

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВООСКОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**СОГЛАСОВАНО**

председатель ГЭК, - старший технолог –  
начальник смены цеха по производству  
колбасных изделий АО «Приосколье»,  
\_\_\_\_\_ Ю.В. Перепелица

«20» ноября 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

директор ОГАПОУ  
«Новооскольский колледж»  
\_\_\_\_\_ С.В. Осипов

Приказ № 1026 от «20» ноября 2023 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного  
происхождения**

**(базовый уровень)**

**для очной формы обучения**

**РАССМОТРЕНО**

предметной (цикловой) комиссией  
протокол № 4 от 09 ноября 2023г .  
Председатель \_\_\_\_\_ Н.Н. Пархома

**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического совета  
протокол № 2 от 14ноября 2023 г.

**г. Новый Оскол, 2023 г.**

## Содержание

|   |   |    |
|---|---|----|
| 1 | Общие положения   | 3  |
| 2 | Формы государственной итоговой аттестации   | 5  |
| 3 | Подготовка проведения государственной итоговой аттестации   | 5  |
| 4 | Проведение государственной итоговой аттестации  | 7  |
| 5 | Оценивание результатов государственной итоговой аттестации  | 8  |
| 6 | Порядок подачи и рассмотрения апелляций   | 10 |
| 7 | Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов | 11 |
| 8 | Хранение дипломных работ  | 13 |
|   | Приложения  | 14 |
|   | 1. Темы дипломных работ   |    |
|   | 2. Оценочные материалы  |    |
|   | 3. Сводная ведомость сформированности элементов общих компетенций выпускников   |    |
|   | 4. Сводная ведомость сформированности элементов профессиональных компетенций выпускников  |    |
|   | 5. Сводная ведомость выполнения и защиты дипломных работ студентов группы   |    |

## 1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в ОГАПОУ «Новооскольский колледж».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения требованиям результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

К государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в колледже, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения разработана на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ " Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2023 г. № 479-ФЗ);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 19.01.2023 г. № 37);

- Приказа Минпросвещения России от 05.05.2022 N 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8

ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2022 N 68606);

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152);

- Приказа Минпросвещения России от 18.05.2022 №343 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения»;

-Оценочные материалы демонстрационного экзамена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Шифр комплекта оценочной документации: КОД 19.02.12-2-2024.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения устанавливает правила организации и проведения в ОГАПОУ «Новооскольский колледж» (далее Колледж), осуществляющий образовательную деятельность по образовательной программе среднего профессионального образования, ГИА студентов (далее - выпускники), завершающее освоение имеющее государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Обеспечение проведения ГИА осуществляется ОГАПОУ «Новооскольский колледж» (далее Колледж).

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения: соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей; готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (далее - ПК):

| Наименование видов деятельности  | Код и наименование компетенции   |
|--|--|
| ПМ 01. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства продукции из мясного сырья | ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства мясной продукции.<br>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.  |
| ПМ 02. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества мясной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке                                  | ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой мясной продукции.<br>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки<br>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства мясной продукции |
| ПМ 03. Обеспечение деятельности структурного подразделения   | ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса<br>ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями<br>ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива<br>ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива<br>ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию  |

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев, случаев исключительно по вопросам служебной необходимости.

## 2. Формы государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы для выпускников, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.12** Технология продуктов

питания животного происхождения.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных работ определяется Колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования ( приложение 1).

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель, оказывающий выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора Колледжа.

Согласно ФГОС в учебном плане на государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отводится 6 недель (216 часов).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение дипломной работы 4 недели: 18.05.2025 г. по 14.06.2025г.

Сроки защиты дипломных работ 2 недели: 15.06.2025г.- 30.06.2025г.

К каждому руководителю закрепляются не более 8 обучающихся.

На руководство дипломной работы предусмотрено 16 часов на 1 обучающегося.

По дипломной работе предусмотрен нормоконтроль-1 час на обучающегося; допуск к защите 1 час на 1 обучающегося.

Дипломная работа подлежит рецензированию. К каждому рецензенту прикреплено не более 8 обучающихся. За рецензирование дипломной работы предусматривается 5 часов на 1 обучающегося.

### **3. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения соответствующей требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Колледжем.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группе профессий или специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: представителя работодателя, направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Заместитель директора является заместителем председателя ГЭК.

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к

выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации Министерством образования Белгородской области.

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные меры:

| № | Содержание деятельности  | Сроки исполнения                | Ответственные  |
|---|--|---------------------------------|--|
| 1 | Определение общей тематики, состава, объёма и структуры дипломной работы   | Сентябрь 2024 года              | Председатель ПЦК                                       |
| 2 | Подбор руководителей ДР, рецензентов, состава ГЭК  | Октябрь 2024 г.                 | Зам. директора по учебной работе                       |
| 3 | Проведение собрания в группах «О программе ГИА выпускников 2026 года   | Октябрь 2024 г.                 | Зав. отделением Кураторы                               |
| 4 | Подготовка приказа об утверждении тематики ДР;<br>-закрепление тематики ДР за студентами по личным заявлениям студентов.   | Октябрь 2024 г.                 | Зав. отделением  |
| 5 | Составление графика проведения консультаций по выполнению ДР у руководителей ДР с целью:<br>-сбора, изучения и систематизации исходной информации, необходимой для разработки темы работы;<br>-решения комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ДР, разработка формы и содержания представления ДР;<br>-оформления всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы. | Ноябрь 2024 г.                  | Председатель ПЦК<br>Руководители ДР                    |
| 6 | Сдача 1 главы ДР после проверки на уникальность (60%)  | Декабрь 2024г.                  | Зам. директора по учебной работе                       |
| 7 | Подготовка приказа об утверждении тем ДР с указанием названия предприятия, по которому выполняется работа  | Апрель 2025 г.                  | Зав. отделением  |
| 8 | Контроль за ходом выполнения ДР  | Октябрь 2024г.-<br>Июнь 2025 г. | Зав. отделением<br>Председатель ПЦК<br>Руководители ДР |
| 9 | Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва о дипломном работе студента с оценкой  | Июнь 2025 г.                    | Руководители ДР  |



|    |  |              |  |
|----|--|--------------|--|
|    | качества его выполнения  |              |  |
| 10 | Организация и проведение нормоконтроля ДР  | Июнь 2025 г. | Зав. отделением<br>Председатель ПЦК                  |
| 11 | Сдача ДР для рецензирования<br>Составление рецензии на ДР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения                                  | Июнь 2025 г. | Председатель ПЦК<br>Руководители ДР                  |
| 12 | Окончательная проверка наличия всех составных частей ДР, отзыва руководителя и рецензии на ДР<br>Решение о допуске студента к защите ДР на заседании ГЭК | Июнь 2025 г. | Зам. директора по учебной работе                     |
| 13 | Организация заседаний ГЭК.<br>Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК  | Июнь 2025 г. | Зав. отделением<br>Председатель ПЦК<br>Секретарь ГЭК |

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой ему организаций (далее – оператор).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки 100,00. Длительность выполнения экзаменационного задания не более 4 ч. 30 м.

Программа ГИА утверждается Колледжем после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

#### **4. Проведение государственной итоговой аттестации**

Демонстрационный экзамен предусмотрен. Он проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных Колледжем в Программу ГИА (приложение 2).

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории Колледжа.

Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Вопрос о допуске дипломной работы к защите рассматривается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем директора колледжа по учебной работе.

Комиссия проводит предварительную защиту дипломных работ.

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие материалы:

- дипломные работы;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о закреплении тем и руководителей дипломных работ;
- приказ директора колледжа о составе государственной экзаменационной, апелляционной комиссий;
- сведения об успеваемости студентов за весь период обучения;

- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии;
- письменный отзыв на дипломную работу;
- рецензия на дипломную работу;
- портфолио студентов по изученным профессиональным модулям.

На защиту дипломной работы отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы.

### **5. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации**

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Критерии оценки дипломной работы:

|               |  |
|---------------|--|
| 5 – «отлично» | <p>В отзыве руководителя отмечается повышенный уровень сформированности компетенций и способности решать профессиональные задачи в соответствии с видами деятельности. Отмечены соблюдение сроков выполнения дипломной работы, самостоятельность и системность выполнения профессиональных задач, умение работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством. Рекомендуются оценка "отлично".</p> <p>Демонстрационный материал (компьютерная презентация) в полной мере отражает содержание дипломной работы, является качественным, информативным.</p> <p>Демонстрирует высокую культуру при защите дипломной работы, высокий уровень эрудиции в профессиональной сфере, соблюдаются нормы русского литературного языка и профессиональной речи. Доклад в полной мере отражает содержание дипломной работы, продемонстрировано хорошее владение материалом работы, уверенное, последовательное и логичное изложение результатов исследования. Речь грамотная, лаконичная, с правильной расстановкой акцентов. Даны правильные, полные, подробные, исчерпывающие ответы на вопросы. Демонстрирует уважительное отношение к членам ГЭК (не перебивает членов комиссии, выслушивает вопросы до конца, спокойно отвечает на вопросы).</p> |
|---------------|--|

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 4 – «хорошо»            | <p>Определена актуальность проблемы и темы дипломной работы. Присутствует увязка сущности темы с современными процессами и явлениями, происходящими в обществе. Дипломная работа характеризуется логикой написания и наличием всех структурных частей работы; взаимосвязью между структурными частями работы. Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы допускает дополнительные выводы.</p> <p>Демонстрирует хороший уровень теоретической подготовки. При выполнении дипломной работы автор осуществил самостоятельный поиск, систематизацию, анализ и отбор необходимой информации для решения профессиональных задач. Имеется представление о предмете исследования. Профессиональной терминологией владеет на хорошем уровне.</p> <p>В отзыве отмечается пороговый уровень сформированности компетенций и способности решать профессиональные задачи в соответствии с видами деятельности. Указано, что автором в основном соблюдались сроки выполнения дипломной работы. Применяет программные продукты и пакеты прикладных программ в целях решения профессиональных задач. Имеются незначительные замечания к демонстрационному материалу.</p> <p>Демонстрирует культуру доклада при защите дипломной работы, хороший уровень эрудиции в профессиональной сфере, соблюдаются нормы русского литературного языка и профессиональной речи. Грамотно, логично и по существу излагает доклад, но изложение недостаточно систематизировано и последовательно. Были допущены незначительные неточности при изложении результатов дипломной работы, не искажающие основного содержания работы. Речь в основном грамотная, лаконичная, с правильной расстановкой акцентов. Ответы на поставленные вопросы даны не полностью и/или с небольшими погрешностями. Демонстрирует уважительное отношение к членам ГЭК</p> |
| 3 – «удовлетворительно» | <p>Актуальность темы дипломной работы, цели и задачи сформулированы с замечаниями, не достаточно четко. Нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения рассматриваемой проблемы. Дипломная работа характеризуется наличием всех структурных частей работы, но логика написания недостаточно четкая. Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность.</p> <p>Демонстрирует пороговый уровень теоретических знаний и умений использовать их для решения профессиональных задач. При выполнении дипломной работы автор показал недостаточно высокий уровень самостоятельности при осуществлении поиска, систематизации, анализа и отбора необходимой информации для решения профессиональных задач. Профессиональной терминологией владеет на минимально необходимом уровне.</p> <p>В отзыве отмечается пороговый уровень сформированности компетенций и способности решать профессиональные задачи</p>   |

|                            |  |
|----------------------------|--|
|                            | <p>в соответствии с видами деятельности. Отмечено некоторое нарушение установленных сроков подготовки дипломной работы.</p> <p>Применяет программные продукты и пакеты прикладных программ в целях решения профессиональных задач, но отмечается некоторая неуверенность при их использовании. Имеются замечания к качеству демонстрационного материала. Имеются существенные замечания к качеству доклада по теме дипломной работы. Были допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания дипломной работы, нарушена логичность изложения, материал не систематизирован. Речь в основном грамотная, но бедная. Ответы на поставленные вопросы являются неполными, с серьезными погрешностями. Требуется дополнительных наводящих вопросов.</p> |
| 2<br>«неудовлетворительно» | <p>- Актуальность темы дипломной работы, цели и задачи сформулированы с замечаниями, не достаточно четко. Нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения рассматриваемой проблемы. Допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания дипломной работы, нарушена логичность изложения, материал не систематизирован. Речь в основном грамотная, но бедная. Ответы на поставленные вопросы являются неполными, с серьезными погрешностями. Требуется дополнительных наводящих вопросов.</p>   |

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не

прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

Составляется сводная ведомость сформированности общих компетенций выпускников (приложение 3), сводная ведомость сформированности профессиональных компетенций выпускников (приложение 4). Для группы составляется сводная ведомость выполнения и защиты дипломных работ (приложение 5).

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

## **6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию Колледжа письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными

представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается Колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначен заместитель руководителя Колледжа, осуществляющий образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представитель организаций-партнеров или их объединений, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видеоконференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:



об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;  
об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

## **7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных

возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями

двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних

конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы .

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## **8. Хранение дипломных работ**

Выполненные дипломные работы хранятся после их защиты в ОГАПОУ «Новооскольский колледж». Срок хранения в течение пяти лет после выпуска обучающихся из колледжа.

Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях колледжа.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор ОГАПОУ «Новооскольский колледж» имеет право разрешить снимать копии дипломных работ выпускников.

Программа ГИА размещается на официальном сайте ОГАПОУ «Новооскольский колледж» ( <https://noskolagrokol.ru/>) за шесть месяцев до даты проведения государственной итоговой аттестации.

**Темы дипломных работ для студентов специальности**

1. Совершенствование технологии первичной обработки мяса птицы
2. Совершенствование технологии производства, хранения полуфабрикатов из куриного мяса – «Фарш куриный»
3. Анализ технологии выращивания цыплят-бройлеров и пути ее совершенствования
4. Совершенствование технологии производства комплексных органоминеральных удобрений из отходов птицеводства
5. Технология содержания КРС голштино-фризской породы и пути совершенствования
6. Совершенствование технологии производства, хранения полуфабрикатов из куриного мяса – «Шницель Домашний»
7. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий (на примере
8. Разработка рецептурного состава производства вареных колбас (любого другого колбасного изделия) с использованием субпродуктов
9. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса птицы
10. Совершенствование технологии производства паштетов (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов
11. Вакцинация как способ сохранения и увеличения поголовья цыплят бройлеров
12. Влияние первичной переработки цыплят-бройлеров на качество тушек
13. Технология производства деликатесов из свинины и пути ее совершенствования
14. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы
15. Повышение эффективности производства колбасных изделий
16. Совершенствование технологии производства фасованного мяса птицы
17. Разработка направлений совершенствования производства рубленых панированных полуфабрикатов
18. Пути улучшения технологии производства колбасных изделий из мяса птицы в различных оболочках
19. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из мяса птицы.
20. Совершенствование технологии производства мясных рулетов.
21. Анализ технологии переработки яиц в условиях перерабатывающего предприятия и пути ее совершенствования
22. Совершенствования технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
23. Анализ и предложения по совершенствованию технологии производства колбасных изделий из мяса птицы
24. Организация и пути повышения эффективности хранения и упаковки яиц

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО  
ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Наименование квалификации Техник-технолог

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО): ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 343 от 18 мая 2022 года.

Вид аттестации государственная итоговая аттестация.

Уровень демонстрационного экзамена: профильный.

Шифр комплекта оценочной документации: КОД 19.02.12-2-2024

**СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:**

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ:**

ОМ Оценочный материал  
КОД Комплект оценочной документации  
ЦПДЭ Центр проведения демонстрационного экзамена  
СПО Среднее профессиональное образование  
ФГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования  
ОК Общая компетенция  
ПК Профессиональная компетенция  
ГИА Государственная итоговая аттестация

## 1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена.

1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена  
**Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД включённых образовательной организацией в программу ГИА.

2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащённую в соответствии с КОД.

5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена, главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

14. КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы

СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе договора о практической подготовке обучающихся.

### **Требование к продолжительности ДЭ.**

Таблица № 1

| <b>Вид аттестации</b> | <b>Уровень ДЭ</b> | <b>Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)</b> | <b>Продолжительность ДЭ</b> |
|-----------------------|-------------------|---|-----------------------------|
| ГИА                   | профильный        | Совокупность инвариантной и вариативной частей        | <b>не более 4 ч. 30мин.</b> |

### **Требования к содержанию КОД.**

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица №2) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации уровня ДЭ.

Таблица № 2

| ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД   |  |  |
|--|--|--|
| Вид деятельности/<br>Вид профессиональной деятельности   | Перечень оцениваемых ОК/ПК   | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   |
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПК: Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья | Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности |
|  |  | Умение: приёмки сырья животного происхождения  |
|  |  | Умение: ведения первичной документации   |
|  |  | Навык первичной обработки сырья  |
|  |  | Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры  |

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 3.

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности) | Перечень оцениваемых ОК, ПК | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) | ГИА ДЭ ПУ |
|--|-----------------------------|--|-----------|
| <b>Инвариантная часть КОД</b>                        |                             |  |           |



|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке                        | ПК: Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья | Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности | ■ |
|   |  | Умение: приемки сырья животного происхождения  | ■ |
|   |  | Умение: ведения первичной документации   | ■ |
|   |  | Навык: первичной обработки сырья   | ■ |
|   |  | Навык: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры  | ■ |
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями   | Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции   | ■ |
|   |  | Умение: рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре  | ■ |
|   |  | Умение: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте  | ■ |
|   |  | Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий  | ■ |
|   |  | Навык: ведения утвержденной учетно-отчетной документации   | ■ |
|   |  | Навык: обеспечения безопасных условий труда на производстве  | ■ |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения   | ПК: Вести учетно-отчетную документацию   | Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию   | ■ |
|   |  | Умение: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции  | ■ |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | Навык: оформления документов на отпущенную продукцию | ■ |
| <b>Вариативная часть КОД</b>   |  |  |   |
| <p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе и договора о практической подготовке обучающихся.</p> |  |  | ■ |

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица № 4) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 4

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть) | Максимальный балл |
|----------------|------------|---|-------------------|
| ГИА            | ДЭ ПУ      | Совокупность инвариантной и вариативной частей        | 100 из 100        |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 5.

Таблица № 5

| № п/п   | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)  | Критерий оценивания   | Баллы         |
|---|---|---|---------------|
| 1   | Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке                        | Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья | 26,00         |
| 2   | Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья | Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями   | 24,00         |
| 3   | Обеспечение деятельности структурного подразделения   | Ведение учетно-отчетной документации  | 30,00         |
| <b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>                             |   |   | <b>80,00</b>  |
| <b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>                              |   |   | <b>20,00</b>  |
| <b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b> |   |   | <b>100,00</b> |



### 3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Таблица № 6.

| <b>Количество зон застройки площадки: 1</b>  |              |   |  |                   |                                    |                   |                           |
|--|--------------|---|--|-------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>Зон 1 площадки</b>  |              |   |  |                   |                                    |                   |                           |
| <b>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</b>  |              | <b>Код зоны площадки</b>                          | <b>Вид аттестации/уровень ДЭ ГИА/ДЭ ПУ</b> |                   |                                    |                   |                           |
| Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества сырья и готовой продукции из мясного сырья |              | А   | ГИА/ДЭ ПУ                                  |                   |                                    |                   |                           |
| Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья  |              |   | ГИА/ДЭ ПУ                                  |                   |                                    |                   |                           |
| Обеспечение деятельности структурного подразделения  |              |   | ГИА/ДЭ ПУ                                  |                   |                                    |                   |                           |
| <b>Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания</b>  |              |   |  |                   |                                    |                   |                           |
| №  | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | Кол-во на 1 рабочее место                  | Единица измерения | Кол-во на общее число рабочих мест | Код зоны площадки | Вид аттестации/уровень ДЭ |
| <b>Перечень оборудования</b>   |              |   |  |                   |                                    |                   |                           |

|   |  |   |   |    |   |   |              |
|---|--|---|---|----|---|---|--------------|
| 1 | Стол технологический<br>производственный | Материал -<br>нержавеющая сталь, с<br>полкой под<br>столешницей,<br>допустимо без полки и<br>без борта                  | 2 | шт | 8 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2 | Весы настольные<br>электронные           | С пределом<br>взвешивания до 5 кг,<br>дискретность отсчета 2<br>г   | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3 | Шкаф холодильный                         | Тип –<br>среднетемпературная;<br>температурный режим<br>от 0 до -5°С. Дверь -<br>стекло, допускается с<br>глухой дверью | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4 | Запайщик пакетов                         | Вакуумный,<br>переносной  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 5 | Стеллаж                                  | Рекомендованное<br>количество полок: 4  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6 | Ванна моечная                            | Материал емкости:<br>нержавеющая сталь  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 7 | Компьютер или ноутбук                    | Пакет офис  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8 | Принтер                                  | Черно-белая печать,<br>А4, с картриджем   | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ ПУ    |

|                              |                                    |   |   |    |    |   |              |
|------------------------------|------------------------------------|---|---|----|----|---|--------------|
| 9                            | Стол                               | Офисный   | 1 | шт | 4  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 10                           | Стул                               | Офисный   | 1 | шт | 4  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| <b>Перечень инструментов</b> |                                    |   |   |    |    |   |              |
| 1                            | Технологическая емкость<br>(миска) | Материал –<br>нержавеющая сталь<br>для мясного сырья<br>(рекомендуемый<br>объем от 2 до 4 л)    | 2 | шт | 8  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2                            | Технологическая емкость<br>(миска) | Материал – из<br>пластика для сыпучих<br>материалов<br>(рекомендуемый<br>объем от 0,6 до 1,2 л) | 3 | шт | 12 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3                            | Гастроемкость                      | Из нержавеющей<br>стали   | 2 | шт | 8  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4                            | Кувшин мерный                      | Материал – пластик,<br>рекомендуемы объем<br>500 мл   | 1 | шт | 4  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 5                            | Совок для сыпучего сырья           | Пластиковый<br>прозрачный,<br>рекомендуемый объем<br>180 грамм                                  | 1 | шт | 4  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6                            | Нож                                | Прямое лезвие длиной<br>14-16 мм  | 1 | шт | 4  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|                                      |   |   |   |    |   |   |              |
|--------------------------------------|---|---|---|----|---|---|--------------|
| 7                                    | Разделочная доска                               | Рекомендуемые размеры: толщина 18мм, ширина 500 мм, глубина 350 мм; пластиковая (красного цвета), либо деревянная   | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8                                    | Термометр электронный цифровой                  | С широким диапазоном измеряемой температуры   | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9                                    | Калькулятор                                     | Базовый набор функций; компактный размер  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| <b>Перечень расходных материалов</b> |   |   |   |    |   |   |              |
| 1                                    | Мясное сырье                                    | Мясо свинины от разделки или блочное, в охлажденном виде, либо дефростированное (лопаточная, тазобедренная, шейная часть для ПА, для БУ и ПА любое бескостное мясо свинины) | 2 | кг | 8 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2                                    | Мясное сырье, замоченное в рассольном препарате | Мясо свинины бескостное от разделки, либо блочное; рассольный   | 2 | кг | 8 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |



|   |  |  |     |       |     |   |              |
|---|--|--|-----|-------|-----|---|--------------|
|   |  | препарат содержит соль и другие компоненты (рецептура определяется образовательной организацией) |     |       |     |   |              |
| 3 | Компоненты для приготовления маринадов для шашлыка | Сухие маринады «Кавказский», «Для барбекю», майонез, масло растительное                          | 0,5 | г     | 1,2 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3 | Пакеты   | Вакуумный 20х30 мм (для упаковки полуфабриката)  | 4   | шт    | 16  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4 | Пленка   | Стрейч в рулоне  | 1   | рулон | 4   | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 5 | Средство дезинфицирующее                           | Концентрированное жидкое средство  | 0,5 | л     | 2   | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6 | Бумажные полотенца                                 | Однослойные или двухслойные, рулонные  | 1   | рулон | 4   | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 7 | Перчатки одноразовые                               | Размер S; M; L   | 10  | шт    | 40  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8 | Бумага   | A4   | 20  | лист  | 80  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9 | Технологическая документация                       | Бланки распечатанные   | 3   | шт    | 12  | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|  |              |   |   |    |   |   |              |
|--|--------------|---|---|----|---|---|--------------|
| 10   | Ручка        | С синими или черными чернилами  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 11   | Степлер      | Канцелярский, со скобами  | 1 | шт | 4 | А | ГИА/ДЭ ПУ    |
| <b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b> |              |   |   |    |   |   |              |
| 1  | Аптечка      | Оснащение не менее, чем по приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. № 1331н «Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам» | 1 | шт | 1 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2  | Огнетушитель | Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная.  | 1 | шт | 1 | А | ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | Огнетушители<br>переносные. Общие<br>технические<br>требования |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ.

#### Требования к застройке площадки ДЭ

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 7.

Таблица № 7

| Наименование   | Техническая характеристика (описание)   | Код зоны площадки |
|--|---|-------------------|
| Площадь зоны:  | Не менее 10 кв.м. на 1 (одного участника)   | А                 |
| Освещение:   | На рабочих столах – 300-500 люкс, (не менее 300 люкс)   | А                 |
| Интернет:  | Подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)   | А                 |
| Электричество:   | 220 Вольт   | А                 |
| Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): | Требуется   | А                 |
| Покрытие пола:   | Должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию, материал - плитка | А                 |
| Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):  | Требуется   | А                 |
| Подведение сжатого воздуха (при необходимости):  | Не требуется  | -                 |

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

| Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ | Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ) | Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ) |
|----------------------------|---|--|
| 1                          | 1   | 2                                      |
| 2                          | 2   | 2                                      |
| 3                          | 3   | 2                                      |

|    |    |   |
|----|----|---|
| 4  | 4  | 2 |
| 5  | 5  | 3 |
| 6  | 6  | 3 |
| 7  | 7  | 3 |
| 8  | 8  | 3 |
| 9  | 9  | 3 |
| 10 | 10 | 3 |
| 11 | 11 | 4 |
| 12 | 12 | 4 |
| 13 | 13 | 4 |
| 14 | 14 | 4 |
| 15 | 15 | 4 |

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

#### **Инструкция:**

1.1. К самостоятельному выполнению демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;

- имеющие необходимые навыки по эксплуатации технологического оборудования, инструмента, приспособлений. 1.2. Перед началом работы необходимо:

- проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, прочность крепления режущих механизмов, исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента, поверхность разделочных досок, рукоятки ножей, отсутствие посторонних предметов на рабочем месте;

- удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- обеспечить наличие свободных проходов;

- подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе;

- включать и выключать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками;

1.3. При выполнении демонстрационного экзамена:

- необходимо быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других;

- соблюдать настоящую инструкцию;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- необходимо использовать инструмент, приспособления, материалы, только для тех работ, для которых они предназначены;
- выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом Эксперту.
- не допускается при работе с ножом производить резкие движения, нарезать или резать продукты и материалы на весу, проверять остроту лезвия рукой, оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье или с открытым лезвием на месте производства работ.

1.4. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, немедленно уведомить Главного эксперта, Эксперта. В помещении для проведения демонстрационного экзамена находится аптечка, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы.

1.5. После окончания работ каждый участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- отключить инструмент и оборудование от сети;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место.

### 3.6 Образцы задания

| Наименование модуля задания   | Вид аттестации/уровень ДЭ ГИА/ДЭ ПУ |
|---|-------------------------------------|
| <p>Модуль 1: Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>   |                                     |
| <p>Задание модуля 1: Проведите приемку сырья для производства продуктов питания из мясного сырья. Осуществите контроль качества мясного сырья по органолептическим показателям. Заполните первичную документацию. Произведите первичную подготовку сырья для производства мясного продукта: нарезку, подготовку рассольного препарата, замачивание в рассольном препарате. Разместите подготовленное сырье на охлаждение и хранение</p> <p>Пояснение к заданию модуля 1: Наименование мясного сырья – свинина - тазобедренная, лопаточная, либо шейная часть от разделки, либо блочная; термического состояние – охлажденное, либо дефростированное. Наименование мясного продукта - мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный – шашлык. Рассольный препарат может содержать соль, добавки для увеличения выхода, фосфаты, либо комплексные пищевые добавки</p> | <p>ГИА/ДЭ ПУ</p>                    |

|   |                  |
|---|------------------|
| <p>Модуль 2: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>  |                  |
| <p>Задание модуля 2: Разработайте технологическое задание для производственного участка и произведите расчет необходимого количества сырья и вспомогательных материалов для его выполнения. Проведите контрольную выработку мясного продукта по технологическому заданию и составьте рецептуру на данный вид изделия</p> <p>Пояснение к заданию модуля 2: Наименование изделия, входящего в состав технологического задания – мясной полуфабрикат мелкокусковой, бескостный - шашлык в маринаде. Технологическое задание необходимо составить с учетом имеющегося количества сырья, которое предварительно подготовлено к маринованию (нарезанное и предварительно замоченное в рассольном препарате)</p> | <p>ГИА/ДЭ ПУ</p> |
| <p>Модуль 3: Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>  |                  |
| <p>Задание модуля 3: Проведите контрольную выработку мясного продукта по технологическому заданию и составьте технологическую карту на данный вид изделия. Произведите потребительскую маркировку, характеризующую продукцию</p> <p>Пояснение к заданию модуля 3: Категория изделия – Б. Пищевая ценность изделия 100 г: белки – 15,0 г, жиры – 27,0 г, энергетическая ценность: 311 ккал</p>   | <p>ГИА/ДЭ ПУ</p> |



**Сводная ведомость оценки сформированности элементов общих компетенций выпускников  
2026 года группа № 3-2 тех. (очное обучение)**

| № п/п                            | ФИО выпускника | Общие компетенции        |       |       |       |       |       |       |       |       | Уровень проявленных ОК на ГИА, % |
|----------------------------------|----------------|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------------------------|
|                                  |                | ОК.01                    | ОК.02 | ОК.03 | ОК.04 | ОК.05 | ОК.06 | ОК.07 | ОК.08 | ОК.09 |                                  |
|                                  |                | Да/нет/ не в полной мере |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
|                                  |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |
| Уровень проявленных ОК на ГИА, % |                |                          |       |       |       |       |       |       |       |       |                                  |

**В среднем по группе \_\_\_\_\_ уровень сформированности ОК**

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ФИО)

Члены ГЭК \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026

**Сводная ведомость оценки сформированности элементов профессиональных компетенций выпускников  
2026 года группа\_3-2 тех**

| №п/п | ФИО выпускника                   | Наблюдается сформированность элементов профессиональных компетенций (ОК) |        |        |        | Уровень проявленных ПК на ГИА, % |
|------|----------------------------------|--|--------|--------|--------|----------------------------------|
|      |                                  | ПК. 1.   | ПК. 2. | ПК. 3. | ПК. 4. |                                  |
| 1    |                                  | Да/нет/ не в полной мере   |        |        |        |                                  |
|      |                                  |  |        |        |        |                                  |
|      |                                  |  |        |        |        |                                  |
|      | Уровень проявленных ПК на ГИА, % |  |        |        |        |                                  |

**В среднем по группе \_\_\_\_\_ уровень сформированности ПК**

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

\_\_\_\_\_ (подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

\_\_\_\_\_ (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026г.

Приложение 5

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ**

**выполнения и защиты дипломных работ студентов группы № 3-2 тех**

| №<br>п/п | ФИО студента, тема ДР | Оценка дипломной работы |            |            |        |          | Примечания   |  |
|----------|-----------------------|-------------------------|------------|------------|--------|----------|--|--|
|          |                       | Руководителя            | Рецензента | ГЭК        |        |          | Положительные<br>стороны<br>выполнения ДР и<br>ее защиты | Недостатки<br>выполнения ДР и<br>ее защиты |
|          |                       |                         |            | Выполнение | Защита | Итоговая |  |  |
| 1        |                       |                         |            |            |        |          |  |  |
| 2        |                       |                         |            |            |        |          |  |  |

Председатель ГЭК

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

Члены ГЭК

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

Секретарь ГЭЖ

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

