


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

СОГЛАСОВАНО

председатель ГЭК, - старший технолог –
начальник смены цеха по производству
колбасных изделий АО «Приосколье»
 Ю.В. Перепелица
«14» ноября 2025г.

СВЕТЛАНА
директор ФАНОУ
«Новооскольский колледж»
Осипов
Для
Подпись: «14» ноября 2025 г.



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

специальности **19.02.12** Технология продуктов питания животного
происхождения


для очной формы обучения

на **2025-2026** учебный год

(базовый уровень)

квалификация Техник-технолог

РАССМОТРЕНО

предметной (цикловой) комиссией
протокол № 4 от 07 ноября 2025 г.
Председатель  Н.Н. Пархома

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета
протокол № 2 от 14 ноября 2025 г.

г. Новый Оскол, 2025 г.

Содержание

1.	Общие положения.....	3	
2.	Формы государственной итоговой аттестации.....	4	
3.	Объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	5	
4.	Тематика и объем дипломных работ	5	
5.	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	6	
5.1	Проведение демонстрационного экзамена	8	
5.2	Выполнение дипломной работы.....	12	
5.3	Организация и защита дипломной работы.....	14	
6.	Оценивание результатов государственной итоговой аттестации.....	15	
7.	Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	17	
8.	Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.....	19	
9.	Хранение результатов государственной итоговой аттестации	20	
Приложение			
Приложение 1. Оценочные материалы демонстрационного экзамена.....			22
Приложение 2. Форма протокола проведения демонстрационного экзамена...			50
Приложение 3. Переводная шкала баллов ДЭ в оценку.....			51
Приложение 4. Форма итогового протокола ГИА в форме ДЭ.....			52
Приложение 5. Перечень тем дипломных работ.....			53
Приложение 6. Ведомость защиты дипломных работ.....			56
Приложение 7. Сводная ведомость сформированности элементов профессиональных компетенций выпускников.....			57
Приложение 8. Сводная ведомость выполнения и защиты дипломных работ студентов группы.....			58

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, 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 образовательной программы 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» 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» (в ред. 08.08.2024 г. № 329-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 24.04.2024г. № 272);

-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. 20.12.2022 г. № 1152);

-Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Минпросвещения РФ от 18.05.2022 г. № 343 по

специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 июня 2022 года, регистрационный № 68942);

-Приказа Минпросвещения России № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрирован 09.04.2024 г. № 79088 в Министерстве юстиции РФ;

-Профессионального стандарта 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н.;

-Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»;

-Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»;

-Образовательной программы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения ОГАПОУ «Новооскольский колледж»;

-Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования рег. номер 164 от 07.11.2022 г.;

-Оценочных материалы демонстрационного экзамена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, шифр КОДа 19.02.12-2-2026, утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 29.09.2025 №01-09-538/2025;

-Порядка 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» (Колледж) ГИА студентов.

-Изменений в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ОГАПОУ «Новооскольский колледж» № 313 от 21.01.2025 года;

-Положения о проведении демонстрационного экзамена в процедуре государственной итоговой аттестации в ОГАПОУ «Новооскольский колледж» №231 от 26.01.2024 г.;

Обучающиеся выпускного курса должны быть ознакомлены с процедурой ГИА не позднее 15 декабря (за шесть месяцев до ДЭ и защиты дипломной работы).

2. Формы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация 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 сформированность 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, который включает инвариантную и вариативную части.

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 выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3. Объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

На подготовку и проведение ГИА согласно ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и в соответствии с календарным учебным графиком отводится шесть недель, в том числе:

-на подготовку дипломной работы – 4 недели (18.05.2026 г. – 14.06.2026 г.);

-демонстрационный экзамен проводится 08.06.2026 г.-16.06.2026 г.;

-на проведение и защиту дипломной работы – 2 недели (17.06.2026 г. – 28.06.2026 г.).

Подготовка к выполнению заданий демонстрационного экзамена осуществляется в течение всего срока освоения образовательной программы.

4. Тематика и объем дипломных работ

Тематика дипломной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы дипломных работ должны подбираться по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываться ведущими преподавателями ПЦК или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности разработки.

Тематика дипломной работы, исходные данные, структура, содержание определенной темы представлены в Приложении 5.

Темы дипломных работ должны обсуждаться на заседании ПЦК.

Приказ директора Колледжа об утверждении тем дипломных работ и назначении руководителей дипломных работ из числа преподавателей ПЦК издается не позднее 20 октября 2025 года.

Индивидуальное задание, разработанное руководителем дипломной работы по утвержденной теме, рассматривается на заседании ПЦК, подписывается руководителем, заведующим отделением специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и утверждается заместителем директора колледжа по учебной работе не позднее 1 ноября 2025 года.

Выдача задания на дипломную работу студенту должна состояться не позднее 10 ноября 2025 года и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

Методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, разработанные преподавателями ПЦК размещаются в сетевой папке колледжа и рассылаются обучающимся.

При выполнении дипломной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения рекомендуется использовать учебную и справочную литературу, перечень которой представлен в методических указаниях.

5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практик по каждому из основных видов деятельности.

Расписание государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляется

заведующим отделением и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Расписание государственной итоговой аттестации включает в себя:

- график предзащиты дипломной работы;
- график проведения демонстрационного экзамена;
- график защиты дипломной работы.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, имеющей государственную аккредитацию, соответствующей требованиям ФГОС СПО, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Колледжем. ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа. 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. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников. 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.

Для оценки демонстрационного экзамена создается Экспертная группа по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

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

Участники ДЭ дают письменное согласие (заявление) на обработку персональных данных.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретный комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии

оценивания.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения используется шифр комплекта оценочной документации: КОД 19.02.12-1-2026 (Приложение 1).

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.

Демонстрационный экзамен профильного уровня по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится по решению Колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленной ФГОС СПО, с учетом квалификационных требований, заявленных организациями-работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательной программы и (или) о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки 100,00. Длительность выполнения экзаменационного задания не более 5 ч. 00 м.

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

Требования к дипломным работам, методика их оценивания, уровень демонстрационного экзамена, конкретный комплект оценочной документации, выбранные Колледжем, включены в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

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

5.1 Проведение демонстрационного экзамена

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

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК,

членов экспертной группы.

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

Центр проведения экзамена располагается на территории Колледжа.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационной группы.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзамена в составе экзаменационной группы, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

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

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, 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.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской

помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) Колледжа, на базе которого организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) выпускники;

е) технический эксперт;

ж) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

з) организаторы, назначенные Колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);

в) медицинские работники (по решению Колледжа, на территории которого располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Вышеуказанные лица обязаны:

-соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

-пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

-не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника, Колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

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

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена,

необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центр проведения экзамена оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного

экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении.

Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5.2 Выполнение дипломной работы

Выполнение дипломной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов дипломной работы руководитель ставит в известность куратора и заведующего отделением по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет куратор, заведующий отделением и руководитель дипломной работы.

Руководитель дипломной работы проводит консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом обучающегося.

Дипломная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю дипломной работы для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной дипломной работы, проводит анализ хода его выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня

подготовленности студента к защите дипломной работы.

Отзыв руководителя дипломной работы о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию дипломной работы.

Срок получения студентом отзыва руководителя дипломной работы – до 29 мая 2026 года.

В соответствии с приказом директора колледжа об утверждении рецензентов дипломных работ, обучающийся передает выполненную дипломную работу на рецензию.

Рецензирование выполненной дипломной работы осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости дипломной работы;
- оценку дипломной работы.

Срок сдачи дипломной работы на рецензию – 01 июня 2026 года.

Срок рецензирования дипломной работы – три дня.

Рецензент тщательно знакомится с материалами дипломной работы, ставит подписи на титульном листе. Составляет обоснованную рецензию, где отражает соответствие и качество содержания выполненной дипломной работы, проводит анализ обоснованности предлагаемых технических решений, указывает достоинства и недостатки дипломной работы, выставляет оценку по стандартной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору дипломной работы соответствующей квалификации.

По окончании срока рецензирования обучающийся знакомится с содержанием рецензии, забирает дипломную работу у рецензента и участвует в предварительной защите. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Проведение предзащиты планируется за неделю до начала работы ГЭК – 8-13 июня 2026 года.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора Колледжа на основании результатов учебной деятельности, прохождения учебной, производственной, преддипломной практик и готовности дипломной работы.

На организационном собрании обучающиеся выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА, составленным заведующим отделением по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, согласованным с заместителем директора по учебной работе и утвержденным директором колледжа – 8 июня 2026.

5.3 Организация и защита дипломной работы

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

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 комиссии;
- 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.

Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА.

Защита дипломных работ производится на открытом заседании ГЭК.

Допускается проведение защиты дипломной работы с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) в случае подачи обучающимся индивидуального мотивированного заявления, удовлетворяемого при наличии одного из следующих оснований:

- наличие у обучающегося ограниченных возможностей здоровья (при предоставлении документа, подтверждающего данный статус);
- нахождение обучающегося на стационарном лечении;
- проживание обучающегося в удаленной местности, существенно затрудняющее его очное присутствие.

Организация защиты дипломной работы с применением ДОТ должна обеспечивать:

- соблюдение установленного регламента и процедуры защиты;
- идентификацию личности обучающегося;
- непрерывную аудио- и видеотрансляцию процесса защиты;
- возможность взаимодействия члена государственной экзаменационной комиссии и обучающегося в режиме реального времени.

Решение о проведении защиты дипломной работы с применением ДОТ принимается председателем ГЭК и оформляется приказом директора Колледжа.

На защиту дипломной работы обучающегося отводится до 45 минут. Процедура ГИА включает доклад студента (не более 15-20 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

6. 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»	работа исследовательского (практического) характера: соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и различные методы исследования, выдвинута гипотеза исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее двадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, работа оформлена в соответствии с требованиями, имеются положительные отзывы руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, чётко и грамотно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.
4 – «хорошо»	работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована убедительно, цель и задачи исследования сформулированы верно, целесообразно определены объекты, предметы и методы исследования, проведён глубокий последовательный сравнительный анализ литературных источников (не менее шестнадцати), собственное практическое исследование соответствует индивидуальному заданию, выводы отражают степень достижения цели, в оформлении работы допущены отступления от требований, имеются положительные отзывы руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент демонстрирует свободное владение материалом работы, испытывает затруднения при ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация полностью соответствует содержанию доклада.
3 – «удовлетворительно»	работа исследовательского (практического) характера: работа соответствует заявленной теме, актуальность темы обоснована неубедительно, цель и задачи исследования сформулированы некорректно, объекты, предметы и методы исследования определены нечётко или нецелесообразно, поверхностный анализ литературных источников (менее шестнадцати), собственное практическое исследование частично соответствует индивидуальному заданию, выводы не полностью соответствуют цели, в оформлении работы допущены отступления от требований, имеются замечания со стороны руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент непоследовательно излагает работу, затрудняется при ответах на вопросы членов

	государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация частично отражает содержание доклада. Работа реферативного характера оценивается не выше «удовлетворительно».
2 – «неудовлетворительно»	работа не соответствует заявленной теме, актуальность темы не обоснована, цель и задачи исследования сформулированы некорректно или не сформулированы, объекты, предметы и методы исследования определены нецелесообразно или не сформулированы, теоретическая часть представлена выписками из литературных источников, собственное практическое исследование не соответствует индивидуальному заданию, выводы не соответствуют цели, работа оформлена без учёта требований, имеются замечания со стороны руководителя дипломной работы. При публичном выступлении на защите студент неконкретно и непоследовательно излагает работу, неправильно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, мультимедийная презентация не отражает содержания доклада.

Выпускнику, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной повторной защиты студентом дипломной работы.

При оценивании результатов выполнения ДЭ баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы (Приложение 2).

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, применяется переводная шкала баллов ДЭ в оценку (Приложение 3). При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Оформляется итоговый протокол ГИА в форме ДЭ (Приложение 4).

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 архив Колледжа 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 (Приложение 2).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книга протоколов заседаний ГЭК хранится в делах колледжа в течение установленного срока.

По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА - пятибалльная.

При оценке «неудовлетворительно» студент получает академическую справку установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же дипломной работы, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на дипломную работу и определить срок новой защиты, но не ранее, чем через год.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора колледжа.

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

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

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.

В приложении к диплому должны быть записаны две оценки: за выполнение заданий демонстрационного экзамена и результаты защиты дипломной работы.

По окончании защит дипломных работ ГЭК составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на заседании ПЦК.

В отчете отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный состав ГЭК;
- вид ГИА студентов по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- анализ результатов по ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

7. 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.

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

8. 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, прочесть 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.

9. Хранение результатов государственной итоговой аттестации

Материалы о проведении демонстрационного экзамена подлежат хранению в Колледже не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Выполненные дипломные работы хранятся после их защиты в архиве 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» за шесть месяцев до даты проведения государственной итоговой аттестации.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Наименование квалификации Техник-технолог (производство продуктов питания из мясного сырья).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 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 19.02.12-2-2026.

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

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровня ДЭ) в рамках вида аттестации по образовательной программе СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

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 сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Организационные требования:

1. 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.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

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

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. 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.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. 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.

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

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

Требование к продолжительности ДЭ.

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00мин.

Требования к содержанию КОД.

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица №3) 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 № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД

Вид деятельности/ 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	Практический опыт: первичной обработки сырья
		Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры
		Умение: приемки сырья животного происхождения
		Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности
		Умение: ведения первичной документации
	ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Практический опыт: первичной обработки сырья
		Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля
Инвариантная часть КОД				
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	Практический опыт: первичной обработки сырья	■	2
		Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры	■	2
		Умение: приемки сырья животного происхождения	■	1
		Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	■	1
		Умение: ведения первичной документации	■	1
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	■	1

		Умение: определять этапы решения задачи	■	1
		Умение: определять необходимые ресурсы	■	1
		Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	■	1
		Умение: реализовывать составленный план	■	1
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	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации	■	4
		Практический опыт: обеспечения безопасных условий труда на производстве	■	4
		Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции	■	3
		Умение: рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре	■	3
		Умение: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте	■	4
		Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий	■	4
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК: Вести учетно-отчетную документацию	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации	■	5
		Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию	■	5

		Умение: составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;	■	5
		Умение: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции	■	5
		Умение: составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары	■	5
		Умение: вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции	■	5
		Умение: учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий	■	5
Вариативная часть КОД				
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.			■	
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ				
№ модуля	Наименование выполняемой задачи			ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации			
Модуль 2	Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.			■
Модуль 3	Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом			■

Модуль 4	Проведение выработки мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой.	■
Модуль 5	Оценка качества мясного полуфабриката в соответствии с нормативнотехнической документацией	■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

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 № 6.

Таблица № 6

№ 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	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10,00
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	25,00
3	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	25,00
ИТОГО (инвариантная часть)			75,00
ВСЕГО (вариативная часть)			25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Таблица 7.Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения

1. Зоны площадки

Наименование зоны площадки	Код зоны площадки
Рабочее место участника	А
Общая площадка	Б
Рабочее место эксперта	В

2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКУПД-2	Расчёт кол-ва (на 1 раб. Место/ на 1 участника)	Количество	Ед. измерения
---	--------------	---	---------	---	------------	---------------

Перечень оборудования

1	Стол технологический производственный	Материал изготовления каркаса и столешницы - нержавеющая сталь, Габаритные размеры не менее (Д*Ш*В): 900x800x850 мм	31.09.11	На 1 раб место	2	шт
2	Стол	Технические характеристики усмотрение ОО	31.01.12	На 1 раб. место	1	шт
3	Стул	Технические характеристики усмотрение ОО	31.01.11	На 1 раб. место	1	шт

4	Весы настольные	Предел взвешивания не менее 10 кг; точность взвешивания не более 2 г; дискретность 1 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт
5	Весы настольные	Предел взвешивания не менее 10 кг; точность взвешивания не более 2 г; дискретность 1 г	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт
6	Мясорубка (волчок)	Напряжение 220В; функция реверса; набор решеток и ножей; лоток и мясорубочная часть - из нержавеющей стали; тип установки - настольная	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт
7	Фаршемешалка электрическая лопастная	Напряжение 220В; объем емкости 10 - 15 л; корпус - нержавеющая сталь; тип установки - настольная	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт
8	Шприц колбасный	Объем от 3 до 10 л: материал корпуса нержавеющая сталь. Конструктивные особенности на усмотрение	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт
9	Ванна моечная	Материал емкости: нержавеющая Сталь. Размеры и конструктивные особенности на усмотрении образовательной организации	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт
10	Стеллаж полочный	Материал: нержавеющая сталь Размеры конструктивные особенности на усмотрении образовательной организации	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт

1	Кольчужная перчатка	Материал: антикоррозийная прочная сталь; наличие ремешка для фиксации на руке	14.12.30	На 1 раб. место	1	шт
2	Нож жилочный	Прямое лезвие длиной 14 - 18 мм; материал рукояти - термопластичный пластик	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
3	Мусат металлический	Материал рукояти - термопластичный пластик	25.73.30	На 1 раб. место	1	шт
4	Гастроёмкости	Материал – нержавеющая сталь (вместимостью от 4 до 9,5 л)	25.99.12	На 1 раб. место	4	шт
5	Технологическая ёмкость (миска)	Материал – нержавеющая сталь (рекомендуемый объем от 2 до 5 л)	25.99.12	На 1 раб. место	5	шт
6	Технологическая ёмкость (миска)	Материал - пластик для сыпучих материалов (рекомендуемый объем от 0,5 до 1,5 л)	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
7	Универсальная разделочная доска	Цвет красный (в соответствии с системой маркировки НАССР, и предназначена для контакта с сырым мясом); материал – полиэтилен; минимальная толщина 20 мм	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
8	Термометр электронный цифровой	Диапазон измерения от – 20 °С и ниже до +100 °С и выше; шуп из нержавеющей стали	26.51.51	На 1 раб. место	1	Шт
9	Скребок для пищевого производства	Материал: пластик	22.29.23	На 1 раб. место	1	Шт
10	Корзина для мусора	объем не менее 10 литров	22.22.13	На 1 раб. место	1	Шт

11	Калькулятор	Базовый набор функций	28.23.12	На 1 раб. место	1	шт
12	Рулетка для измерения окружности	Единицы измерения диаметра	26.51.33	На 1 раб. место	1	шт
13	Точилка для карандашей	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.71.13	На 1 раб. место	1	шт

Перечень расходных материалов

1	Бумага	Офисная, формат А4, белая	17.12.14	На 1 участника	1	пач
2	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 участника	1	Шт
3	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 участника	1	Шт
4	Ластик	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На 1 участника	1	Шт
5	Перчатки одноразовые	Материал на выбор образовательной организации – нитрил, винил, латекс	22.19.60	На 1 участника	1	шт
6	Нарукавники	Технические характеристики на усмотрение ОО	14.12.30	На 1 участника	6	шт
7	Шапочки одноразовые	Технические характеристики на усмотрение ОО	14.12.30	На 1 участника	1	шт
8	Средство моющее дезинфицирующим эффектом	Технические характеристики на усмотрение ОО	20.20.14	На 1 участника	0,25	литр

9	Пленка пищевая стрейч	Технические характеристики усмотрение ОО	22.21.42	На 1 раб. место	10	метр
10	Стикеры / Наклейки для маркировки / Этикет-лента	Минимальное количество в упаковке 10 шт. Характеристики на усмотрении ОО	17.29.11	На 1 участника	1	упак
11	Мякоть говяжья бескостная крупнокусковая	термического состояние – охлажденное	10.11.11	На 1 участника	3,5	КГ
12	Свинина лопаточная часть	термического состояние – охлажденное	10.13.14	На 1 участника	5,5	кг
13	Соль пищевая	Сорт экстра или первый	10.84.30	На 1 участника	0,2	кг
14	Перец черный молотый	Высший сорт	10.84.22	На 1 участника	0,05	кг
15	Лук репчатый	Свежий	01.13.43	На 1 участника	1	кг
16	Чеснок Свежий	Свежий	01.13.42	На 1 участника	0,1	кг
17	Соевый белок изолированный	Содержание белка не менее 90 %	10.86.10	На 1 участника	0,2	кг
18	Смесь специй	Состав: перец черный, перец розовый, перец зеленый, перец чили, глутамат натрия, сахара. Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	0,1	кг
19	Смесь специй	Состав: укроп, петрушка, лук, чеснок. Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	0,1	кг
20	КПД Рассол Универсальный	Состав: стабилизаторы (Е 450, Е 451, Е 415) усилитель вкуса и аромата (Е 621), декстроза Или с близким составом	10.89.19	На 1 участника	0,1	КГ
21	КПД Маринада Тысяча островов	Состав: пряности (томаты сушеные молотые, перец красный сладкий, паприка, чеснок, л	10.89.19	На 1 участника	0,1	кг

		зелень петрушки, укропа), декстроза, загуститель (E1442), эмульгатор (E472с), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизаторы (E412, E415), сахар, антиокислители (E300, E330), консерванты (E202, E211). или с близким составом				
22	КПД Маринад Горчичный	перец черный, куркума, петрушка, перец белый, перец душистый, перец зеленый), сахар, загуститель (E1442), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизаторы (E472с, E412, E415), антиокислители (E300, E330), консервант	10.89.19	На 1 участника	0,1	Кг
23	Черева свиные соленые	Калибр 32-34	10.13.13	На 1 участника	25	м
24	Полотенца бумажные	Упаковка не менее 100 шт. Характеристика на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	1	1
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
1	Не требуется	-	-	-	-	-
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Единица измерения
1	Холодильный шкаф	Позволяющий поддерживать рабочий диапазон температур 0...+ 6°С. Из	28.25.13	На кол-во раб. мест	2	шт

		расчета 1 полка на одно рабочее место, и объема не менее 50 л на одно рабочее место				
2	Холодильный шкаф	Позволяющий поддерживать рабочий диапазон температур 0...+ 6°С. (хранение черевы; хранение биологических отходов)	28.25.13	На кол-во раб. мест	2	шт
3	Стерилизатор ножей	Тип: ультрафиолетов ый, остальные технические характеристики на усмотрение ОО	28.93.17	На всю площадку	1	шт
4	Раковина для мытья рук	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.99.11	На кол-во раб. мест	1	шт
1	Корзина для мусора	объем не менее 10 литров	22.22.13	На кол-во раб. мест	1	шт
Перечень расходных материалов						
1	Мыло жидкое	Объем не менее 0,25 л. Характеристики на усмотрении образовательной организации	20.41.31	На кол-во раб. мест	1	шт
2	Полотенца бумажные	Упаковка не менее 100 шт. Характеристики на усмотрении образовательной организации	17.22.11	На кол-во раб. мест	1	упак
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности						
1	Огнетушитель	Общие технические требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по	28.29.22	На всю площадку	1	шт

		техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования				
2	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	1	шт
1	Стол офисный	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12		1	шт
2	Стул офисный	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11		1	шт
3	ПК или ноутбук	Пакет офис, доступ к сети интернет	26.20		1	шт
4	Многофункциональное устройство	Печать и сканирование формата А4.	26.20.18		1	шт
5	Корзина для мусора	объем не менее 10 литров	22.22.13		1	шт

1	Калькулятор	Базовый набор функций	28.23.12	1	шт
2	Точилка для карандашей	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.71.13	1	шт
1	Бумага	Белая офисная для принтера, формат А4, плотность не менее 80 г/м ² , пачка не менее 100 листов	17.12.14	1	пач
2	Ручка шариковая	Цвет чернил – синий	32.99.12	2	шт
3	Карандаш простой	Твердо-мягкий грифель (НВ)	32.99.15	2	шт
4	Ластик	Технические характеристики на усмотрение ОО	22.29.25	1	шт
5	Мультифоры (файлы)	Формат А4, упаковка не менее 50 шт	22.29.25	1	упак
6	Папка-регистратор	Формат А4, вместимость не менее 50 листов	17.23.13	1	шт
7	Перчатки одноразовые	Материал на выбор образовательной организации – нитрил, винил, латекс	22.19.60	10	шт
8	Халат одноразовый	Размер универсальный	14.12.30	1	шт
9	Бахилы одноразовые	Технические характеристики на усмотрение ОО	32.50.50	4	шт

1	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. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	1		шт
2	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»	21.20.24	1		шт
1	Стол	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.12	На всех экспертов	2	шт
2	Стул	Технические характеристики на усмотрение ОО	31.01.11	На 1 эксперта	1	шт
1	Калькулятор	Базовый набор функций	28.23.12	На 1 эксперта	1	шт
2	Точилка для карандашей	Технические характеристики на усмотрение ОО	25.71.13	На 1 эксперта	1	шт
3	Рулетка для измерения окружности	Измерение диаметра	26.51.33	На 1 эксперта	1	шт

4	Папка-планшет с зажимом	Формат А4	22.29.25	На 1 эксперта	1	шт
1	Ручка шариковая	Цвет чернил – синий	32.99.12	На 1 эксперта	2	Шт
2	Карандаш простой	Твердо-мягкий грифель (НВ)	32.99.15	На 1 эксперта	2	Шт
3	Перчатки одноразовые	Материал на выбор ОО – нитрил, винил, латекс	22.19.60	На 1 эксперта	10	Шт
4	Халат одноразовый	Размер универсальный	14.12.30	На 1 эксперта	1	шт
5	Бумага	белая офисная для принтера, формат А4, плотность не менее 80 г/м ²	17.12.14	На 1 эксперта	10	лист
6	Бахилы одноразовые	Технические характеристики на усмотрение ОО	32.50.50	На 1 эксперта	4	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Не требуется	-	-	-	-	-
---	--------------	---	---	---	---	---

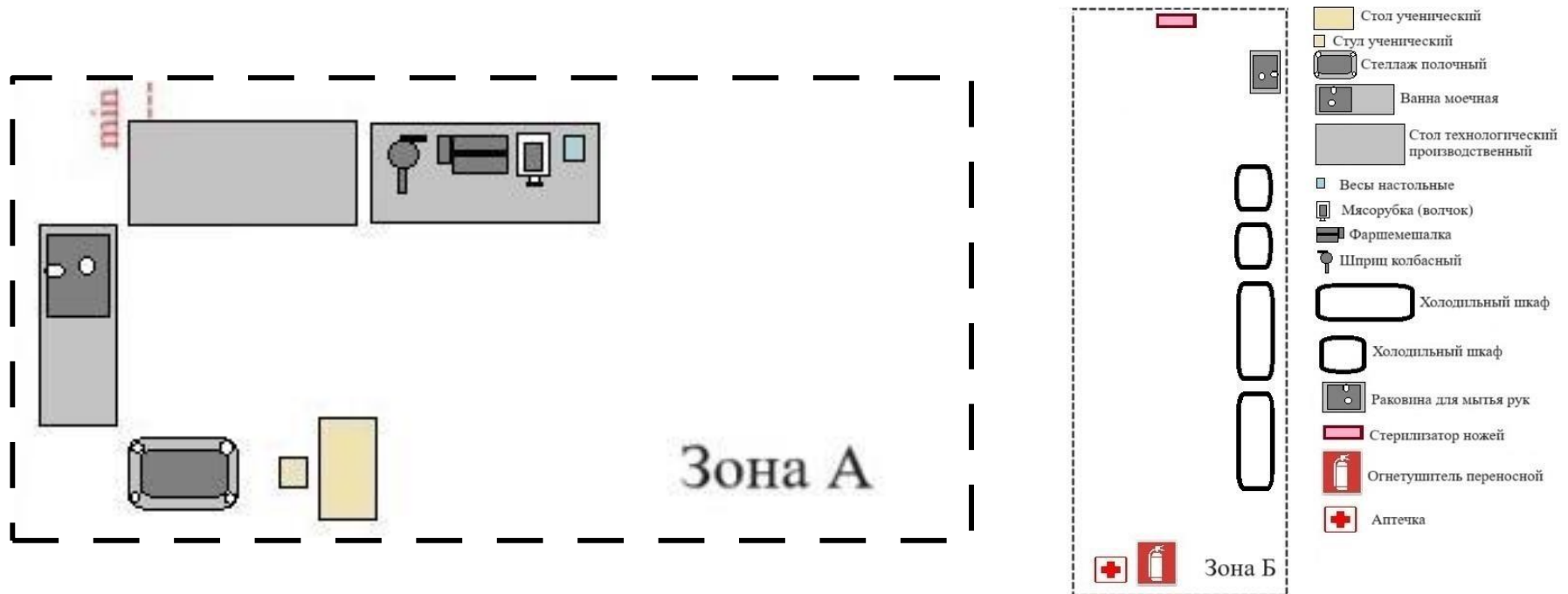
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
1.	Вентиляция	Приточно-вытяжная
2.	Полы	Поверхность нескользящая, влагоустойчивая, устойчивая к химикатам и парам
3.	Освещение	Люминесцентные лампы 500 лк

4.	Электричество	Напряжение 220В
5.	Водоснабжение	Горячая и холодная вода проточная
6.	Отходы	Утилизация на договорной основе с уполномоченной организацией
7.	Температура рабочем участника	Не более 12 °С

3.3 План застройки площадки ДЭ

Изображение плана застройки площадки:



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.

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ)	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ)
5	2	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники не моложе 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента и технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

В процессе выполнения заданий и нахождения на территории и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан:

- четко соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности при работе с инструментом и оборудованием, используемым при выполнении демонстрационного экзамена;
- соблюдать личную гигиену.

При выполнении демонстрационного экзамена участник обязан применять средства индивидуальной защиты:

- халат или спецодежду;
- головной убор;
- кольчужные перчатки;

- перчатки;
- нарукавники;
- сменную обувь.

2. Требования по технике безопасности и охране труда перед началом работы:

-привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы (кнопки, вязки и т. д), волосы убрать под головной убор, подготовить перчатки и нарукавники;

-проверить чистоту рабочего места, устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования, инвентаря, а также исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента;

-проверить 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, согласно инструкции по его эксплуатации;

-включать оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети сухими руками.

Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования. О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить эксперту до устранения неполадок к заданию не приступать.

3. Требования по технике безопасности и охране труда во время работы.

При выполнении демонстрационного экзамена участнику необходимо быть внимательным; соблюдать настоящую инструкцию; 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; выполнять задания только исправным инструментом, при неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом эксперту.

4. Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях.

При несчастных случаях 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.

При возникновении поломок оборудования необходимо: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, сырья; доложить о принятых мерах эксперту, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования, и действовать в соответствии с полученными указаниями.

В случае аварии необходимо: оповестить об опасности эксперту и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

При возникновении пожара необходимо: прекратить работу; отключить электрооборудование; уведомить Главного эксперта, Эксперта о пожаре.

5. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Отключить электрооборудование от сети сухими руками.

Привести в порядок рабочее место, сложить инструменты и инвентарь в отведённое место.

Снять спецодежду и другие средства индивидуальной защиты.

Вымыть руки теплой водой с мылом.

Организационные требования:

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.

3.6. Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 9.

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 50 мин.
Модуль № 2: Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 40 мин.
Модуль № 3: Организация и ведение технологического	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная	0 ч. 30 мин.

процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	часть)	
Модуль №4: Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 00 мин.
Мод2.уль №5 Обеспечение деят3.3.ельности структурного подр4.азделени	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 00 мин.
Продолжительность		4 ч. 00 мин.

Текст образца задания:

Модуль № 1:

Модуль 1. Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.

1. Проверьте рабочее место и оборудование на соответствие требованиям безопасности.
2. Проверьте наличие сырья и вспомогательных материалов.
3. Проведите приемку мясного и вспомогательного сырья.
4. Проверьте сопроводительные документы.
5. Оцените качество мясного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

Заполните первичную документацию.

Пояснение к заданию модуля 1. Наименование мясного сырья: свинина - лопаточная часть бескостная, термическое состояние - охлажденная; мякоть говяжья бескостная крупнокусковая; термическое состояние - охлажденная.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M1.docx

Инструкции для ГЭ: Нормативно-технологическую документацию на сырье (этикетки (допускается копия); декларацию соответствия на продукцию; ВСД (для продукции, подлежащей обязательной ветеринарной сертификации и учету во ФГИС "Меркурий"); ГОСТ 31778 - 2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы; ГОСТ 31797 - 2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы; ГОСТ 9959 - 2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки; ГОСТ 33791 - 2016 Кишки и мочевые пузыри свиные предоставляет обучающимся ЦПДЭ

Модуль 2. Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.

1.Проведите первичную подготовку сырья для производства мясного полуфабриката: жиловку, нарезку.

2.Разместите подготовленное сырье на хранение для дальнейшей переработки.

3.Подготовьте оболочку.

Пояснения к заданию модуля.

Наименование мясного полуфабриката: мясной рубленый полуфабрикат формованный - колбаски для жарки. Оболочка - черева свиные соленые.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

1.Составьте технологическую схему производства мясного полуфабриката.

2.Рассчитайте необходимое количество сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-МЗ.docx

Модуль 4. Проведение выработки мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой.

1.Проведите выработку мясного продукта в соответствии с составленной технологической схемой и заданным выходом

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Оценка качества мясного полуфабриката в соответствии с нормативно-технической документацией.

1.Оцените качество мясного полуфабриката в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.Заполните лист дегустационной оценки и журнал контроля качества готовой продукции.

3. Составьте отчет по расходу сырья и материалов.
4. Проведите учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

Необходимые приложения:

Прил_3_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_5_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Прил_6_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-M5.docx

Вариативная часть задания и критерии оценивания для ДЭ ПУ

Таблица №1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	5:00 (Астрономических часа)

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) (таблица №1.2).

Таблица №1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	ПК : Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья,

		<p>линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p> <p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса</p>
--	--	--	---

		<p>ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений</p>
--	--	---

			в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
--	--	--	--

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА представлена в таблице №1.3.

Таблица №1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
1	<p>Составление и расчет рецептуры согласно технического задания</p> <p>1. Выбор нормативного документа, по которому должен выработываться продукт.</p> <p>2. Выбор сырья согласно НД.</p> <p>3. Рассчитать количество сырья исходя из требований технического задания.</p>	<p>ПК : Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с</p>	25

	4. Заполнить заявку для приобретения сырья и расходных материалов	технологическими инструкциями	
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

Вариативная часть задания и критерия оценивания для ДЭ ПУ

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части (таблица №1.4).

Таблица №1.4

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	5:00 (Астрономических часа)

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) (таблица №1.5).

Таблица №1.5

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков
1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных	ПК : Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства	применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и

	<p>технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья</p>	<p>продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или</p>
--	---	--	--

			<p>снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
			<p>применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса</p>
			<p>Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов;</p>

		<p>мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; составления отчетов по расходу сырья,</p>
--	--	--

			вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
--	--	--	--

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА представлена в таблице №1.6.

Таблица №1.6

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
1	<p>Составление и расчет рецептуры согласно технического задания</p> <p>Выбор нормативного документа, по которому должен вырабатываться продукт.</p> <p>Выбор сырья согласно НД.</p> <p>Выбор вспомогательных материалов согласно НД.</p> <p>Рассчитать количество сырья и вспомогательных материалов исходя из требований технического задания.</p>	<p>ПК : Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК: Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	25

	Заполнить заявку для приобретения сырья и расходных материалов		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) представлены в таблице №1.7.

Таблица №1.7

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья. Организовывать выполнение технологических операций производства	Выбирать и работать каталогом нормативной документации	Выбор нормативного документа, по которому вырабатывается продукт (согласно технического задания)	2,00 – действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1,00 – действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются)	2	3	6

	продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями			незначительные ошибки) 0,00 – действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
		Читать нормативный документ и выбирать сырье	Выбор сырья согласно наименования готового продукта	2,00 – действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям 1,00 – действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) 0,00 – действие (операция) не выполнено, результат отсутствует	2	2,5	5

		<p>Читать нормативный документ и вспомогательные материалы</p>	<p>Выбор вспомогательных материалов согласно наименования готового продукта</p>	<p>2,00 – действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям</p> <p>1,00 – действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)</p> <p>0,00 – действие (операция) не выполнено, результат отсутствует</p>	2	1	2
		<p>Рассчитывать количество сырья и вспомогательных материалов согласно технического задания</p>	<p>Расчет сырья, составление рецептуры</p>	<p>2,00 – действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям</p>	2	3	6

				<p>1,00 – действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)</p> <p>0,00 – действие (операция) не выполнено, результат отсутствует</p>			
		Заполнять заявку на сырье и материалы	Заполнение заявки на сырье и материалы	<p>2,00 – действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям</p> <p>1,00 – действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются</p>	2	3	6

				незначительные ошибки) 0,00 – действие (операция) не выполнено, результат отсутствует			
ВСЕГО (вариативная часть КОД)							25

Образец задания Модуля вариативной части (таблица №1.8)

Таблица №1.8

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
<p>Модуль задания: Составление и расчет рецептуры согласно технического задания</p> <p>(вариативная часть)</p>	
<p>Задание модуля:</p> <p>Участнику необходимо, применяя программное обеспечение Microsoft Office, версия 2016:</p> <p>-на основании технического задания провести выбор сырья и вспомогательных материалов (согласно НД) составление и расчет рецептуры.</p>	<p>ГИА/ ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД</p>

ПРОТОКОЛ
проведения демонстрационного экзамена

Вид аттестации: Государственная итоговая аттестация

Уровень ДЭ: Профильный уровень

Образовательная организация ОГАПОУ НОК

Специальность 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Главный эксперт _____

Дата/ время старта и завершения ДЭ _____

Мы, нижеподписавшиеся, подтверждаем корректность выставленных оценок:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Рабочее место	Время начала выполнения задания	Время завершения выполнения задания	Итоговый балл

Выставление баллов осуществлено в присутствии члена ГЭК _____
 (ФИО) (подпись)

Экспертная группа

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Главный эксперт _____

Дата _____

Переводная шкала баллов в пятибальную оценку

Перевод результатов ДЭ из стобальной шкалы в пятибальную оценку по комплекту оценочной документации по специальности 19.02.12.Технология продуктов питания животного происхождения по КОД 19.02.12-2-2026 профильного уровня производится по таблице 1.

Таблица 1. Перевод баллов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения зданий ДЭ, баллы	0,00- 49,99	50,00- 64,99	65,00- 89,99	90,00- 100,00

**ИТОГОВЫЙ ПРОТОКОЛ
Государственной итоговой аттестации
в форме демонстрационного экзамена профильного уровня
в рамках ФП «Профессионалитет»**

Дата

Время начала ДЭ

Время завершения ДЭ

Центр проведения демонстрационного экзамена, адрес:

Образовательная организация, субъект РФ:

Учебная группа: 3-2 тех.

Специальность 19.02.12Технология продуктов животного происхождения

Квалификация Техник-технолог

КОД 19.02.12-2-2026

№ п/п	ФИО	Количество баллов (по 100 бальной шкале)	Итоговые результаты (оценка по шкале «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

Итого: «5»- __ чел. ____ %

«4»- __ чел. ____ %

«3»- __ чел. ____ %

«2»- __ чел. ____ %

Средний балл _____

Качественный показатель _____

Председатель ГЭК:

Главный эксперт:

Члены ГЭК:

1. _____

2. _____

3. _____

Приложение 5

Темы дипломных работ для студентов специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Совершенствование технологии первичной обработки мяса птицы
2. Совершенствование технологии производства фасованного мяса птицы.
3. Анализ технологии выращивания цыплят-бройлеров и пути ее совершенствования
4. Использование ультразвукового воздействия в технологии производства продуктов переработки мяса птицы
5. Совершенствование технологии производства, хранение полуфабрикатов из куриного мяса– « фарш-куриный».
6. Совершенствование производственного процесса технологии переработки мяса птицы
7. Влияние качества сырья на выход и качество молочной продукции по материалам
8. Технология производства творога и пути ее совершенствования по материалам
9. Технология производства сыра и пути ее совершенствования по материалам
10. Технология производства молока, его первичная обработка в условиях хозяйства и пути ее совершенствования по материалам
11. Влияние технологических процессов на качество молока и его продуктов по материалам
12. Эффективность различных методов пастеризации молока и сохранение его питательных свойств по материалам
13. Влияние условий содержания животных на качество молока и продукты его переработки по материалам

14. Исследование молочных бактерий и их роль в процессе ферментации молочных продуктов по материалам
15. Эффективность методов обработки молока на сохранение питательных веществ и микроорганизмов по материалам
16. Влияние различных технологических процессов на сохранность питательных веществ в молочных продуктах.
17. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов из свинины и пути её совершенствования по материалам
18. Технология производства деликатесной продукции из свинины и пути её совершенствования по материалам
19. Технология переработки яиц в условиях перерабатывающего предприятия и пути ее совершенствования
20. Совершенствование технологии производства пищевых яиц и соблюдение требований технологии содержания кур–несушек
21. Технология инкубации яиц и пути ее совершенствования по материалам
22. Совершенствование технологии содержания кур-несушек промышленного стада.
23. Совершенствование технологических параметров сдачи-приемки птицы по материалам
24. Совершенствование технологии производства охлажденного мяса птицы по материалам
25. Влияние использования упаковочных материалов на качество продукции из мяса птицы по материалам
26. Совершенствование технологии упаковки тушек птицы в целях продления срока годности по материалам
27. Совершенствование технологии производства халяльного мяса птицы по материалам

28. Совершенствование технологии производства субпродуктов птицы по материалам
29. Совершенствование технологии хранения охлажденных субпродуктов птицы по материалам
30. Пути совершенствования технологии глубокой переработки субпродуктов по материалам
31. Совершенствование технологии производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы по материалам
32. Влияние консервантов на срок хранения мясных полуфабрикатов по материалам.
33. Исследование влияния холодильной обработки на качество мясных полуфабрикатов и уровень сохранности питательных веществ по материалам
34. Улучшения вкусовых качеств рубленых полуфабрикатов с помощью добавок и приправ по материалам
35. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из грудки птицы по материалам
36. Совершенствование технологии производства мяса механической обвалки из тушки цыпленка-бройлера
37. Совершенствование технологического процесса производства замороженных полуфабрикатов из мяса птицы по материалам
38. Совершенствование технологического процесса производства сырокопченых продуктов по материалам
39. Совершенствование технологического процесса производства продуктов для гриля по материалам
40. Влияние маринадов на вкусовые качества полуфабрикатов из мяса птицы по материалам
41. Совершенствование технологии производства продуктов в панировке по материалам

42. Совершенствование технологии использования дымопроницаемой оболочки при производстве сосисок и сарделек по материалам
43. Технологии производства полу-копченых колбас из мяса птицы и их совершенствование по материалам
44. Исследование влияния применения консервантов на качество и безопасность колбасных изделий по материалам
45. Совершенствование технологии производства вареных колбасных изделий по материалам
46. Разработка рецептурного состава производства колбасных изделий с использованием субпродуктов по материалам
47. Технологии применения белковых препаратов в колбасном производстве и пути ее совершенствования
48. Влияние различных видов оболочек на сроки годности колбасных изделий
49. Сравнительная оценка производства копченых мясопродуктов при использовании различных видов древесины и коптильных препаратов по материалам
50. Влияние использования функциональных добавок на качество и выход колбасных изделий по материалам
51. Влияние способа термической обработки на микробиологические показатели готовой продукции по материалам
52. Совершенствование технологического процесса посола мясного сырья при изготовлении колбасных изделий по материалам
53. Разработка и обоснование технологии производства копченостей из мяса птицы с использованием многокомпонентных рассолов по материалам
54. Разработка рецептурного состава производства рулетов из мяса птицы по материалам

55. Влияние использования биологически активных добавок в птицеводстве по материалам
56. Технология переработки вторичного сырья убоя птицы с целью производства белковых кормов
57. Прогрессивные методы вакцинопрофилактики в условиях птицеводческих хозяйств по материалам
58. Влияние различных кроссов и способов выращивания цыплят-бройлеров на их продуктивность и качество мясной продукции
59. Исследование влияния технологических процессов и характеристик сырья на показатели безопасности мяса птицы и продуктов его переработки
60. Совершенствование технологии выращивания цыплят бройлеров с целью получения мяса птицы высокого качества
61. Технология убоя цыплят-бройлеров и первичной переработки тушек и пути её совершенствования

**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.

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

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

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

Председатель ГЭК

(подпись)

(ФИО)

Члены ГЭК

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

(подпись)

(ФИО)

Секретарь ГЭК

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 2026 г.

