

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 15.03.2021 08:48:56

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48358f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК



Е.А. Голова

« 14 » 12. 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



С.В. Кабатов

« 10 » 12. 2021г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
программа подготовки специалистов среднего звена
базовая подготовка
форма обучения очная

Рассмотрена

на заседании педагогического
совета

Протокол № 3


от « 10 » 12. 2021 г.

Троицк
2021

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 379, к оцениванию качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базового уровня подготовки. Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

РАССМОТРЕНА:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

 С.А. Вахмянина

« 06 » 12 2021 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления и гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель  Н.В. Титова

Протокол № 2 « 26 » ноября 2021 г.

Составители:

Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внутренняя рецензия:

Белоокова О.В. доцент кафедры кормления, гигиены животных и технологии производства и переработки с/х продукции, кандидат с/х наук

Внешняя рецензия:

Работодатель: Шаронов О.А., директор ООО МК «Ромкор»

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

1.2. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки;

- соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных.

1.3. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- скот всех видов, птица и кролики;

- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;

- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- готовая мясная продукция;

- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;

- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- процессы организации и управления производством мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;

- первичные трудовые коллективы.

1.4. Выпускник техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

2. Обработка продуктов убоя.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций.

1.5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Выпускник по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен обладать следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности:

1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозернового корпуса.

3. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов птицы.

ПК 1.2. Проводить убой птицы.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки птицы.

1.6. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении

порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями в соответствии с приказами Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74; от 17.11.2017 г., от 10.11.2020 г.); приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов; Уставом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 26.06.2015 г., № 68-У); учебным планом по специальности.

1.7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

2.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3. Выпускная квалификационная работа по образовательной программе 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов выполняется в виде дипломной работы.

2.4. На государственную итоговую аттестацию выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных (профессиональных) достижений, свидетельствующих об оценках его квалификации (сертификаты, дипломы и грамоты по результатам участия в олимпиадах, конкурсах, характеристики с места прохождения практики или с места работы и т.д.).

3. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, учебным планом очной формы обучения и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 6 недель (с 16.05.2022 по 24.06.2022 г.).

3.2. Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определены календарным учебным графиком на 2021/2022 учебный год: с «16» июня по «24» июня 2022г.

Дополнительные сроки проведения государственной итоговой аттестации:

- для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине – в течение четырёх месяцев со дня подачи заявления выпускником;

- для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты – не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации;
- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии – 30.06.2022 года.

4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

4.1. Подготовительный период

4.1.1. Не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации преподавателями выпускающей предметно – цикловой методической комиссии разрабатываются, утверждаются директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и доводятся до сведения выпускников:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускной квалификационной работе;
- критерии оценки выпускной квалификационной работы.

4.1.2. Темы выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), соответствующие содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, рассматриваются на заседании выпускающей предметно - цикловой методической комиссии и утверждаются заведующим кафедрой.

4.1.3. Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения.

4.1.4. Закрепление тем ВКР (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами выпускных групп оформляется приказом ректора.

4.1.5. По утверждённым темам разрабатываются индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания рассматриваются предметно-цикловой методической комиссией по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов» подписываются руководителем ВКР и утверждаются заместителем директора по производственному обучению.

4.1.6. Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

4.1.7. На этапе подготовки к государственной итоговой аттестации подготавливаются следующие документы и бланки для обеспечения работы ГЭК:

- приказ с утверждением председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ;
- сводная ведомость итоговых оценок за весь курс обучения;
- приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- расписание (график) защиты ВКР;
- бланки (книга) протоколов заседаний ГЭК;
- бланки протоколов заседания апелляционной комиссии.

4.2. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

4.2.1. Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, - консультанты по отдельным частям ВКР.

К руководству ВКР привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников техникума, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников.

4.2.2. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению ВКР;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана ВКР;
- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения ВКР;
- консультирует закреплённых за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;
- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите ВКР;
- подготавливает отзыв на ВКР.

Основная функция преподавателя-консультанта – консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3. Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР.

4.2.4. По завершении выпускником написания ВКР руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

4.3. Рецензирование выпускных квалификационных работ

4.3.1. Выполнение ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

4.3.2. Рецензенты ВКР назначаются приказом ректора не позднее чем за месяц до защиты.

4.3.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.3.4. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты ВКР.

4.3.5. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

4.3.6. Заместитель директора техникума по производственному обучению при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передаёт ВКР в ГЭК не позднее чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

4.4. Защита выпускной квалификационной работы

4.4.1. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

4.4.2. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

4.4.3. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4.4. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.4.5. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

4.4.6. Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

4.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.5.1. При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаёт трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпусками техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учётом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.5.2. Дополнительно для проведения государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категории выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) 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 итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих:

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

4.5.3. Для создания определённых условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Вид выпускной квалификационной работы - дипломная работа выполняется с целями:

- систематизации и закрепления знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач;
- определения уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

5.2. Требования к структуре ВКР.

Структура и содержание выпускной квалификационной работы включают в себя: титульный лист; содержание; введение; основную часть; заключение; список использованных источников; приложения. К защите ВКР прилагают следующие документы: отзыв, рецензию, индивидуальное задание, календарный план мероприятий по подготовке ВКР, портфолио (при наличии).

5.3. Требования к объёму и содержанию структурных частей ВКР.

5.3.1. Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 4 - 5 страниц.

5.3.2. Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, как правило, две главы. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во

время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

5.3.3. Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и за дачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

5.3.4. Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии нормативных документов (ГОСТы, ТУ, СТО и т.д.), выдержек из отчетных материалов, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

5.4. Требования к текстовым документам, графической части.

Объем ВКР должен составлять 30 - 50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм), если иное не предусмотрено спецификой.

5.5. Требования к оформлению библиографического списка.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

5.6. Требования к докладу, презентации.

- презентация должна быть оформлена в едином стиле. Информация (рисунки, диаграммы, текст) должна легко читаться;

- количество слайдов презентации для защиты дипломной работы – 12-15;
- первый и последний слайды должны быть одинаковыми (на них указывается полное наименование учебного заведения; тема дипломной работы; фамилия, имя отчество студента; наименование получаемой специальности; фамилия, имя, отчество научного руководителя; город; год защиты).

- слайды, расположенные после первого, могут быть распределены следующим образом: на нескольких указывается актуальность, объект, предмет, цель, задачи исследования в соответствии с текстом защиты;

- на слайдах представляются графики, таблицы, иллюстрирующие данные проведенного исследования;

- каждый слайд должен иметь заголовок.

- размер шрифта на слайдах должен быть не менее 28. Заголовки выделяются и пишутся размером шрифта не менее 36. Фон слайда подобрать

- светлый однотонный. Цвет шрифта - темный на светлом фоне, без тени.

6. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

6.1. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- *Оценка «5» (отлично):* тема дипломной работы актуальна, и актуальность её в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершённой и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, чётко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение чётко, аргументированно и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

- *Оценка «4» (хорошо):* тема дипломной работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочёты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

- *Оценка «3» (удовлетворительно):* тема дипломной работы актуальна, но актуальность её, цель и задачи работы сформулированы нечётко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

- *Оценка «2» (неудовлетворительно):* актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при

выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

6.2. При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

7.1. Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (код, наименование) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом ректора университета формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников университета и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, численностью не менее пяти человек.

7.2. Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом Министерства сельского хозяйства РФ на следующий календарный год с 1 января по 31 декабря.

7.3. Заместителем председателя ГЭК является директор Института ветеринарной медицины или один из его заместителей.

7.4. Заседания ГЭК проводятся по утверждённому директором Института ветеринарной медицины графику (расписанию).

7.5. Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности (код, наименование);
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74;
- программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования;
- приказ об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;
- приказ ректора об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола педсовета);
- документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю): ведомости экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям, аттестационные листы по видам производственной практики и др.;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- ВКР с отзывами руководителей и рецензиями;
- книга протоколов заседаний ГЭК.

7.6. Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.7. Выпускникам, успешно защитившим ВКР, присваивается квалификация зоотехник с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям, видам производственной практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдачи выпускнику диплома с отличием.

7.8. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарём ГЭК и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора университета.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Техникума.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников Техникума, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является ректор либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности ректора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Техникумом.

8.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

8.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

8.11. 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 (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Университета.

9. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

9.1. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, представляется возможность пройти её без отчисления из университета в дополнительные сроки.

9.2. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после её прохождения впервые.

9.3. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее её по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, отведённый календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Приложения к Программе ГИА:

- Приложение 1. Перечень тем ВКР;
- Приложение 2. Методические рекомендации по выполнению ВКР по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
- Приложение 3. Оценочный лист защиты выпускной квалификационной работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Оценочный лист защиты выпускной квалификационной работы

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Тема ВКР _____

Ф.И.О. студента _____

Дата защиты « _____ » _____ 2022 года

Оцениваемые компетенции	Критерии оценивания	Балл
	Выпускная квалификационная работа (дипломной работы, дипломного проекта)	
ОК 1, ОК 2, ОК 4	ВКР включает все структурные компоненты (введение, пояснительная записка, заключение список литературы, графическая часть)	
ОК 1, ОК 2, ОК 4	Теоретический материал изложен последовательно, логически связано	
ОК 4, ОК 5	Оформление ВКР соответствует требованиям стандарта к оформлению документов.	
ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.5	Собственные исследования ВКР (анализ технологии производства мясной продукции на предприятии, определены показатели качества и безопасности мясного изделия) выполнены без нарушений	
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3	Проведен анализ выбранной литературы, информационно-справочных источников, проведена их интерпретация, отобраны необходимые сведения и данные	
	Процедура защиты	
ОК 1, ОК 2	Защитное слово выстроено логично, отражает результаты работы	
ОК 1, ОК 2	Обосновывает актуальность и практическую значимость темы работы	
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Представляет поставленную цель и задачи работы в соответствии с темой и заданием ВКР	
ОК 6	Представляет и обосновывает собственную теоретическую позицию	
ОК 4, ОК 5	Представляет данные в графической, схематической или иной иллюстративной форме (возможно использование мультимедийной презентации)	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2,	Обосновывает выбор методики и представляет результаты собственных исследований	

ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.5		
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.5	Обосновывает выбор основных видов работы в соответствии с требованиями технологических процессов, представляет результаты анализа	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Представляет результат сравнительного анализа при возделывании с/х культур	
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Разрабатывает меры по охране труда при производстве мясных изделий	
ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,	Формулирует результаты исследования, представляет и обосновывает выводы по содержанию работы, дает практические рекомендации на основе проведенного исследования	
ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Оценивает опыт и результат выполнения выпускной квалификационной работы, предъявляет самооценку выполненной работы	
ОК 1, ОК 3	Дает точные и аргументированные ответы на вопросы комиссии, защищает собственную профессиональную позицию	
ОК 1, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.5	Использует профессиональную терминологию при защите и ответе на вопросы	
Итоговое количество баллов		
Максимальное количество баллов		20
Оценка		

Критерий оценивается:

1 балл – показатель прослеживается

0 баллов – показатель не прослеживается

Перевод баллов в пятибалльную систему:

Процент результативности		Оценка
90% - 100%	18 - 20	отлично
75% - 89%	15 - 17	хорошо
60% - 74%	12 - 14	удовлетворительно
	менее 12 баллов	неудовлетворительно

Член ГЭК _____ (Ф.И.О. -
полностью)

(подпись)

РАССМОТРЕНО:

Предметно – цикловой методической комиссией
по специальностям: Технология молока и молочных
продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
при кафедре кормления, гигиены животных, технологии
производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Председатель:  Н.В. Титова

Протокол № 1 «06» октября 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. каф. кормления, гигиены животных,
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции:


С.А. Гриценко

«07» октября 2021 уч. год

А.А. Гриценко № 4

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

1. Технология уояа и первичной переработки крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
2. Технология уояа и первичной переработки свиней (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
3. Технология уояа и первичной переработки сельскохозяйственной птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
4. Технология производства вареных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
5. Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
6. Технология производства копченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
7. Технология производства кровяных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
8. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
9. Технология производства сырокопченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
10. Технология производства деликатесных изделий из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
11. Технология производствапельменей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
12. Технология производства ливерных колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
13. Технология производства варено-копченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

14. Технология производства вареных колбасных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
15. Технология производства сосисок и сарделек (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
16. Технология производства панированных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
17. Технология производства варено-копченых колбасных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
18. Технология производства вареных колбасных изделий «Халяль» из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
19. Технология производства полуфабрикатов продукции «Халяль» из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
20. Технология производства копчено-запечённых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
21. Технология переработки шкур (крс, свиней) в шкуро-посолочном цехе (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
22. Технология обработки субпродуктов скота, птицы и кроликов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
23. Технология обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
24. Технология производства вторичных продуктов убоя скота и птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
25. Технология производства паштетов из мяса сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
26. Технология производства паштетов из субпродуктов сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
27. Технология производства крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
28. Технология производства зельца, студня, холодца (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
29. Технология производства мясного хлеба (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
30. Технология производства полукопченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
31. Технология производства копченых изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
32. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
33. Технология производства полуфабрикатов из субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
34. Технология производства сырокопченых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
35. Технология производства копчено-запеченных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
36. Технология производства запеченных и жареных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
37. Технология производства рулета из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

38. Технология производства сарделек из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия)
39. Технология производства сосисок из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия)
40. Технология производства мясных полуфабрикатов в тесте (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
41. Технология производства хинкалей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
42. Технология производства деликатесных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
43. Технология производства котлет (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
44. Технология производства мясного фарша (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Программа состоит из следующих компонентов: общие положения, форма и вид государственной итоговой аттестации, объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников, требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки выпускной квалификационной работы, организация работы государственной экзаменационной комиссии, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

В программе прописаны все виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им цели и задачи, представлены в развернутом виде требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена, определены общие и профессиональные компетенции.

В программе дано подробное описание условий подготовки и процедуры проведения защиты выпускной квалификационной работы, изложены требования к содержанию, объему, структуре и оформлению ВКР.

В программе дается детальное изложение критериев оценивания выпускной квалификационной работы, определяется обоснованные и подробные критерии выставления оценки ВКР.

В рецензируемой программе достаточно информативно описан порядок и процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы, даются сведения об организации работы государственной экзаменационной комиссии.

В приложении программы дается перечень тем ВКР, что позволяет членам Государственной экзаменационной комиссии оценить теоретический и методологический уровень тем, качество тематики, охват актуальных вопросов.

Доцент кафедры кормления, гигиены животных,
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции, кандидат
сельскохозяйственных наук
ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

О.В. Белоокова

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестации
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379.

Программа включает обязательные компоненты: общие положения, форма и вид государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников, требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки выпускной квалификационной работы, организация работы государственной экзаменационной комиссии, порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Рецензируемая программа четко описывает все виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им цели и задачи государственной итоговой аттестации, определяет, что целью защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) является установление соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки, прежде всего в части, касающейся освоения общих и профессиональных компетенций.

В программе подробно описываются условия подготовки и процедура проведения защиты выпускной квалификационной работы.

Особое внимание уделено описанию порядка выполнения выпускной квалификационной работы, включая требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР.

В программе дается детальное изложение критериев оценивания выпускной квалификационной работы (соответствие уровня подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования) на основе выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

В программе имеются сведения об организации работы государственной экзаменационной комиссии.

В приложении Программы дается перечень тем ВКР, что позволяет членам Государственной экзаменационной комиссии оценить теоретический и методологический уровень тем, качество тематики, охват актуальных вопросов.

Анализ программы государственной итоговой аттестации позволяет сделать вывод о том, что:

- она полностью соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- тематика ВКР соответствует профессиональным модулям по 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- в ней соблюдаются основные требования ко всем структурным элементам программы;
- она может быть использована членами Государственной экзаменационной комиссии в качестве методического обеспечения проведения Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов;
- она позволяет выпускникам более системно осуществлять написание выпускной квалификационной работы, что в результате облегчит процесс её защиты.

Директор
ООО МК «Ромкор»



О.А. Шаронов