

Департамент образования и науки Тюменской области

ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 3  
« 14 » декабря 2022г.

Согласовано:  
Гл. технолог ООО «Ишимский  
мясокомбинат»  
Е.В. Лукошкова /  
« 14 » декабря 2022г.

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ ТО  
«Ишимский многопрофильный  
техникум»

С.Г. Конев  
« 14 » декабря 2022г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ  
АТТЕСТАЦИИ

в 2022 - 2023 учебном году

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация: техник-технолог

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Ишим, 2022г.

Программа Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, квалификация –Техник-технолог, со сроком обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев разработана на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Приказа Минпросвещения РФ от 8.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 7.12.2021 г., регистрационный № 66211);

- Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)»;

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 379.

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 1 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Устава ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

- Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Рассмотрено на заседании ЦК  
Строительных специальностей и  
Техноагросферы  
Протокол № 4  
от «17» ноября 2022 г.

Председатель ЦК

\_\_\_\_\_ /С. С. Астаева.

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ..	9
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	12
5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ .....	14
6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ .	15

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов.

Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний и демонстрирует уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

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

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в дипломной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика дипломных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными

компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств; определен код сдачи демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов ежегодно обновляется цикловой комиссией строительных специальностей и техноагросферы; утверждается директором после её обсуждения на заседании ЦК, рассмотрения на Педагогическом совете и согласования с председателем ГИА.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения **видов профессиональной деятельности** специальности:

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.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников 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 топлёные 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.

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена (далее ПШССЗ) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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 птицепеха.

**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 мясожирового корпуса.

**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.

**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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

**Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию** по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных составляет 6 недель.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (в виде дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

### **2.1. Организация и проведение государственной итоговой аттестации в виде защиты выпускной квалификационной работы**

2.1.1. Тематика выпускной квалификационной работы

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы ВКР должны подбираться по предложениям предприятий, разрабатываться ведущими преподавателями или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями в рамках профессиональных модулей; рассматривается на заседаниях ЦК строительных специальностей и

техноагросферы; утверждается директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Темы ВКР представлены в Приложении 1.

#### 2.1.2. Структура и оформление выпускной квалификационной работы

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы ВКР.

ВКР оформляется в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными преподавателем, рассмотренными цикловой комиссией в сфере техносферной безопасности, сервиса и туризма и утверждёнными заместителем директора по УПР.

#### 2.1.3. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с возможной демонстрацией презентации, чтение отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента. На первом заседании государственной экзаменационной комиссии председатель представляет комиссию и объявляет начало и порядок проведения ГИА.

Во время защиты ВКР студент может использовать:

- расчеты;
- анализ экспериментальных данных;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления (возможно с презентацией).

## **2.2. Организация и проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена**

### 2.2.1. Порядок подготовки демонстрационного экзамена

Организация демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с распоряжением Министерства просвещения России от 1.04.2020 г. № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1.04.2019 г. «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе на платформе <https://dp.firpo.ru/> с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе на платформе <https://dp.firpo.ru/>.

Все участники и эксперты должны быть самостоятельно ознакомлены с Кодексом этики движения «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия), Техническим описанием компетенции, комплектами оценочной документации, другими инструктивными и регламентирующими документами.

### 2.2.2. Порядок проведения и содержание заданий демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в техникуме по компетенции «Поварское дело» (профильный уровень).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп.



КОД, включая демонстрационный вариант задания, размещается в специальном разделе на официальном сайте <https://de.firpo.ru/om/>.

Номер выбранного КОДа определяется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по компетенции «Мясопереработка» (Приложение 2). В 2023 году выпускники выполняют задания демонстрационного экзамена в соответствии с КОД 1.1-2023-2025 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется в центре проведения демонстрационного экзамена и удостоверяется электронным аттестатом, в режиме открытого заседания государственной экзаменационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава и включает:

- выполнение заданий ДЭ;
- оценивание результатов выполнения заданий ДЭ;
- объявление результатов.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции «Мясопереработка» для проведения демонстрационного экзамена.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1 Материально-техническое обеспечение ГИА**

**- при выполнении выпускной квалификационной работы:**

реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер, плоттер;
- рабочие места для студентов;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

**- при защите выпускной квалификационной работы:**

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

#### **3.2. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации**

3.2.1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»;

3.2.2. При подготовке к государственной итоговой аттестации для студентов проводятся консультации руководителями выпускной квалификационной работы. Во время подготовки студентам должен быть предоставлен доступ в Интернет.

3.2.3. Расписание проведения ГИА выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

3.2.4. Защита ВКР производится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

3.2.5. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

3.2.6. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: оценка ВКР, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии хранится в делах техникума в течение установленного срока.

3.2.7. По окончании каждого заседания государственной экзаменационной комиссии выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение государственной экзаменационной комиссии.

3.2.8. Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные сроки в соответствии с п.4.8. Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

3.2.9. Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию в соответствии с п.4.9. Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СПО ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

3.2.10. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании, оформляется приказом директора техникума.

3.2.11. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится в техникуме с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников в соответствии с п.5.1. - 5.2. Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум».

3.2.12. 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 в соответствии с п.6.1. - 6.12. Положения о проведении государственной итоговой аттестации в ГАПОУ ТО «Ишимский с многопрофильный техникум»

3.2.13. По окончании защиты ВКР государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на совете техникума. Отчет представляется в пятидневный срок после завершения ГИА. В отчете отражается следующая информация:

- общие положения;
- состав ГЭК;
- вид ГИА согласно ФГОС;
- документационное обеспечение государственной итоговой аттестации;
- результаты государственной итоговой аттестации выпускников;
- выводы и предложения государственной экзаменационной комиссии по улучшению качества подготовки выпускников и организации работы ГЭК по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации при проведении демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению техникума на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов "Ворлдскиллс", устанавливаемых автономной некоммерческой организацией "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее - Агентство), а также квалификационных требований, заявленных 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 (далее - организации-партнеры).

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

При проведении демонстрационного экзамен в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов. Экспертную группу возглавляет главный эксперт. Назначаемый из числа экспертов. Включенных в состав ГЭК.

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

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

#### **3.4 Материалы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации**

- Федеральные законы и нормативные документы.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Приказ директора о назначении государственной экзаменационной комиссии по специальности.
- Приказ директора о закреплении тем выпускных квалификационных работ.
- Приказ директора о допуске к защите ВКР студентов по специальности.
- График защиты ВКР, согласованный с заместителем директора по учебно-производственной работе и утвержденный директором не позднее, чем за месяц до проведения защиты ВКР.
- Книги протоколов государственной экзаменационной комиссии.
- Сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости, зачетные книжки).

#### **3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

##### **- при защите ВКР**

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, 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.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

**- при проведении демонстрационного экзамена**

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников, осваивающих ФГОС СПО, в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации, в виде демонстрационного экзамена, в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, устанавливается следующий состав комиссии:

- председатель ГЭК;
- экспертная группа в составе: главный эксперт, сертифицированные эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

## **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **4.1. Критерии оценки**

4.1.1. При защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

4.1.2. При проведении демонстрационного экзамена используются критерии оценки выполненного задания в соответствии с техническим описанием компетенции. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Критерии оценки выполнения задания находятся в Приложении 3.

Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа.

### **4.2 Результаты государственной итоговой аттестации**

4.2.1. Результаты защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Оценки объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор

деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания.

Отчёт об итогах защиты выпускной квалификационной работы (в виде дипломного проекта) сдаётся в учебную часть в 5-дневный срок после ее завершения.

#### 4.2.2. Результаты демонстрационного экзамена

Результаты демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе на платформе <https://dp.firpo.ru/> и удостоверяются электронным документом – Паспортом компетенций (Skills Passport).

Формирование итогового документа о результатах выполнения ДЭ по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем. Посредством сервисов на платформе <https://dp.firpo.ru/> осуществляется синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему демонстрационный экзамен в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей.

Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются Союзом «Ворлдскиллс Россия». Студенты могут ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле на платформе <https://dp.firpo.ru/>. Также право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

Итоговый протокол подписывают все члены экспертной группы, протокол передается председателю ГЭК в день сдачи экзамена, государственная экзаменационная комиссия осуществляет перевод баллов в оценку по пятибалльной шкале в соответствии с рекомендуемой стандартами Ворлдскиллс Россия схемой перевода из столбальной шкалы в пятибалльную Приложение 3.

Отчёт об итогах проведения демонстрационного экзамена сдаётся в учебную часть в 5-дневный срок после его завершения.

## 5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию 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 техникума. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из ЦПДЭ. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Образец заявления об апелляции содержится в Приложении 4.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается в техникуме 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 образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

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

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

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, 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 передачей 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 техникумом без

отчисления такого выпускника из техникума в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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 техникума.

## **6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА 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, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

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

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

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

а) для слепых:

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

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

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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 (далее - справка).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в техникум 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.



## ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВКР

№ п/п	ФИО обучающегося	Наименование темы ВКР	Руководитель ВКР
1	Бичугина Юлия Андреевна	Производство пельменей с начинкой из мяса птицы и сырья растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий	Казанцев О.А.
2	Боброва Агнесса Викторовна	Использование добавок, влияющих на потребительские свойства продуктов в условиях ООО «Ишимский мясокомбинат»	Голиков А.А.
3	Буровцева Мария Александровна	Исследование влияния натуральных и искусственных вкусо-ароматических веществ на мясное сырье при производстве колбасных изделий	Казанцев О.А.
4	Возьмилов Кирилл Алексеевич	Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса свинины на кости в условиях ООО «Ишимский мясокомбинат»	Голиков А.А.
5	Вологодина Вера Семеновна	Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы в условиях ПАО Птицефабрика «Боровская»	Голиков А.А.
6	Люличкин Дмитрий Игоревич	Технология производства мясокостной муки в условиях ООО «Ишимский мясокомбинат»	Голиков А.А.
7	Малешина Валерия Владимировна	Основные направления материально-технического обеспечения структурного подразделения и расчет основных показателей производства колбасных изделий в ассортименте: кровяные колбасы «Крестьянская» и «Столовая» 2 сорта мощностью	Казанцев О.А.

		1300 кг/см	
8	Привольная Екатерина Валерьевна	Технология переработки свиней в шкуре в условиях ООО «Ишимский мясокомбинат»	Голиков А.А.
9	Рахматулина Ульяна Наримановна	Использование сухого яичного белка при производстве колбас в условиях предприятий мясной промышленности	Казанцев О.А.
10	Скулкина Виктория Витальевна	Ценообразование на рубленые полуфабрикаты и расчет основных показателей в цехе мощностью 1600 кг/см. Ассортимент: купаты «Дачные» и купаты «Для гриля»	Казанцев О.А.
11	Щекина Светлана Сергеевна	Упаковка мясных продуктов в модифицированной газовой среде в условиях ООО «Ишимский мясокомбинат»	Голиков А.А.

**КОД 1.1 - 2023-2025 по компетенции Т.81 Мясопереработка  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена**

**Организационные требования:**

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
8. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
9. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
10. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
11. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
12. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

**Требование к продолжительности демонстрационного экзамена**

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	:00:00
---	--------

Паспорт КОД 1.1 Т.81 Мясопереработка

№ п/п	Наименование характеристики	Описание характеристики
1	2	3
1.	Кодировка КОД (цифровое, буквенное обозначение КОД)	КОД 1.1-2023-2025
2.	Продолжительность действия КОД	3 года
3.	Дата начала действия КОД	01.01.2023
4.	Дата окончания действия КОД	31.12.2025
5.	Продолжительность экзамена (в днях)	однодневный
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	26,50
7.	Длительность выполнения экзаменационного задания	3:00
8.	КОД разработан на основе	Мировой чемпионат WorldSkills International 2021
9.	КОД применим для проведения экзамена в рамках процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	нет
10.	Формат проведения ДЭ	X
11.	КОД применим для проведения экзамена в очном формате (участники и эксперты работают на центре проведения экзамена)	да
12.	КОД применим для проведения экзамена в дистанционном формате (участники и эксперты работают удаленно)	нет
13.	КОД применим для проведения экзамена в распределенном формате (либо участники, либо эксперты работают удаленно)	нет
14.	Условия проведения экзамена при распределенном формате	-
15.	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	индивидуальная

1	2	3
16.	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1
17.	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 16 количество человек в группе	-
18.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3
19.	Наличие автоматизированной оценки результатов заданий экзамена	нет
20.	Краткое описание условий автоматизации результатов заданий экзамена	-

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1.	мобильные телефоны
2.	еда
3.	шпаргалки
4.	наручные часы, браслеты
5.	надетые ювелирные украшения, бижутерия
6.	наушники

#### Модули и их длительность

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Длительность модуля
1	2	3
1.	Модуль 1. Производство натуральных полуфабрикатов	2:50:00
2.	Модуль 2. Продажи и обслуживание клиентов	0:10:00
<b>Итого</b>	-	3:00:00

**Образец задания для демонстрационного экзамена  
КОД 1.1- 2023-2025 по компетенции Т.81 Мясопереработка  
специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

## ЗАДАНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЯ

#### Описание модуля 1: Производство натуральных полуфабрикатов

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает задание. В процессе выполнения задания участник должен изготовить максимальное количество полуфабрикатов из мяса птицы.

#### При выполнении модуля 1 ставится следующая цель:

1. Изготовить максимальное количество полуфабрикатов из мяса птицы

#### При выполнении данного модуля 1 ставятся следующие задачи:

1. Произвести верификацию, прием и подготовку сырья, в том числе растительного происхождения
2. Выполнить разделку тушек цыплят-бройлеров
3. Выполнить обвалку тушек цыплят-бройлеров
4. Изготовить кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из мяса птицы
5. Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции.

В зависимости от выбранного варианта задания предлагается также решить следующие задачи:

1. Рассчитать и приготовить необходимое количество маринада по рецептуре
2. Изготовить кусковые полуфабрикаты с использованием пряностей (маринованные)

3. Изготовить рубленые полуфабрикаты в оболочке (например: купаты, колбаски для гриля и жарки)

4. Рассчитать и приготовить необходимое количество льезона и панировки по рецептуре

6. Изготовить кусковые бескостные полуфабрикаты в панировке (например: филе грудки в панировке, котлета куриная отбивная в панировке, шницель куриный в панировке).

Предлагается выполнить следующий ассортимент кусковых полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров):

1. грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускаются остатки ребер до 2 см.

2. бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

3. голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями.

4. крыло плечевая и локтевая части - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ним мякотными тканями.

5. набор для первых блюд – спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части тушки без крыльев. Допускается включение концов крыльев (кисти), кожи и жира в естественном соотношении.

Для осуществления выполнения задания Модуля 2. Продажи и обслуживание клиентов необходимо подготовить по одному наименованию (лотку) полученного полуфабриката из мяса птицы.



## Описание модуля 2: Продажи и обслуживание клиентов

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

При выполнении модуля 2 ставятся следующие цели:

1. Обслуживание клиентов и получение прибыли
2. Создание импульса покупки — нужно вызвать желание купить (или купить больше, попробовать новый продукт) мясной полуфабрикат.

При выполнении модуля 2 ставятся следующие задачи:

1. Приветствовать, общаться и оперативно обслуживать клиентов
2. Внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным
3. Отвечать на вопросы относительно магазина или организации, его товаров и услуг
4. Собирать информацию о клиенте или продукте для определения потребностей клиента
5. Консультировать клиентов по мясным продуктам, мясным частям и их использованию (состав продукта, происхождение, переработка)
6. Планировать и реализовывать рекламные кампании
7. Выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи

## 8. Произвести расчет с покупателем

### **Требования к оформлению письменных материалов**

В процессе выполнения модуля 1 участникам необходимо будет заполнить технологические карты для сведения массы сырья и массы маринада для кусковых полуфабрикатов (Приложение 1, 2). За неверно выполненные расчеты, многочисленные исправления, грязь и неразборчивый почерк будут вычтены баллы.

### **Представление результатов работы**

Заполненные и подписанные участниками и экспертами технологические карты, необходимо сдать главному эксперту до окончания выполнения Модуля 1.

### **Необходимые приложения**

Приложение 1.

Технологическая карта для сведения массы сырья

## Технологическая карта

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_, № рабочего места \_\_\_\_\_

Вид сырья _____ _____	Параметры	Подпись эксперта
Дефекты		
Итого:		
Вес тары		
Температура сырья		
Сопроводительная документация: _____ _____		
Подпись участника _____		
Разделка:	Значение	Ед.измерения
Итого:		

Эксперты: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись участника \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Технологическая карта для сведения массы маринада для кусковых полуфабрикатов

Технологическая карта

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_, № рабочего места \_\_\_\_\_

Наименование маринованного полуфабриката	Значение	Ед.измерения
_____		
_____		
Вес исходного сырья		
Вес тары		
Рецептура маринада		
Итого:		
Всего:		
Подпись участника _____		

Эксперты: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Подпись участника \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Технологическая карта для сведения массы основного и вспомогательного сырья для изготовления рубленых полуфабрикатов в оболочке

**Технологическая карта**

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_, № рабочего места \_\_\_\_\_

Наименование рубленного полуфабриката	Значение	Ед.измерения
_____		
_____		
Вес исходного основного сырья		
Оболочка _____		
Диаметр _____		
Вес вспомогательного сырья		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
_____		
Итого:		
Итого фарша:		
Подпись участника _____		

Эксперты: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Технологическая карта для сведения массы льезона и панировочной смеси  
для панированных полуфабрикатов

Технологическая карта

Ф.И.О. участника \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_, № рабочего места \_\_\_\_\_

Наименование панированного полуфабриката	Значение	Ед.измерения
_____		
_____		
Вес исходного сырья		
Вес тары		
Рецептура льезона		
Итого:		
Панировочная смесь		
Итого:		
Всего:		
Подпись участника _____		

Эксперты: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Подпись участника \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Производство натуральных полуфабрикатов	А. Организация и управление работой	1	1,00	13,50	14,50
2.	Модуль 1. Производство натуральных полуфабрикатов	В. Пищевая безопасность, бережливое производство и техника безопасности	2	0,00	6,00	6,00
3.	Модуль 1. Производство натуральных полуфабрикатов	Д. Работа с оборудованием и инструментами	4	0,00	2,00	2,00
4.	Модуль 2. Продажи и обслуживание клиентов	С. Коммуникации, продажи и работа с покупателями	3	2,00	2,00	4,00
<b>Итого</b>	-	-	-	3,00	23,50	26,50

41

Максимально возможное количество баллов	26,50
---	-------

#### Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

#### Перевод баллов в оценку по КОД 1.1 Т.81 Мясопереработка по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
<b>Максимальный балл – 26,50</b>	0,00 – 5,29	5,30 – 10,59	10,60 – 18,54	18,55 – 26,50

## Образец заявления в апелляционную комиссию

В апелляционную комиссию  
обучающегося группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу пересмотреть результаты государственной итоговой аттестации при

\_\_\_\_\_   
защите дипломной работы

проведенной / проведенном « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в связи с

- несогласием с полученной оценкой;
  - нарушением установленного порядка проведения ГИА, выразившемся в
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /