


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Ракитянский агротехнологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по технологии департамента
мясопереработки
ООО «Белгранкорм»

 Н.В. Беседина



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГАПОУ «РАТТ»

Н.А. Новикова

Приказ № 1075 -од

от «18» ноября 2025 года

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

**областного государственного автономного
профессионального образовательного учреждения
«Ракитянский агротехнологический техникум»**

**Специальности 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения
срок обучения – 2 года 10 месяцев**

Планируемый уровень квалификации:

- техник-технолог

рабочая профессия:

- 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы

Рассмотрена и одобрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7
от «11» ноября 2025 года

пос. Ракитное, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Государственные требования к уровню подготовки выпускника	4
2. Государственная экзаменационная комиссия	6
3. Форма государственной итоговой аттестации	7
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации	8
5. Условия подготовки к государственной итоговой аттестации	9
6. Требования к дипломной работе	10
7. Демонстрационный экзамен	12
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	24
9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
10. Особенности подготовки и проведения защиты дипломной работы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	26
11. Порядок оплаты труда	28
Приложение 1: Примерные темы дипломных работ	29

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в техникуме, является обязательной.

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

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015 г.);

– Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800;

– Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343, зарегистрирован в Минюсте России 21.06.2022 г. N 68942;

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762;

– Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, утв. Министерством образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 г. № 06-846;

– Письма Минпросвещения России от 23.09.2025 г. № 05-2658 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку», «Рекомендациями по учету результатов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации при выставлении оценки по итогам государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена»);

– Приказа Минтруда России №744 от 26 октября 2020 года «Об утверждении списка 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования»;

– Разъяснений Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации и проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования № 05-1516 от 7 сентября 2022 года;

– Оценочных материалов для проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровня в 2026 году;

– Устава ОГАПОУ «РАТТ».

В соответствии с требованиями ФГОС по программам СПО ОГАПОУ «РАТТ» обеспечивает процедуру проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) для оценки степени и уровня освоения обучающимся образовательных программ СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа, демонстрационный экзамен).

Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить соответствие уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа ГИА устанавливает требования к выбору тематики, организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы, содержит основные положения по организации и проведению демонстрационного экзамена в ОГАПОУ «РАТТ».

В соответствии с ФГОС СПО защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью ГИА. Согласно ФГОС в учебном плане на защиту выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения отводится 2 недели.

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню:

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению ОГАПОУ «РАТТ» на основании заявлений выпускников, на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных ФГОС СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Необходимым условием допуска к ГИА (участие в демонстрационном экзамене) является представление портфолио обучающихся по изучаемым профессиональным модулям, подтверждающим освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Защита выпускной квалификационной работы способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям, закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения при решении конкретных задач.

Участие в демонстрационном экзамене направлено на выяснение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе, на проверку качества сформированности умений и навыков, общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

1. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Указанные требования отражены в федеральном государственном образовательном стандарте по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 343, зарегистрирован в Минюсте России 21.06.2022 г. N 68942.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

1 Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника, техника-технолога:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья
ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья
ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ВПД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья
ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки
ПК 2.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья
ВПД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения.
ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 3.5	Вести учетно-отчетную документацию

Общие компетенции выпускника, техника-технолога:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** предусматривает изучения следующих циклов:

- социально- гуманитарного;
- общепрофессионального;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

При изучении ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, выпускники должны освоить профессиональные компетенции по профессии рабочих 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая формируется из преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

2.2. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством образования Белгородской области по представлению техникума.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа представителей работодателей по профилю подготовки выпускников.

2.3. Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии назначается один из заместителей директора техникума или заведующих отделением, имеющих высшую квалификационную категорию.

2.4. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

2.5. Место работы государственной экзаменационной комиссии устанавливается директором техникума по согласованию с председателем государственной экзаменационной комиссии.

2.6. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2.7. На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;**

- основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;**

- программа государственной итоговой аттестации **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;**

- приказ директора техникума о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- приказ по техникуму об утверждении тем дипломных работ и назначении руководителей дипломных работ;

- сведения об успеваемости студентов;

- зачетные книжки студентов.

2.8. Оплата труда членов государственной экзаменационной комиссии и ее председателя производится по фактически затраченному времени, но не свыше 0,5 часа на одного выпускника.

Указанные нормы времени установлены в учебных часах.

3. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Государственная итоговая аттестация по специальности среднего профессионального образования **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

3.2. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

3.3. Темы выпускных квалификационных работ определяются методической комиссией профессионального цикла. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с

необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

3.4. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Оплата труда руководителей дипломных работ производится в объеме 28 часов на каждого выпускника. Оплата труда рецензентов дипломных проектов производится в объеме 4 часа на каждого выпускника.

3.5. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск студента к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

4.2. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.3. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы, демонстрационного экзамена).

На подготовку к ГИА отводится 4 недели с 18.05.2026 г. по 14.06.2026 г., на проведение ГИА отводится 2 недели с 15.06.2026 г. по 28.06.2026 г.

4.5. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

4.6. Оценка качества освоения ООП СПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, демонстрационный экзамен, промежуточных аттестационных испытаний, междисциплинарного экзамена и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок, освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций, определяется интегральная оценка качества освоения ООП СПО. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной

комиссии является решающим.

4.7. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

4.8. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации по неуважительным причинам или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

4.9. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

4.10. Ведение протоколов осуществляется в прошнурованных книгах, листы которых пронумерованы. Книги протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий хранятся в течение 75 лет.

4.11. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете техникума. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;
- форма государственной итоговой аттестации студентов по основной профессиональной образовательной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной специальности;
- недостатки в подготовке студентов поданной специальности;
- выводы и предложения.

5. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации начинается в соответствии с графиком учебного процесса.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Темы дипломных работ разрабатываются руководителями под руководством председателя методической комиссии профессионального цикла и утверждаются заместителем директора по учебной работе не позднее, чем за 6 месяцев до защиты дипломных работ. Общий перечень тем должен обеспечивать свободу выбора темы студентами, их число должно превышать в 1,3-1,4 раза количество студентов. Повторение тем в течение 3 лет не допускается.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы дипломных работ должны быть актуальны, соответствовать современному уровню развития предприятий, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве.

Закрепление за студентами тем дипломных работ (с указанием руководителей) оформляется приказом директора техникума не позднее, чем за 2 месяца до направления студентов на преддипломную практику. Проект приказа готовит заместитель директора по учебной работе.

К выполнению дипломной работы допускаются студенты, успешно усвоившие теоретический курс обучения и прошедшие все виды практик.

Сбор информации для выполнения дипломной работы начинается в период прохождения преддипломной практики (4 недели): с 20.04.2026 г. по 17.05.2026 г.

Студенты выполняют дипломные работы по заданиям, разработанным руководителями, рассмотренным на заседании методической комиссии профессионального цикла и утвержденным заместителем директора по учебной работе. Утверждение заданий заместителем директора по учебной работе проходит не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

При оценке защиты дипломной работы учитываются следующие составляющие: качество доклада, правильность ответов на заданные вопросы, качество пояснительной записки, качество графической части, оценки рецензента и руководителя дипломной работы.

Директор техникума назначает руководителей дипломных работ, а также консультантов по отдельным разделам работы. Выбранные темы закрепляются за студентами приказом директора с указанием руководителей и сроком выполнения. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломную работу рассматривается методической комиссией преподавателей профессионального цикла, подписывается руководителем работы и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняется назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных разделов.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломной работы осуществляют: заместитель директора по учебной работе, председатель методической комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

На консультацию для каждого студента должно быть предусмотрено не более 2-х часов в неделю.

Содержание основных разделов дипломной работы зависит от темы исследований или предлагаемых разработок, вместе с тем обязательным является и ряд общих разделов.

Во введении отмечают современные направления научного поиска в области технологии продуктов питания животного происхождения. Конкретизируются задачи дипломной работы, кратко определяют главную цель и практическую значимость исследования или предложенных разработок. Здесь же указывают место и годы выполнения разработок, а также лиц, помогавших автору проводить опыты, наблюдения, анализы и разработки. Окончательный вариант текста введения к дипломной работе рекомендуется писать после чернового оформления всей работы в целом, когда ее содержание, выводы и рекомендации получили достаточную ясность. Объем введения 2...3 страницы. По структуре дипломная работа состоит из пояснительной записки 40-50 листов. Объем графической части 2-4 листа. При выполнении действующей модели объем графической части 1-2 листа.

Пояснительная записка включает разделы:

- введение;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- выводы и заключения;
- приложения;
- список используемой литературы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателями других учебных заведений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломной работы. Рецензенты назначаются приказом директора техникума.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает дипломную работу в ГЭК.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК. На защиту отводится до 45 минут.

Процедура защиты включает:

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

Председатель ГЭК по согласованию с членами комиссии может включить в процедуру защиты выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя.

Заседание ГЭК протоколируется. В протокол записывается:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особое мнение членов комиссии.

Протоколы ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем комиссии.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК выносит решение о закреплении за студентом нового задания на дипломную работу и определяет срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Обучающемуся, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается академическая справка установленного образца.

Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты дипломной работы.

7. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Цели и задачи проведения Демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее ДЭ) – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, позволяющих вести профессиональную деятельность в сфере сельскохозяйственного производства и выполнять работу по специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения**.

ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Демонстрационный экзамен проводится с целью установления степени готовности выпускника к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС.

Демонстрационный экзамен, проводимый в составе ГИА, предусматривает моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков, независимую экспертную оценку выполнения задания ДЭ, в том числе экспертами из числа представителей работодателя.

Выпускники, прошедшие ДЭ в составе ГИА получают возможность:

- а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС подтвердить свою квалификацию;
- б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями - работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из техникума;
- в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями.

Для ОГАПОУ «РАТТ» проведение ДЭ - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательных программ, материально - техническую базу,

уровень квалификации преподавательского состава, а также направление деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Представители работодателя, участвующие в оценке ДЭ, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованной специальности, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить образовательные организации для сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

Обязательные условия для проведения Демонстрационного экзамена

В рамках проведения ДЭ для обучающихся, осваивающих образовательные программы СПО определяются следующие обязательные условия:

- для проведения ДЭ в 2026 году используются актуальные оценочные материалы ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»;

- задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов. Фонды примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Общие организационные требования:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение

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

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 1).

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.

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

Таблица № 2

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД			
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Практический опыт: первичной обработки сырья	
		Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры	
		Умение: приемки сырья животного происхождения	
		Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	
		Умение: ведения первичной документации	
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
			Умение: определять этапы решения задачи
			Умение: определять необходимые ресурсы
			Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 3.

Таблица №3

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля
Инвариантная часть КОД						
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	ПК. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	Практический опыт: первичной обработки сырья	■	■	■	2
		Практический опыт: выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры	■	■	■	2
		Умение: приемки сырья животного происхождения	■	■	■	1
		Умение: соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности	■	■	■	1
	Умение: ведения первичной документации	■	■	■	1	
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Умение: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	■	■	■	1

	применительно к различным контекстам	Умение: определять этапы решения задачи	■	■	■	1
		Умение: определять необходимые ресурсы	■	■	■	1
		Умение: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	■	■	■	1
		Умение: реализовывать составленный план	■	■	■	1
Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	ПК. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации		■	■	4
		Практический опыт: обеспечения безопасных условий труда на производстве		■	■	4
		Умение: разрабатывать предложения по плану выпуска продукции		■	■	3
		Умение: рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре		■	■	3
		Умение: организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте		■	■	4
		Умение: контролировать выполнение производственных плановых заданий		■	■	4
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК. Вести учетно-отчетную документацию	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации			■	5

		Умение: правильно оформлять учетно-отчетную документацию			■	5
		Умение: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции			■	5
		Умение: составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары			■	5
		Умение: вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции			■	5
		Умение: учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий			■	5

Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ				
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Проведение приемки мясного и вспомогательного сырья и оформление первичной документации.	■	■	■
Модуль 2	Проведение первичной обработки сырья для производства мясного полуфабриката.	■	■	■
Модуль 3	Составление технологической схемы производства мясного полуфабриката. Расчет необходимого количества сырья и материалов для производства мясного полуфабриката в соответствии с заданным выходом.		■	■

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

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

Таблица № 4

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 5.

Таблица № 5

п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	Организация входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья	15,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	10,00
	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	25,00
	Обеспечение деятельности структурного подразделения	Ведение учетно-отчетной документации	25,00
ИТОГО			75,00

Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания
		ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	0 ч. 50 мин.
Модуль 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору)	0 ч. 40 мин.
Модуль 3	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	0 ч. 30 мин.
Модуль 4	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору)	1 ч. 00 мин.
Модуль 5	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4 ч. 00 мин.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

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

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

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

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М1.docx

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

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

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

2. Разместите подготовленное сырье на хранение для дальнейшей переработки.

3. Подготовьте оболочку.

Пояснения к заданию модуля 2. Наименование мясного полуфабриката: мясной рубленый полуфабрикат формованный - колбаски для жарки. Оболочка - черева свиные соленые.

Необходимые приложения: отсутствуют.

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

1. Составьте технологическую схему производства мясного полуфабриката.

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

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М3.docx

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

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

Необходимые приложения: отсутствуют.

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

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

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

3. Составьте отчет по расходу сырья и материалов.

4. Проведите учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

Необходимые приложения:

Прил_3_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М5.docx

Прил_4_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М5.docx

Прил_5_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М5.docx

Прил_6_ОЗ_КОД 19.02.12-2-2026-М5.docx

Порядок оценки Демонстрационного экзамена

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения.

Экспертную группу для оценки результатов ДЭ возглавляет Главный эксперт, который организует и контролирует деятельность Экспертной группы, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Экспертная группа выполняет следующие функции:

- оценивает выполнение экзаменуемыми задания;
- осуществляет контроль за соблюдением порядка;
- подводит итоги, составляет итоговый протокол демонстрационного экзамена.

Все баллы фиксируются в ведомостях оценок.

В случае, когда выпускнику не удалось выполнить задание по модулю, количество баллов за модуль равно нулю.

Ведомость оценок разрабатывается Экспертной группой.

Ведомость оценок в табличной форме содержит: перечень аспектов в рамках критерий оценки по каждому выпускнику, вес в баллах по каждому аспекту, поля подсчета и итоговый результат.

В процессе оценки выполненных работ члены Экспертной группы выставляют вес в баллах от 0 до 75.

Оценивание не должно проводиться в присутствии выпускника.

Члены Экспертной группы подписывают протокол, обобщают результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга выпускников. Баллы переводятся в экзаменационную оценку в соответствии с таблицей перевода результатов ДЭ (таблица 7).

Таблица 7.

Шкала перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценивания

Оценка	Неудовлетворительно "2"	Удовлетворительно "3"	Хорошо "4"	Отлично "5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00 - 49,99%	50,00 - 64,99%	65,00 - 89,99%	90,00 - 100%

Соответствие полученного количества баллов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку по шкале перевода приведено в таблице 8.

Таблица 8.

Соответствие количества баллов ДЭ и отметок по пятибалльной системе оценивания по шкале перевода

Оценка	Неудовлетворительно "2"	Удовлетворительно "3"	Хорошо "4"	Отлично "5"
--------	-------------------------	-----------------------	------------	-------------

Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0 - 37,4	37,5 - 48,6	48,7 - 67,4	67,5 - 75
--	----------	-------------	-------------	-----------

Итоговый протокол демонстрационного экзамена представляется в ГЭК. ГЭК может учитывать результаты участия выпускников в ДЭ при выставлении оценки ГИА.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

8.1. По результатам государственной итоговой 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.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

8.4. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании приказа по техникуму. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

8.5. 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.

8.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

9. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

9.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.2. При проведении государственной итоговой аттестации 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 создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

9.3. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

– Программа государственной итоговой аттестации (при ознакомлении с нею выпускников) оформляется рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитывается ассистентом;

– задания на дипломный проект выполняется на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) дипломные проекты выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

10. ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для проведения ГИА с применением электронного обучения (ЭО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ) членам ГЭК, обучающемуся необходимо следующее оборудование:

- персональный компьютер (ноутбук, планшет, смартфон);
- операционная система Windows (версии 7.8, 8.1, 10) или MacOSX (версии 10.9 и выше);
- web-камера (встроенная вэб - камера в ноутбук), микрофон (встроенный микрофон в ноутбук), гарнитура (наушники, встроенные динамики в ноутбук, наушники, колонки);
- сервисы для трансляции видеоконференцсвязи (далее - ВКС): МАКС, Сферум.

Обучающийся самостоятельно обеспечивает выполнение технических требований для прохождения ГИА с применением ДОТ.

При проведении ГИА с применением ЭО и ДОТ техническое сопровождение в техникуме обеспечивают сотрудники отдела ИТО техникума.

Обучающийся за два дня до даты защиты дипломной работы в отдельном, запечатанном и подписанном пакете предоставляет в техникум: дипломную работу в полном объеме, включая пояснительную записку и чертежи.

Обучающийся за день до начала процедуры ГИА проверяет работоспособность оборудования, необходимого для прохождения аттестации, и в случае обнаружения неполадок, препятствующих прохождению аттестации и неустраняемых до момента государственного испытания, направляет уведомление в учебное подразделение.

Проведение защиты дипломной работы сопровождается аудио- и видеозаписью. Обеспечение аудио- и видеозаписи процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК при проведении ВКС осуществляет сотрудник ИТО техникума

В день процедуры ГИА сотрудник ИТО техникума до начала защиты дипломной работы проверяет работоспособность необходимых технических устройств и программного обеспечения в аудитории. В случае выявления неполадок предпринимает оперативные меры по их устранению. При возникновении ситуации невозможности своевременно начать процедуру ГИА, секретарь ГЭК информирует обучающихся и заведующих отделениями о задержке (при возможности).

До начала защиты дипломной работы секретарь ГЭК должен убедиться в том, что ссылки, для входа в конференцию, работают. Секретарь ГЭК должен войти в конференцию для начала процедуры ГИА по расписанию и удостовериться в том, что все обучающиеся, а также члены ГЭК присутствуют в конференции. Необходимо убедиться, что обучающиеся верно настроили технику и все работает в нужном режиме. Озвучить просьбу проверить функции видео и аудио. Если у первой группы экзаменуемых все исправно работает, приступить к работе. Председатель ГЭК озвучивает правила процедуры, последовательность отвечающих, порядок принятия решения об оценке и оглашения результатов.

Перед началом защиты дипломной работы секретарь ГЭК должен идентифицировать участников. Для этого обучающийся предъявляет документ, удостоверяющий его личность, таким образом, чтобы фото и фамилия, имя, отчество и его лицо были одновременно доступны для обзора секретарю и члену ГЭК. После идентификации обучающегося начинается процедура защиты дипломной работы, предусмотренная Программой ГИА.

Слово для доклада предоставляется обучающемуся председателем ГЭК согласно установленной на текущий день последовательности выступающих. Перед началом ответа обучающийся представляется, называя фамилию, имя и отчество (при наличии).

Продолжительность доклада обучающегося, в том числе с использованием презентации, не должна превышать 10-15 минут.

После окончания доклада председатель и члены ГЭК вправе задать вопросы по теме дипломной работы.

После ответов на вопросы председатель ГЭК озвучивает письменный отзыв руководителя дипломной работы и содержание рецензии. Отзыв и рецензия могут оглашаться не в полном объеме, но основные положительные стороны работы и отмеченные недостатки и замечания должны быть оглашены в обязательном порядке.

Председатель ГЭК представляет обучающемуся заключительное слово для ответа на замечания руководителя и членов ГЭК.

Председатель ГЭК объявляет об окончании защиты обучающегося.

Члены ГЭК заполняют на каждого обучающегося оценочные листы.

При отсутствии у обучающегося средств ЭО и ДОТ защита дипломной работы проводится без присутствия обучающегося.

За день до защиты дипломной работы секретарь ГЭК должен проверить работоспособность электронного носителя, качество видеозаписи защитного слова (доклада).

В указанное время, соответствующее дате и времени защиты дипломной работы обучающийся должен быть на рабочем месте и иметь персональный компьютер (ноутбук, планшет, смартфон) с устойчивым подключением к Интернету.

Члены ГЭК в день заседания и в указанное время:

- изучают и обсуждают материалы дипломной работы;
- просматривают и обсуждают защитное слово обучающегося (доклад).

Все члены ГЭК и секретарь ГЭК, после ответа последнего из обучающихся, переходят к закрытому заседанию ГЭК по обсуждению оценок (обучающиеся переводятся в «зал ожидания» ВКС без выхода из конференции), обсуждают ответы каждого обучающегося и принимают решение об итоговой оценке защиты дипломной работы. После принятия решения комиссией секретарь ГЭК приглашает обучающихся в закрытую конференцию для объявления результатов. Председатель ГЭК объявляет результаты испытания. При нарушении связи индивидуальные результаты ГИА могут быть отправлены обучающемуся на электронную почту заведующими отделениями.

После оглашения результатов защиты дипломной работы обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию апелляцию, если считает, что была нарушена, установленная процедура проведения защиты дипломной работы и (или) не согласен с результатами испытания.

После завершения защиты дипломной работы, согласованные с Председателем ГЭК экзаменационные ведомости, направляются секретарем заведующему отделению.

Если в день проведения ГИА до предоставления защитного слова не удастся установить устойчивое подключение (связь с обучающимся), в ведомость секретарь ГЭК вносит отметку «Не явился по уважительной причине», в протоколе фиксируется что установить устойчивое соединение с обучающимся не удалось. Для обучающегося устанавливаются сроки повторной процедуры ГИА в соответствии с расписанием, но не позднее 6 месяцев.

Если во время проведения защиты дипломной работы связь с обучающимся прервалась, то необходимо возобновить связь с обучающимся.

Если связь невозможно восстановить, в ведомость выставляется отметка «Не явился по уважительной причине», в протоколе фиксируется, что связь с обучающимся была прервана и не возобновлена. Для обучающегося устанавливаются сроки повторной процедуры ГИА в соответствии с расписанием, но не позднее 6 месяцев.

Если обучающийся не имеет возможности связи по техническим причинам, ему необходимо уведомить через старосту групп, куратора, заведующего отделением или руководителя дипломной работы через электронные сообщения о том, что он предпринимает попытки восстановления связи.

11. ПОРЯДОК ОПЛАТЫ ТРУДА

11.1. Оплата труда руководителей дипломных работ производится в объеме 28 час. на каждого выпускника. Оплата труда по рецензированию дипломных работ производится в объеме 4 часа на каждого выпускника.

11.2. Оплата труда членов ГЭК и ее председателя при защите дипломных проектов производится по фактически затраченному времени, но не свыше 1 часа на каждого выпускника.

11.3. Указанные нормы времени установлены в учебных часах.

Примерные темы дипломных работ в 2026 году
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного
происхождения

Наименование темы дипломной работы
Инновационные технологии производства субпродуктов из мяса птицы на предприятии ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Особенности мясопереработки на предприятии ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Ассортиментная политика и технологические решения в производстве полуфабрикатов из крыльев цыпленка-бройлера на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Технологические аспекты производства фарша из мяса птицы на предприятии промышленного птицеводства и глубокой переработки (Ракитное 1) в ООО «Белгранкорм»
Производство мясной продукции на основе окорока в контексте деятельности ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Технологические аспекты приёмки и убоя птицы на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Ассортимент и технология производства полуфабрикатов из мяса цыплёнка-бройлера в условиях предприятия ООО «Белгранкорм» (Ракитное 2)
Технологические особенности разделки цыплят-бройлеров на крупнокусковые полуфабрикаты на примере ППЗ и ГПП (Ракитное 2)
Ассортимент и технология производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы на примере ППЗ и ГПП (Ракитное 2)
Тароупаковочные материалы, используемые для реализации готовой продукции на примере ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Технологические особенности производства котлет «Орловских» на примере ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Оборудование, применяемое для разделки тушки цыпленка-бройлера на ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Технология производства субпродуктов из мяса птицы на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Процесс изготовления маринованной продукции из мяса птицы в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Санитарно-гигиенические требования на мясоперерабатывающем производстве в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Процесс разделки тушки цыпленка-бройлера на линии STORK в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Технология производства инъектированной тушки цыпленка-бройлера на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Технология производства бескостных полуфабрикатов в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Оформление сопроводительной документации при проведении технологических процессов на производстве ПЗ и ГПП «Ракитное 1» ООО «Белгранкорм»
Применение модифицированной газовой среды для упаковки субпродуктов на ППЗ и ГПП «Ракитное 2» ООО «Белгранкорм»
Применение шоковой заморозки для хранения готовой продукции в условиях ППЗ и ГПП «Ракитное 2» ООО «Белгранкорм»
Процесс изготовления продукции для жарки в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО

«Белгранкорм»
Упаковка мясопродукции с применением системы Marel на примере ППЗ и ГПП (Ракитное 2) ООО «Белгранкорм»
Процесс изготовления полуфабрикатов из грудки цыпленка-бройлера на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Технологические особенности производства суповых наборов из мяса птицы в условиях ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»
Изготовление полуфабрикатов глубокой заморозки ТМ «Куриный Король», вырабатываемых на ППЗ и ГПП (Ракитное 1) ООО «Белгранкорм»