

Департамент образования города Москвы
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение города
Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»

Утверждаю
Директор ГАПОУ МОК им. В.Талалихина



Н.М.Снопко
12 января 2015 г.

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
выпускников группы 41ТМ
по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка

Москва

2015

Общее положение

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования является составной частью основной профессиональной образовательной программы по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов, углубленная подготовка.

Целью государственной итоговой аттестации выпускников является определение соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и квалификации Техник - технолог

Программа итоговой государственной аттестации разработана в соответствии с: нормативными документами:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ от 16.08.2013 г. № 968 (утв. в Минюсте России 1.11.2013 г. № 30306). Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Федеральный Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 260203 Технология мяса и мясных продуктов (Приказ Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2010 г. № 678)
- Приказ от 18.04.2013 г. № 291 об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Положения о Государственной аттестации выпускников ГАПОУ МОК им. В.Талалихина

Содержание программы

I. Форма государственной итоговой аттестации

1.1. Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов проводится в установленный срок в соответствии с приказом и расписанием о сдаче Государственной итоговой аттестации в ГАПОУ МОК им. В.Талалихина.

1.2. Условия подготовки, процедура и формы проведения ГИА по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов, определены в соответствии с приказом от 16.08.2013 г. № 968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и Положения о Государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ МОК им. В.Талалихина.

1.3. Государственная итоговая аттестация по 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов проводится в виде:

- Дипломного проекта

II. Объем времени на проведение

2.1. Объем времени на проведение ГИА – в соответствии с ФГОС составляет 2 недели

2.2. Местом работы Государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов является кабинет № 505, оснащенный наглядным и раздаточным материалом, справочной и нормативной литературой, ГОСТами.

III. Сроки проведения

3.1. Сроки проведения – ГИА согласно графику учебного процесса, в период с 15.06. по 28.06.2015 г.

3.2. Подготовка и написание выпускной квалификационной работы под руководством преподавателя специальных дисциплин продолжительностью 4 недели.

IV. Порядок подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы

4.1. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов, при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки к самостоятельной работе.

4.2. Темы выпускной квалификационной работы рассматриваются на заседании Цикловой методической комиссии дисциплин технического профиля, согласовываются с работодателями и утверждаются заместителем директора ГАПОУ МОК им. В.Талалихина. Студенту может предоставляться право выбора темы работы в порядке, установленном в ГАПОУ МОК им. В.Талалихина, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. При этом тематика работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов

4.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

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

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

4.4. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной проекта и оформляется на стандартных листах специальной папки для дипломного проектирования (сброшюрованная), с соблюдением полей. Текстовая часть оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД (ГОСТ 2.105-95)

Текст ВКР представляется в формате А4 машинописного текста, напечатанного через 1,5 интервала шрифтом TimesNewRoman 14 (интервал 1,5) с полями: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм на одной стороне стандартного листа односортной бумаги.

Текст выпускной квалификационной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое — не менее 30 мм, правое — не менее 10 мм, верхнее — не менее 15 мм, нижнее — не менее 20 мм в соответствии с приведенными ниже требованиями.

Каждый раздел (Введение, разделы основной части, Заключение) должен начинаться с новой страницы и иметь номер (арабскими цифрами) и заголовок. Раздел рекомендуется разбивать на подразделы, пункты и подпункты

Титульный лист оформляется на стандартном бланке по образцу. Титульный лист, включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту документа. Номер страницы проставлять внизу страницы в средней ее части без точки в конце и не заключая в дефисы. Номер страницы не должен сливаться с текстом.

Объем ВКР должен составляет не менее 35, но не более 50 страниц печатного текста (50-100 рукописных страниц). Приложение не входит в объем работы и может быть довольно значительным.

4.5. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается, консультант экономической части выпускной квалификационной работы.

4.6. К итоговой государственной аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

4.7. Порядок проведения Государственной итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы, проводится в учебных кабинетах образовательного учреждения обеспеченных необходимыми техническими средствами обучения (мультимедийными проекторами, интерактивными досками и т.д.). Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии.

4.8. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут на одного студента.

Процедура защиты включает;

- доклад студента (не более 15-20 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

4.9. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

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

4.10. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выпускной квалификационной работы;
- присуждение квалификации;
- отзыв руководителя.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

4.11. Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определит срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

4.12. Ответственными лицами за организацию и проведение итоговой государственной аттестации по специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов назначаются заместитель директора по учебной работе С.А.Ларионова, председатель цикловой комиссии С.Б.Семенова.

V. Критерии оценки уровня и качества защиты выпускной квалификационной работы.

5.1. В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные ими в результате обучения общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов.

5.2. Критерии оценки защиты работы определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»

- оценка «отлично» ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь

на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании требований оформления. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «хорошо» - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны.

- оценка "удовлетворительно» - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «неудовлетворительно» - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Согласовано

Заместитель директора

С.А.Ларионова

Руководитель структурного подразделения

Е.В. Прохорова

Председатель цикловой комиссии

С.Б.Семенова

ТЕМЫ

Выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	Тема дипломного проекта	Ф.И.О. руководителя, должность	Ф.И.О. консультанта, должность
1.	Бузырева Анастасия Юрьевна	Мясоперерабатывающий завод мощностью 17 тонн переработки мяса в смену. Технический проект накопителя-размораживателя, сырьевого отделения и отделения производства свинокопченостей.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
2.	Гаджиев Нариян Нухбала оглы	Колбасный завод мощностью 9,5 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект отделения шприцевания фарша и термического отделения.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
3.	Дарчинян Виталий Робертович	Колбасный завод мощностью 11 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект накопителя-размораживателя и сырьевого отделения.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
4.	Иванов Владислав Олегович	Колбасный завод мощностью 13,5 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект сырьевого отделения и отделения посола.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
5.	Кадыров Сергей Алексеевич	Колбасный завод мощностью 9 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект отделения посола и отделения приготовления фарша.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
6.	Кодзоев Тимур Федорович	Мясокомбинат мощностью 70 тонн мяса в смену. Технический проект – шкуроконсервировочного цеха.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
7.	Морозова Анастасия Александровна	Колбасный завод мощностью 4 тонны колбасных изделий в смену. Технический проект основного производства.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
8.	Остапенко Мария Юрьевна	Мясокомбинат мощностью 50 тонн мяса в смену. Технический проект – шкуроконсервировочного цеха.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
9.	Рапилова Шахина Шахиновна	Мясокомбинат мощностью 75 тонн мяса в смену. Технический проект – кишечного цеха.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель

10.	Сорокин Артем Юрьевич	Колбасный завод мощностью 3,5 тонны колбасных изделий в смену. Технический проект отделения посола и приготовления фарша.	Суханова Н.В. преподаватель	Коломыцева О.Ф. преподаватель
11.	Трифонова Анастасия Андреевна	Мясоперерабатывающий завод мощностью 11,5 тонн переработки мяса в смену. Технический проект накопителя-размораживателя, сырьевого отделения и отделения приготовления полуфабрикатов.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
12.	Фомина Софья Андреевна	Колбасный завод мощностью 8,5 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект отделений приготовления и шприцевания фарша.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
13.	Хохлова Анастасия Александровна	Колбасный завод мощностью 9,5 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект сырьевого отделения и отделения посола.	Морозова Н.Е. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель
14.	Черкасская Юлия Алексеевна	Колбасный завод мощностью 8,5 тонн колбасных изделий в смену. Технический проект отделения шприцевания фарша и термического отделения.	Суханова Н.В. преподаватель	Иванова О.П. преподаватель

Департамент образования города Москвы
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора Талалихина»

Рассмотрено и одобрено на заседании
цикловой методической комиссией
дисциплин технического профиля
протокол № __ от «__» _____ 20__
Председатель _____ Семенова С.Б

Утверждаю
заместитель директора
_____ Ларионова С.А.
«__» _____ 20__ г.

З А Д А Н И Е

на разработку выпускной квалификационной работы по специальности
19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов
студенту 4 курса группы 41ТМ очной формы обучения (базовая подготовка)

(Ф.И.О. студента)

Тема выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

При выполнении дипломного проекта на указанную тему должны быть представлены:
I. Расчетно-пояснительная записка, *содержащая следующие разделы:*

Введение

1. Уточнение дипломного проекта
 2. Схемы технологического потока
 3. Расчет сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов
 4. Подбор и расчет технологического оборудования
 5. Расчет рабочей силы
 6. Расчет расхода пара, воды и электроэнергии
 7. Расчет производственных площадей
 8. Описание технологической поточности производства в проектируемом цехе
 9. Организация технологического и ветеринарно-санитарного контроля
 10. Мероприятия по охране труда, противопожарной защите и охране окружающей среды
 11. Экономическая часть
- Список использованной литературы

II. Графическая часть проекта, *включающая чертежи:*

1. Компоновка цехов производственного корпуса М 1:200. При проектировании мини-цехов М 1:100.
2. План цеха с расстановкой оборудования М 1:100 и 1:50.
3. Таблица экономических показателей.

Консультант:

Экономическая часть _____ Иванова О.П.

Руководитель дипломного проекта _____

Дата выдачи _____ Срок сдачи _____

Работу принял к исполнению (Ф.И.О., дата) _____

Подпись студента _____

График выполнения ВКР

№	Перечень отдельных частей ВКР	Сроки сдачи отдельных частей ВКР
1	Введение. Выполнение разделов № 1-7, титульного листа, листа «Содержание» дипломного проекта.	18.05.15-20.05.15
2	Выполнение на миллиметровке компоновки и плана цеха с расстановкой оборудования.	20.05.15-23.05.15
3	Выполнение разделов № 8-11, списка использованной литературы.	23.05.15-30.05.15
4	Выполнение экономической части дипломного проекта.	30.05.15-03.06.15
5	Выполнение на миллиметровке таблицы экономических Показателей.	3.06.15-06.06.15
6	Выполнение Графической части на ватмане в соответствии с требованиями ЕСКД. Оформление РПЗ.	6.06.15-13.06.15

Образец оформления титульного листа ВКР

Работа к защите допущена
Зам. директора

/подпись, Ф.И.О./

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС ИМЕНИ ВИКТОРА ТАЛАЛИХИНА»**

Специальность 19.02.08 (260203) Технология мяса и мясных продуктов

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ)**

Тема _____

РАСЧЁТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Группа № _____
Студент-дипломник _____ / _____
(подпись) Ф.И.О.

Руководитель дипломного проекта

_____ / _____
(подпись) Ф.И.О.

Консультанты:

Экономика часть _____ / _____
(подпись) Ф.И.О.

Образец оформления содержания ВКР

стр.

Введение

1. Уточнение дипломного проекта
 2. Схемы технологического потока
 3. Расчет сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов
 4. Подбор и расчет технологического оборудования
 5. Расчет рабочей силы
 6. Расчет расхода пара, воды и электроэнергии
 7. Расчет производственных площадей
 8. Описание технологической поточности производства в проектируемом цехе
 9. Организация технологического и ветеринарно-санитарного контроля
 10. Мероприятия по охране труда, противопожарной защите и охране окружающей среды
 11. Экономическая часть
- Список использованной литературы

