

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.06.2025 15:19:31

Уникальный идентификатор документа:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

выпускников по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1. Место государственной итоговой аттестации в структуре ППССЗ

Государственная итоговая аттестация (-далее ГИА) является частью ППССЗ специальности **19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения** и проводится после успешного освоения студентами в полном объеме учебного плана или индивидуального учебного плана (при наличии) по осваиваемой ППССЗ.

2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации является проведение демонстрационного экзамена и защита дипломного проекта (работы) (далее - ВКР).

3. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия оценки качества профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена выпускник должен обладать:

Общими компетенциями:

Код компетенций по ФГОС	Содержание общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
-------	---

Профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код компетенций по ФГОС	Содержание профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности
ВД 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
ВД 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.
ВД 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 учётно-отчётную документацию.
ВД 4	Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ГИА в целях определения соответствия результатов освоения студентами ППССЗ соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК). Состав ГЭК утверждается приказом ректора.

Допуск к ГИА оформляется приказом на основании решения Педагогического совета по результатам учебной деятельности, прохождения учебной, производственной (по профилю специальности, преддипломной) практик.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по ППССЗ.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет всего 6 недель:

- объём времени на подготовку – 3 недели;
- объём времени на проведение государственной (итоговой) аттестации – 3 недели.