

АННОТАЦИЯ
к программе
итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и
мясных продуктов, базовая подготовка
срок получения СПО 3 года 10 месяцев

1. Место итоговой аттестации выпускников в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа итоговой аттестации выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, базовая подготовка требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

3. Структура программы итоговой аттестации

1. Условия проведения итоговой аттестации.
1. Вид итоговой аттестации.
1. 2. Объем времени на подготовку и проведение.
1. 3. Сроки проведения аттестационного испытания.
2. Подготовка и проведение аттестационного испытания.
- Порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы.
3. Порядок проведения итоговой аттестации.
4. Тематика выпускных квалификационных работ.

4. Требования к результатам выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее ВКР) направлено на подтверждение сформированности общих и профессиональных компетенций по 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 мясозирового 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.

- Производство продуктов длительного хранения из животного сырья:

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья.

ПК 6.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов.

ПК 6.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина.

ПК 6.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов.

ПК 6.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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.

5. Общая трудоемкость итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов на подготовку дипломной работы отводится четыре недели, на защиту - две недели.

6. Формы контроля

Итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы.

7. Составитель: Леонова Светлана Александровна, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин.