

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено
на заседании ПС
протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

Утверждаю
директор техникума
_____ Г.А. Янкина
«__» _____ 20__ г.

Согласовано
председатель ГЭК
главный технолог
ООО «МК – КТМ »
_____ О.Н. Шомисова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая
подготовка)

Квалификация выпускника - техник-технолог

г. Новокузнецк, 2023

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено
на заседании ПК
протокол № 04
от «15» 11 2023г.

Согласовано
председатель ГЭК
главный технолог
ООО «МК – КТМ»
О.Н. Шомисова
«15» 11 2023 г.



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка)

Квалификация выпускника - техник-технолог

г. Новокузнецк, 2023

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 №379).

Организация-разработчик:

*Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»*

Разработчик:

Осина Ирина Исхаковна, старший методист

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель МК

_____ Т.В. Кондрашкова

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина
« _____ » _____ 20 _____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	7
3. Определение темы выпускной квалификационной работы	8
4. Требования к объему, структуре и содержанию ВКР.....	12
5. Отзыв и рецензирование ВКР.....	14
6. Подготовка текста доклада и иллюстрированного материала к защите ВКР.....	15
7. Защита выпускных квалификационных работ.....	16
8. Хранение выпускных квалификационных работ.....	19
9. Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	19
10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	21
Приложения	23

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов** (базовой подготовки), входящих в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (статья 59 «Итоговая аттестация»);

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08 ноября 2021г. № 800;

- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в приказ министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», от 05.05.2022 № 311;

- с приказом Министерства Просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования» № 762 от 24.08.2022г.;

- с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г №379;

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

ВПД 1. 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 птищецеха.

ВПД 2. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ВПД 3. 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.

ВПД 4. 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.

ВПД 5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ДПК 5.1. Выполнять разделку туш, полутуш и четвертин на отруба (части).

ДПК 5.2. Выполнять процесс обвалки частей туш скота (по видам).

ДПК 5.3. Выполнять процесс жиловки мяса (по видам) и разделять его по сортам.

ДПК 5.4. Выполнять процесс жиловки субпродуктов

Общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и

качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результата 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.

2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде дипломного проекта.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

-подготовка выпускной квалификационной работы– 4 недели;

-защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2.3. Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

-подготовка ВКР осуществляется с 13 мая 2024 г. по 07 июня 2024 г.;

-защита ВКР проводится с 10 июня 2024 г. по 22 июня 2024 г.

3. Определение темы выпускной квалификационной работы

3.1. Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер, соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

3.2. Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией совместно со специалистами социальных партнеров, где студенты проходят практику, рассматриваются методической комиссией, утверждаются директором техникума.

3.3. Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

3.4. Закрепление тем ВКР за обучающимися с указанием руководителей, консультантов оформляется приказом директора техникума не позднее, чем за 4 месяца до начала работы ГЭК.

Тематика выпускных квалификационных работ:

№	Тема	Коды профессиональных компетенций (ПК)
1	Технологическое проектирование производства варено – копченых колбас категории А, мощностью 130 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
2	Технологическое проектирование производства вареных колбас категории А, мощностью 110 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
3	Технологическое проектирование производства ливерных колбас, мощностью 45 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
4	Технологическое проектирование производства колбас с использованием мяса птицы, мощностью 80 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
5	Технологическое проектирование производства полукопченых колбас категории В, мощностью 250 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
6	Технологическое проектирование производства изделий из субпродуктов и из мяса птицы, мощностью 90 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
7	Технологическое проектирование производства продуктов из говядины, мощностью 85 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
8	Технологическое проектирование производства вареных продуктов из свинины, мощностью 180 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
9	Технологическое проектирование производства продуктов из	ОК1-ОК5, ОК9

	говядины копчено-запеченные, мощностью 310 кг в смену.	ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
10	Технологическое проектирование производства продуктов из мяса птицы, мощностью 190 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
11	Технологическое проектирование производства колбас из конины, мощностью 55 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
12	Технологическое проектирование производства сырокопченых продуктов из свинины, мощностью 165 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
13	Технологическое проектирование производства продуктов из баранины, мощностью 90 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
14	Технологическое проектирование производства полукопченых колбас категории Б, мощностью 220 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
15	Технологическое проектирование производства вареных колбас на основе единого фарша, мощностью 195 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
16	Технологическое проектирование производства зельцев, мощностью 35 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
17	Технологическое проектирование производства колбас из оленины и мяса лося, мощностью 115 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
18	Технологическое проектирование производства колбасных изделий с использованием мяса птицы и кроликов, мощностью 68 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
19	Технологическое проектирование производства вареных колбас категории Б, мощностью 620 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
20	Технологическое проектирование производства сырокопченых полусухих колбас, мощностью 175 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
21	Технологическое проектирование производства продуктов из свиного шпика, мощностью 170 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
22	Технологическое проектирование производства мясных продуктов из мяса птицы, мощностью 470 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
23	Технологическое проектирование производства мясных продуктов из мяса баранины, мощностью 70 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
24	Технологическое проектирование производства мясных продуктов в тесте, мощностью 370 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5
25	Технологическое проектирование производства сыровяленых колбас, мощностью 55 кг в смену.	ОК1-ОК5, ОК9 ПК 3.1 – ПК 3.4. ПК.4.1 – ПК.4.5

4. Требования к объему, структуре и содержанию ВКР

4.1. По содержанию выпускная квалификационная работа должна носить практический характер. По объему пояснительная записка дипломного проекта должна быть не менее 50 - 60 страниц печатного текста.

4.2. Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист
- задание;
- **содержание;**
- введение;
- технологическая часть;
- теххимический контроль, метрологическое обеспечение;
- охрана труда;
- экономическая часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список использованных источников;
- приложения.

4.3. Расчетно-пояснительная записка должна содержать следующие основные разделы:

- Введение
- 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
- 1.1 Характеристика предприятия
- 1.2 Характеристика и ассортимент изделий
- 1.3 Рецептура предлагаемых к выпуску изделий
- 1.4 Основное сырье для производства изделий
- 1.5 Вспомогательные и используемые материалы
- 1.6 Технология производства изделий
- 1.7 Технологическая схема производства изделий
- 1.8 Подготовка сырья
- 1.9 Посол мяса
- 1.10 Термическая обработка изделий
- 1.11 Упаковка и хранение готовых изделий
- 1.12 Показатели безопасности изделий
- 1.13 Требования к качеству изделий

- 2. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ
- 2.1 Расчёты сырья и вспомогательных материалов
- 2.2 Заключение
- 2.3 Список использованных источников

Графическая часть дипломного проекта должна быть органически увязана с содержанием проекта, и в наглядной форме иллюстрировать основные положения анализа и проектирования. Чертежи выполняются в соответствии с требованиями ЕСКД.

5. Отзыв и рецензирование ВКР

5.1. Отзыв на выпускную квалификационную работу должен включать (Приложение 3):

- заключение по выбору разработанной темы в части актуальности и новизны;
- оценку практической значимости работы;
- характеристику отношения студента к процессу выполнения работы;
- выводы по качеству выполненной работы;
- оценку в целом выпускной квалификационной работы.

5.2. Выполненные выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из числа высококвалифицированных специалистов соответствующего профиля или преподавателей других образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов. Рецензенту предоставляются все материалы: дипломный проект, задание на ВКР, отзыв руководителя работы.

Рецензия должна включать (Приложение 4):

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР;
- рекомендацию о присвоении квалификации по данной специальности.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

6. Подготовка текста доклада и иллюстрированного материала к защите ВКР

6.1. Не позднее, чем за один день до назначенного срока защиты дипломного проекта студент получает на руки текст рецензии, чтобы с ним ознакомиться и учесть высказанные замечания в своём докладе на защите. Готовясь к защите дипломного проекта, студент составляет тезисы выступления, продумывает ответы на замечания рецензента. Студенту в этой работе оказывает консультацию руководитель.

Дипломный проект на руки студенту не выдаётся.

В докладе раскрывается цель дипломного проекта, задачи, решённые в ходе ее выполнения, способы и методы их реализации. Объем выступления должен позволять изложить материал в течение 7 - 10 минут.

Иллюстрированный материал должен быть оформлен в виде презентации, ее объем должен позволять проиллюстрировать основные положения доклада. Не рекомендуется перегружать иллюстрации информацией, не упоминаемой при выступлении.

Подготовка к защите дипломного проекта завершается не позднее, чем за один день до срока, установленного расписанием ГИА.

7. Защита выпускной квалификационной работы

Дипломный проект считается допущенным до защиты при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии.

Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

До начала заседания секретарю государственной экзаменационной комиссии представляются со всеми необходимыми визами, соответствующим образом оформленные:

- задание на дипломный проект;
- дипломный проект;
- отзыв руководителя;
- рецензия.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК. Форма протокола (приложениях 5, 6).

На защиту дипломного проекта отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает:

- доклад студента (не более 10 минут),
- чтение отзыва и рецензии,
- вопросы членов комиссии,
- ответы студента и заключительное слово студента.

При защите дипломного проекта выпускник должен показать:

- актуальность и практическую значимость работы;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
- уровень осмысления теоретических вопросов и обобщения собранного материала, обоснованность и четкость сформулированных выводов;
- четкость структуры работы и логичность изложения материала;
- применение навыков самостоятельной исследовательской работы;
- владение научным стилем изложения, орфографическую и пунктуационную грамотность;
- обоснованность, четкость и грамотность выступления и ответов на вопросы.

Вопросы выпускнику задаются сразу после его выступления. Право задавать вопросы имеют не только члены ГЭК, но и все желающие из числа присутствующих на защите слушателей. Количество вопросов не ограничивается. При подготовке ответов на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы являются важной составляющей общей оценки студента - выпускника, его профессиональной зрелости.

Защита дипломного проекта может сопровождаться дискуссией. Студент должен быть заранее готов к участию в ней. От него требуется умение аргументировано отстаивать свою позицию, корректно критиковать чужие позиции, соблюдать этические правила полемики, давать точные, исчерпывающие, но лаконичные ответы на вопросы и замечания.

Результаты выполнения и защиты дипломного проекта членами ГЭК оцениваются дифференцированной отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании 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.

Выпускнику по положительным результатам защиты ВКР присваивается квалификация техник - технолог с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца. Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и защитившему ВКР на «отлично», выдается диплом с отличием.

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.

8. Хранение выпускных квалификационных работ

Защищенные дипломные проекты сдаются на хранение в архив техникума по акту передачи согласно описи и хранятся не менее пяти лет. Опись составляется секретарем ГЭК.

По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных проектов. Списание дипломных проектов оформляется соответствующим актом.

Лучшие выпускные дипломные проекты, представляющие учебно - методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах техникума.

9. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Оценка ВКР состоит из трех частей:

- показатели оценки ВКР;
- показатели защиты;
- отзывы руководителя и рецензента.

Критерии выставления оценок для выпускников:

«Отлично» - представленный на защиту дипломный проект носит практический и опытно-экспериментальный характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами и согласуются с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальностям СПО. Выпускник в ходе защиты дипломного проекта продемонстрировал глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкую формулировку и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование методов исследования. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы выпускника в данной области. В ВКР представлена расширенная библиография. Отзыв руководителя и рецензия положительные. В ходе защиты ВКР выпускник показал самостоятельность, творческий подход и ответственность при выполнении работы.

«Хорошо» - представленный на защиту дипломный проект носит практический и опытно-экспериментальный характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами и согласуются с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальностям СПО. Выпускник в ходе защиты дипломного проекта продемонстрировал хорошо аргументированное обоснование темы; четкую формулировку и понимание изучаемой проблемы. В ВКР использовано ограниченное число литературных источников, но достаточное для проведения практического и опытно-экспериментального исследования. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы выпускника в данной области. Отзыв руководителя и рецензия положительные. Ход защиты ВКР показал достаточную профессиональную подготовку выпускника.

«Удовлетворительно» - представленный на защиту дипломный проект носит практический и опытно-экспериментальный характер, соответствует структуре ВКР. Графический и текстовый материалы в целом выполнены в соответствии с заданием, нормативными документами, но имеют место отклонения от существующих требований. Защита проведена выпускником с недочетами в изложении содержания дипломного проекта и в обосновании самостоятельности ее разработки. На отдельные вопросы членов экзаменационной комиссии ответы не

даны. Выпускник в процессе защиты показал достаточную подготовку к профессиональной деятельности, но при защите ВКР отмечены отдельные отступления от требований, предъявляемых к уровню подготовки по специальностям СПО. Отзыв руководителя и рецензия положительные, но с замечаниями. Ход защиты ВКР показал достаточную профессиональную подготовку выпускника.

«Неудовлетворительно» - представленный на защиту дипломный проект выполнена с заметными отступлениями от задания, принятых нормативных документов и не всегда согласуется с требованиями, предъявляемыми к уровню подготовки по специальности среднего профессионального образования. Выпускник в ходе защиты раскрыл тему ВКР в общем виде. Использовано ограниченное число литературных источников. Отмечается шаблонное изложение материала. Имеются неточности и неверные выводы по изучаемой литературе. Отзыв руководителя и рецензия с существенными замечаниями. Во время защиты выпускником проявлена ограниченная эрудиция.

Оценка защиты ВКР вместе с решением ГЭК о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома заносится в зачетную книжку студента и подписывается председателем ГЭК.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГИА.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее -апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно лично выпускником в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления с участием не менее двух третей ее состава с приглашением председателя соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при её рассмотрении. Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об её отклонении и сохранении результата ГИА, либо об её удовлетворении и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК и является основанием для

аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председателя на заседании апелляционной комиссии является решающим и 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, оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Специальность
19.02.08 Технология мяса и мясных
продуктов

ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

на тему _____

(ДП. _____ .ПЗ)

РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Студент

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

Руководитель проекта

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

Нормоконтроль

_____ дата _____ личная подпись _____ расшифровка подписи

Новокузнецк 20__

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина
« ____ » _____ 20 ____ г

ЗАДАНИЕ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

студенту группы ТМ-18
специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

(фамилия, имя, отчество)

Тема дипломного проекта Технологическое проектирование производства и реализации сырокопченых колбас категории Б, мощностью 120 кг в смену.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ:

Введение

1. Теоретическая часть
 - 1.1 Характеристика предприятия
 - 1.2 Характеристика и ассортимент изделий
 - 1.3 Рецептура предлагаемых к выпуску изделий
 - 1.4 Основное сырье для производства изделий
 - 1.5 Дополнительное сырье и вспомогательные материалы
 - 1.6 Технология производства изделий
 - 1.7 Технологическая схема производства изделий
 - 1.8 Подготовка сырья
 - 1.9 Посол мяса
 - 1.10 Термическая обработка изделий
 - 1.11 Упаковка и хранение готовых изделий
 - 1.12 Требования к качеству изделий
 - 1.13 Показатели безопасности изделий
2. Расчетная часть
 - 2.1 Расчёты сырья и вспомогательных материалов
 - 2.2 Экономический расчет стоимости сырья и материалов
 - 2.3 Расчет рабочей силы
 - 2.4 Подбор и расчет оборудования
3. Производственный, ветеринарный и химико-технологический контроль(ХАССП)
4. Охрана труда и техника безопасности
5. Специальная часть

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Перечень графического материала:

1 лист – аппаратурно-технологическая схема производства,

2 лист – технологическая схема производства изделия.

ПРИМЕРНЫЙ БАЛАНС ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ДП

№ п/п	Наименование этапов ВКР	Срок выполнения этапов ВКР
1.	Ознакомление с заданием на ДП	01.04.
2.	Составление плана ВКР. Определение цели, задач, гипотез, объекта, предмета исследования	02.04-18.04
3.	Подбор и изучение литературы по теме; обобщение и анализ полученных материалов	19.04-21.04
4.	Выполнение теоретической части работы	22.04-26.04
5.	Выполнение практической части работы	27.04-13.05
6.	Выполнение экономической части работы	14.05-20.05
7.	Проведение анализа работы предприятия (структурного подразделения), разработка рекомендаций и обоснование эффективности предлагаемых решений	21.05-31.05
8.	Завершение работы и представление выпускной квалификационной работы руководителю	01.06
9.	Проверка ДП руководителем	02.06
10.	Получение отзыва от руководителя ДП	05.06
11.	Рецензирование ДП	07.06
12.	Предварительная защита: представление презентации и доклада к защите ВКР, получение допуска на защиту ДП	10.06

Дата выдачи ВКР «01» апреля 20__ г.

Срок окончания ВКР «01»июня 20__ г.

Руководитель ВКР: _____ / Т. В. Кондрашкова

Задание принял к исполнению « _____ » _____ 20__ г.

Подпись студента _____

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ ПО ТЕМЕ**

(тема выпускной квалификационной работы)

обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____ форма обучения _____

1. Работа была выполнена (указать базу преддипломной практики) _____

2. Обоснование выбора темы обучающимся и её актуальности. Актуальность проблемы исследования. Описание ВКР работы, характеристика основных её результатов

3. Анализ выполнения календарного графика обучающимся, творческого вклада, инициативы, личных качеств. Степень выполнения заданий на выпускную квалификационную работу, цели и задач исследования. Уровень самостоятельности автора при выполнении ВКР, умение работать с источниками, способность структурировать и систематизировать информацию, проводить анализ, делать выводы

4. Оценка теоретической и практической подготовки обучающегося, проявленной во время выполнения ВКР, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствия требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности _____

(Качественные характеристики научно-исследовательской деятельности обучающегося оцениваются в соответствии с критериями оценки:

♦ *Каждый параметр может быть отмечен качественной характеристикой – «высокая степень соответствия», «достаточная степень соответствия», «не соответствует».*

5. Недостатки и замечания _____

6. Заключение:

6.1. Задания на выпускную квалификационную работу по теме

выполнены обучающимся _____ (фамилия, имя, отчество) (полностью/не полностью)

6.2. Выпускная квалификационная работа может / не может быть допущена к защите

6.3. Рекомендуемая оценка за дипломную работу _____

цифра (прописью)

Руководитель _____ (_____)

подпись

фамилия, имя, отчество

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ

(внешняя)

(тема выпускной квалификационной работы)

обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество)

группа _____ специальность _____ форма обучения _____

1. Соответствие содержания дипломного проекта заявленной теме, оглавлению, общая характеристика темы, её актуальность _____

2. Полнота анализа теоретических вопросов по теме, заявленных в плане дипломного проекта и глубина анализа практических исследований. Способность обучающегося к проведению исследований и умение анализировать, обобщать и представлять данные в виде таблиц, схем, диаграмм, делать выводы

3. Умение обучающегося использовать в работе современные достижения науки и практики. практическая значимость дипломного проекта, возможность использования её результатов в практическом в сфере обслуживания и опубликование статьи, общий вывод и оценка работы в целом

4. Оценка качества оформления дипломного проекта. Недостатки и замечания _____

5. Заключение:

(тема ВКР)

обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

5.1. Рекомендуется (не рекомендуется) к защите _____

5.2. Присвоить обучающемуся _____

(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Рецензент _____ / _____ /

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, звание) Подпись

« _____ » _____ 20__ г.

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол ГЭК № _____
от «__» _____ 20__ г.

Слушали защиту ВКР обучающегося (ейся) Иванова Ивана Ивановича
(фамилия, имя, отчество выпускника)

по специальности: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(наименование специальности СПО с указанием кода)

Тема дипломного проекта _____

Вопросы, заданные выпускнику

Заслушав доклад выпускника и ответы на заданные вопросы, комиссия ПОСТАНОВИЛА:

Признать, что _____ выполнил(а) и защитил(а) выпускную квалификационную работу на оценку _____

Председатель ГЭК _____ / _____

Секретарь ГЭК _____ / _____

Министерство образования Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Протокол ГЭК № _____
по итогам ГИА и присвоению квалификации

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Группа _____

Специальность _____
(наименование специальности СПО с указанием кода)

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК: _____

Постановили:

Студентам указанным в списке присвоить квалификацию

и выдать дипломы о среднем профессиональном образовании

№ п/п	Ф. И. О.	Дата рождения	Оценка за защиту ВКР	Присвоенная квалификация	Заключение выдаче документа
1	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					

Председатель ГЭК _____ / _____
Зам. председателя ГЭК _____ / _____

Члены ГЭК _____ / _____
Секретарь ГЭК _____ / _____

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

№ п/п	Критерии		Уровни оценки			
			«5»	«4»	«3»	«2»
1	Актуальность проблемы	Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Четко сформулирована цель и поставленные задачи.	+			
		Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Сформулирована цель и поставленные задачи.		+		
		Слабо отражено понимание актуальности и места решаемой задачи. Цель сформулирована недостаточно четко.			+	
		Не продемонстрировано понимание актуальности решаемой задачи. Цель не определена.				+
2	Актуальность источников	В работе наряду с учебно-методической, нормативной, периодической литературой, использованы публикации последних лет, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы.	+			
		Содержит учебно-методическую, нормативную литературу, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы. Отсутствует обзор публикаций последних лет.		+		
		Содержит в основном учебно-методическую литературу.			+	
		Содержит недостаточное количество источников				+
3	Полнота раскрытия темы	Тема изложена последовательно и логически обоснована, анализ информации отличается критичностью, умением оценивать разные подходы и точки зрения на сущность излагаемого вопроса.	+			
		Изложение темы правильное и грамотное, имеются незначительные нарушения последовательности		+		
		Изложения мыслей, приводится информация, но не анализируются различные точки зрения на пути разрешения проблемы.				+
		В изложении темы имеются нарушения в последовательности изложения			+	

		материала, имеются недочеты в построении текста, различные точки зрения исследователей не приводятся и не анализируются.				
		Нарушена последовательность изложения содержания, во всех частях работы отсутствует связь между ними, имеется много фактических неточностей. В работе отсутствуют ссылки на источники информации.				+
4	Практическая значимость работы	Работа носит исследовательский характер, содержит оценку экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство.	+			
		Работа носит исследовательский характер, не в полной мере произведена оценка экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство.				
		Работа базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, практическая значимость не просматривается.			+	
		В работе отсутствует исследовательский характер, не представлены материалы, имеющие практическую значимость.				
5	Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, краткие, логически безупречны, предложения обоснованы. Работа содержит практические рекомендации. Заключение соотносится с поставленными во введении целями и задачами исследования.	+			
		Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, логичные. Однако рекомендации не вполне обоснованные. Заключение соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования.		+		
		Выводы сформулированы нечетко. Представлены необоснованные предложения. Заключение не соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования.			+	

		В работе нет выводов либо они носят декларативный, произвольный характер, не соответствующий содержанию главы. Представлены необоснованные предложения. Заключение не содержит ответа на проблему, поставленную во введении работы.				+
6	Оформление работы	Оформление соответствует всем требованиям, предъявляемым к ВКР	+			
		Имеются отдельные неточности в оформлении текста работы (нумерация страниц, внутритекстовые элементы)		+		
		В оформлении работы присутствуют ошибки (оформление внутритекстовых элементов, ссылки на литературу, оформление списка литературы)			+	
		Оформление работы не соответствует большинству требований, предъявляемых к ней. имеются грамматические ошибки.				+

Список рекомендуемых источников

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
2. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ в редакции от 01.04.2019.
4. «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 27.03.1985 N 3238-85, Минмясомолпромом СССР 05.08.1985)
5. ВСТП-6.02.92 Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий мясной промышленности

Основные источники:

6. Архангельская Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. – М.: Агропромиздат, 2022. –200с.
7. Анцыпович И.С., Попенко Л.Я Охрана окружающей среды на предприятиях мясной и молочной промышленности. –М.: Агропромиздат, 2019. – 255с.
8. Процюк Т.Б., Руденко В.И., Филипенкова В.С. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности – Москва: Техника, 2020. –142с.
9. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2019. – 367с.
10. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие для среденго профессионального образования / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда Изд-во «Лань», 2020. □ 336 с.
11. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. Учебник для среднего профессионального образования / В.И. Криштафович, О.А. Гончаренко, В.М. Позняковский Изд-во «Лань», 2021. 432 с.

Дополнительные источники:

12. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
13. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс

- цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).
14. Бредихина С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / Под ред. С.А.Бредихина. - М.: Агропромиздат, 2015, - 557 с.
 15. Донин Л.С. Справочник по вентиляции в пищевой промышленности. – М.: Пищевая промышленность, 2016.
 16. Журавская Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов. / Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская – М.: Колос, 2016
 17. Кармас Э. Технология колбасных изделий / Э.Кармас. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2016. - 256...270 с.
 18. Медведев Я.М. Охрана труда в мясомолочной промышленности. М. 2013 г
 19. Никитин В.С.,Бурашников Ю. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. М. 2018 г.
 20. Пелеев А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / А.И. Пелеев. - М.: Агропромиздат, 2018. - 634 с.
 21. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. - М.: Агропромиздат, 2016. - 567 с.
 22. Юхневич К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас, Наука – 2017-переизд.
 23. Основы производства продукции животноводства. Учебное пособие. (Н.И. Владимиров, Н.Ю. Владимирова, П.С. Ануфриев. Барнаул: АГАУ, 2007. - 191 с.
 24. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н. А. Величко [и др.]; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 270 с. URL: <http://www.kgau.ru/new/student/43/content/63.pdf> (дата обращения: 23.07.2021).
 25. . Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 26. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 27. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья: учебное

пособие для спо / З. Х. Давлетов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 24.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет ресурсы:

28. Охрана труда // Studwood [Электронный ресурс] - Режим доступа: https://studwood.ru/2148418/tovarovedenie/ohrana_truda

29. Организация контроля качества сырья, продукции и технологических процессов на предприятии// Studfiles [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/3573090/page:11/>

30. Маркировка, упаковка и хранение колбасных изделий // Kazedu [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.kazedu.kz/referat/98152/7>

31. Контроль качества готовой продукции// Lektsii [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://lektsii.org/8-78218.html>

32. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести// Docs [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200133105>

33. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.

34. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.

35. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Правила оформления выпускных квалификационных (курсовых) работ (проектов) составлены на основании Единой системы конструкторской документации (ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-2019, ГОСТ Р 7.0.97-2016 и других), а также сложившихся требований, предъявляемых к оформлению письменных работ.

1 Требования к оформлению пояснительной записки выпускной квалификационной работы (проекта)

1.1 Титульный лист

Титульный лист оформляется на стандартном бланке. Образец титульного листа представлен в **приложении А**.

1.1 Заполнение общеучрежденческих бланков

Общеучрежденческие бланки представлены бланками «Дипломный проект» и «Задание на выполнение выпускной квалификационной работы» в соответствии с рисунками 1 - 3. Общеучрежденческие бланки заполняют машинописным способом на ПК.

В бланке «Дипломный проект» указывают:

1 – индекс специальности (направления) в соответствии с Государственным общеобразовательным стандартом и полное её название;

2 – тема выпускной квалификационной работы, утверждённая приказом по образовательной организации;

3 – шифр документа, состоящий из трех групп букв и трёх групп цифр: ХХ. ХХХ. 000000.0000.ХХ (например, ДП.ФТЛ.190208.6775.ПЗ)

Первая группа букв – форма выпускной квалификационной работы – дипломный проект – ДП.

Вторая группа букв – *первая буква* определяет отрасль пищевой промышленности, по которой выполняется работа в соответствии с таблицей 1; *вторая буква* - определяет специализацию выполняемой работы в соответствии с таблицей 2; *третья буква* – определяет масштабность объекта, охваченного выпускной работой в соответствии с таблицей 3.

Таблица 1 - Условные обозначения различных отраслей пищевой промышленности

Отрасль пищевой промышленности	Первая буква шифра документа
Мясная	Ф
Макаронная	Л
Хлебопекарная	Х
Кондитерская	Ш

Таблица 2 - Условные обозначения специализации выполняемой работы

Специализация	Вторая буква шифра документа
Технологическая	Т
Экономическая	Э
Автоматизация процессов	А

Таблица 3 - Условные обозначения масштабности объекта, охваченного выпускной работой

Масштабность объекта	Третья буква шифра документа
Линия	Л
Цех (участок)	Ц
Отрасль	О

В первой группе цифр документа проставляется код специальности.

Во второй группе цифр указывается идентификационный номер обучающегося по поименной книге.

Третья группа букв – обозначает часть дипломного проекта (ПЗ).

4 – фамилия, имя и отчество студента (полностью), а также его личная подпись;

5 – подпись, дата, инициалы и фамилия руководителя;

6 – подпись, дата, инициалы и фамилия нормоконтролёра;

В бланке «Задание на выпускную квалификационную работу» указываются (**приложение Б**):

1 – гриф утверждения задания (подпись, фамилия, инициалы заместителя директора по УПР и дата);

2 – номер группы;

3 – код и полное наименование специальности;

4 – фамилия, имя и отчество студента (полностью);

5 – тема работы в соответствии с приказом по техникуму;

6 – наименования разделов, краткое содержание разделов (одно – два предложения);

7 – полные наименования плакатов графической части;

8 – примерный баланс времени выполнения ВКР;

9 – фамилия, имя и отчество руководителя ВКР, его подпись;

10 – дата выдачи задания;

11 – дата сдачи работы на проверку;

12 – дата и номер протокола рассмотрения задания на заседании МК;

13 – инициалы и фамилии консультантов и нормоконтролера;

14 – подпись, дата принятия задания к исполнению, инициалы, фамилия студента;

15 – подпись, инициалы и фамилии, дата принятия задания на проверку ВКР

1.3 Содержание

Содержание работы оформляется на отдельном листе с рамкой, с соответствующим названием. Содержание излагается с выравниванием текста по ширине листа, имеет основную надпись в соответствии с ГОСТ 2.104-2006 «ЕСКД. Основные надписи», представленную на рисунке 4.

					ДП. ФТЛ.19.02.03.7059.ПЗ			
<u>Изм.</u>	<u>Лист</u>	<u>№ докум.</u>	<u>Подпись</u>	<u>Дата</u>	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС, МОЩНОСТЬЮ 300 КГ В СМЕНУ	<u>Лист</u>	<u>Лист</u>	<u>Листов</u>
Разраб.		<u>Медведева М.Н.</u>						
Пров.		<u>Криволапова Т.И.</u>					3	58
Принял		<u>Криволапова Т.И.</u>				ГПОУ НТПП, ГР ТМ-16/1		
Н. Контр.		<u>Криволапова Т.И.</u>						
<u>Утв.</u>		<u>Осина И.И.</u>						

Рисунок 4 – Основная надпись на листе содержания

Содержание выпускной квалификационной работы размещается после аннотации и начинается с нового листа. В содержании указывают введение, полное название всех разделов, подразделов, пунктов и подпунктов в соответствии с порядком их размещения в задании, на которых размещены их заголовки, заключение. Содержание заканчивается списком использованной литературы и внутренними приложениями. С правой стороны листа приводят номера страниц (без слова страница), на которых размещены их заголовки. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы представлен в **приложении В**.

1.4 Требования к оформлению листов пояснительной записки

Изложение и оформление текста пояснительной записки выпускной квалификационной работы выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.301-68, ГОСТ 2.104-2006, ГОСТ 2.105-95 и др.

Все листы пояснительной записки выпускной квалификационной работы, расположенные после общеучрежденческих бланков и аннотации, должны иметь рамку с основной надписью согласно ГОСТ 2.104-68 «ЕСКД. Основные надписи», в соответствии с рисунком 5.

					ДП. ФТЛ.19.02.08.7059.ПЗ			<u>Лист</u>
<u>Изм.</u>	<u>Лист</u>	<u>№ докум.</u>	<u>Подпись</u>	<u>Дата</u>				6

Рисунок 5 – Основная надпись последующих листов пояснительной записки

Размещение рамки на листе формата А4 следует производить соблюдая следующие размеры полей:

- с левой стороны – 20 мм;
- с правой стороны – 5 мм;
- сверху – 5 мм;
- снизу – 5 мм.

Пояснительная записка должна быть выполнена печатным способом с применением печатных и графических устройств вывода ПЭВМ на одной стороне белой бумаги формата А4 через 1,15 интервал, 14 шрифтом. Цвет шрифта должен быть черным.

Текст пояснительной записки следует печатать, соблюдая следующие размеры:

- расстояние от рамки формы до границ текста в начале и в конце не менее 3 мм, но не более 5 мм;
- расстояние от текста до верхней или нижней рамки - 10 мм;
- расстояние между заголовками раздела и подраздела 15 мм или 1 интервал;
- абзацы в тексте начинают отступом, равным 12-15 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя курсив, подчеркивание и полужирный шрифт.

Качество напечатанного текста пояснительной записки, а также оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

При выполнении пояснительной записки необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В тексте должны быть четкие, нерасплывающиеся линии, буквы, цифры, знаки и т.д. При этом каждый лист пояснительной записки должен быть заполнен полностью, если он не является последним листом раздела. Последний лист раздела в пояснительной записке должен быть заполнен не менее чем на 60 %.

Опечатки, описи и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки пояснительной записки допускается исправлять закрашиванием корректором или заклеиванием белой бумагой и нанесением на том же листе исправленного текста машинописным способом, в случае если они незначительны.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

1.5 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов

Текст пояснительной записки разделяют на разделы, подразделы, в случае необходимости – пункты и подпункты. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей пояснительной записки и обозначаться арабскими цифрами без точки в конце и без слова «раздел».

Пример:

1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Например, 1.1 (первый подраздел первого раздела), 1.2 (второй подраздел первого раздела), 1.3 и т.д.

Пример:

1.1 Характеристика и ассортимент изделий

Содержание, введение, заключение, список используемой литературы, приложения не нумеруются.

Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела, пункта, разделенных точкой, например 1.1.1, 1.1.2 (второй пункт первого подраздела первого раздела) и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Наименование разделов записывают прописными (заглавными) буквами, а подразделов, пунктов и подпунктов – в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной).

Заголовки должны четко и кратко отображать содержание разделов, подразделов и пунктов. По выбору студента они могут располагаться по центру или с абзацного отступа (одним из способов в рамках всей пояснительной записки).

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел пояснительной записки следует начинать с нового листа.

Сокращение слов в тексте пояснительной записки и подписях под иллюстрациями, не допускается, исключения составляют сокращения, установленные ГОСТ 2.105-95.

В тексте пояснительной записки могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечислений следует ставить дефис или другой символ (▪, ◻, • и т.п.) При необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, следует ставить строчную букву, после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись приводится с абзацного отступа.

Пример:

- а) _____
- б) _____
 - 1) _____
 - 2) _____

1.6 Оформление формул

В формулах в качестве символов принимают обозначения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Формулы в тексте пояснительной записки нумеруют арабскими цифрами. Нумерация может быть сквозной по всему тексту пояснительной записки, а также в зависимости от раздела (например (3.1) – первая формула в третьем разделе). Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в скобках (10 мм от рамки).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует размещать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Формулы записывают в отдельной строке посередине листа. К тому же их выделяют из текста свободными строками. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено на другую строку после знака равенства (=), или после знаков (+), (-), (х), (:), причем знак в начале следующей строки повторяют.

Единица измерения одного и того же параметра в пределах пояснительной записки должна быть постоянной и правильно записана. Физические величины следует приводить по международной системе единиц (СИ) согласно ГОСТ 8.417-2002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы величин

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример: рентабельность продукции рассчитывается по формуле (1)

$$P = \frac{П}{С} * 100, \quad (1)$$

где P – рентабельность продаж, %;

$П$ – прибыль от продаж, тыс.руб;

$С$ – себестоимость продукции, тыс. руб.

1.7 Оформление рисунков

Иллюстрации (диаграммы, графики, схемы, фотографии) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами. Например, «Рисунок 2».

Нумерация рисунков может быть сквозной по всему тексту пояснительной записки, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении.

Допускается нумеровать рисунки в пределах раздела, например «Рисунок 1.2» (второй рисунок первого раздела).

Рисунки при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных. Название рисунка может быть размещено как по центру листа, так и с абзацного отступа, но одним способом в пределах всей пояснительной записки.

Рисунки располагают после первой ссылки на них. При ссылках на рисунки следует писать «...в соответствии с рисунком 1».

Графики и диаграммы являются рисунками, на которых приводятся максимальная информация о предоставленных экспериментальных или аналитических зависимостях. Графики выполняют теми же средствами, что и вся пояснительная записка (компьютер и принтер). Их изображают в плоскости или объёме с соблюдением аксонометрических правил.

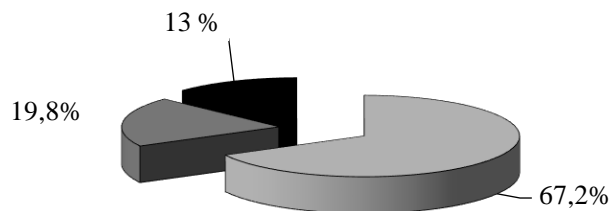
Варианты представления информации в виде графиков и диаграмм приведены на рисунке 6 (а, б, в). По своему усмотрению студент может использовать и другие возможности компьютерного построения графических объектов.



а) Группировка активов и пассивов предприятия



б) Динамика удельных затрат



машины и оборудование
 транспортные средства
 инструмент, инвентарь

в)

Структура активной части ОПФ

Рисунок 6 – Варианты представления информации в графическом виде
1.8 Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы оформляют в соответствии с ГОСТ 2. 105 по пункту 2.5 «Оформление таблиц».

Название таблицы должно отражать её содержание, быть точным, кратким. Название помещают над таблицей слева с абзачным отступом в одну строку с её номером через тире. Между заголовком таблицы и её верхней границей пробелы не ставятся в соответствии с рисунком 7.

Таблица _____ - _____
 номер наименование

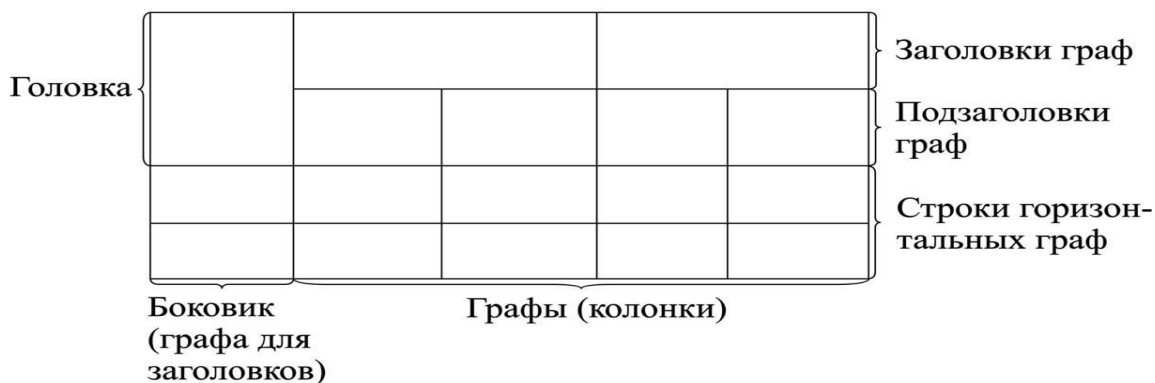


Рисунок 7 - Образец оформления таблиц

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и номера таблицы, разделённых точкой. Например, «Таблица 2.1 - Сводная продуктовая ведомость».

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу не проводят, как представлено на рисунке 8.

Таблица 2.1 - Сводная ведомость расчета потребного сырья

Наименование сырья	Количество сырья, кг		
	колбаса «Московская»	колбаса «Деликатесная»	колбаски «Праздничная, 1 с»
1	2	3	4

1.			
2.			
Продолжение таблицы 2.1			
1	2	3	4
3.			
4.			

Рисунок 8 - Образец оформления таблицы с продолжением

Пример стандартного листа выпускной квалификационной работы с правильным размещением и оформлением заголовков, подзаголовков, таблиц, формул и рисунков представлен в **приложении Г**.

1.9 Оформление примечаний

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца и не подчёркивать. Примечания приводят в документах, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют.

Пример: Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Пример: Примечание

1 _____
2 _____

Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

1.10 Оформление списка источников

Сведения об источниках, включённых в список литературы, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 - 2003. «СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (введён 2004-07-01)».

Список использованных источников помещается в конце пояснительной записки под заголовком «СПИСОК ИСТОЧНИКОВ» и составляется одним из следующих способов:

1) в алфавитном порядке, с соблюдением приведенной ниже последовательности:

- законодательные акты и нормативные документы;

- книги, статьи из периодической печати;
- ссылки на электронные адреса Интернет – сайтов.

2) в порядке появления ссылок на литературу в тексте.

Источники литературы следует нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

Ссылки на источники литературы приводят в тексте путем написания порядкового номера по списку литературы (или нескольких номеров, разделенных запятыми), заключенных в квадратные скобки. Если указывается более одного источника, то их номера следует располагать в порядке возрастания, при этом точка после квадратных скобок не ставится.

Пример: В экономической литературе существует множество определений понятия «прибыль». Так, по мнению Г.В. Савицкой и И.Т. Балабанова, прибыль – это... .[14, 35]

Книги, написанные не более чем тремя авторами записываются так: фамилия и инициалы автора (если авторов более одного, то фамилия и инициалы двух или трёх авторов), заглавие книги, точка, тире, место издания (допускается сокращение названия только двух городов: Москва /М/ и Санкт-Петербург /СПб/), точка, двоеточие, наименование издательства, запятая, год издания, точка, тире, объём в страницах.

Пример: Волков О.И. Экономика предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 416 с.

Если у книги более трех авторов, то она записывается так: заглавие книги, косая черта, инициалы и фамилии трёх авторов и др., тире, место издания, точка, двоеточие, наименование издательства, запятая, год издания, точка, тире, объём книги в страницах.

Пример: Управление качеством / Е.И. Семенова, В.Д. Коротнев, А.В. Пошатаев и др.: под ред. Е.И. Семеновой. - М.: КолосС, 2017.-184 с.

Статья, написанная не более чем тремя авторами, записывается так: фамилия и инициалы автора (если авторов более одного, то фамилия и инициалы двух или трёх авторов), название статьи, две косые черты с пробелом в один знак до и после, наименование журнала, точка, тире, год выпуска, точка, тире, номер журнала, точка, тире, страницы на которых помещена статья.

Пример: Кулешов В.В, Маршак В.А. Применение белковых продуктов для выпуска мясных вареных изделий// Вопросы экономики. - 2018. - №12 - с. 54-61.

Если у статьи более трёх авторов, то она записывается так: название статьи, косая черта, фамилия и инициалы трёх авторов и слово «и др.», две косые черты, наименование журнала, точка, тире, год издания, точка, тире, номер, точка, тире, страницы, на которых помещена статья.

Пример: Анализ потребительских предпочтений на рынке продовольственных товаров Кемеровской области / Иванова Т.Н., Уварова В.И., Полякова Е.Д. и др. // Маркетинг в России и за рубежом. - 2018. - №2. - с. 83-89.

В качестве литературных источников могут также выступать законодательные акты и нормативные документы, депонированные научные работы, диссертации, патентные документы и сериальные издания.

Пример оформления Интернет- адреса представлен ниже.

Пример: <http://www.mercury.saic.com/dolphin/tradelink.html> /

1.11 Оформление приложений

Внутренние приложения оформляют как продолжение пояснительной записки, как правило, на листах формата А4. Допускаются форматы А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2. 301.

Приложения могут быть обязательными или информационными. В свою очередь, информационные приложения бывают рекомендуемого или справочного характера.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», для информационного - «рекомендуемое» или «справочное».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложение обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Если в пояснительной записке одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, которые нумеруются в пределах каждого приложения.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их номеров и заголовков.

Таблицы, иллюстрации, формулы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Пример: «Таблица А.1» (первая таблица приложения А) «Рисунок Б.2» (второй рисунок приложения Б) «Формула (В.1)» (первая формула приложения В).

1.12 Нумерация страниц

Страницы пояснительной записки выпускной квалификационной работы нумеруются начиная с четвертого листа (аннотация). Первым листом считается титульный лист, вторым листом - бланк «Выпускная квалификационная работа», третьим листом – бланк «Задание на выполнение выпускной квалификационной работы».

Внутренние приложения в общее количество страниц не входят и нумеруются отдельно с первой страницы, причём каждое приложение имеет свою нумерацию.

Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц пояснительной записки.

2 Оформление графической части выпускной квалификационной работы (проекта)

Для большей наглядности результатов исследований обязательным является наличие демонстрационного материала. Каждый лист демонстрационного материала должен иметь **крупно** написанный заголовок, а также порядковый номер. Кроме того, каждый графический объект на листе также должен иметь заголовок.

Пример: 1) Результаты анализа прибыли ЗАО «Кузбасский пищекомбинат»

2) Основные технико-экономические показатели производственно-хозяйственной деятельности и финансового состояния ЗАО «Кузбасский пищекомбинат»

Графическая часть выпускной квалификационной работы, выполненная на плакатах формата А1 (841x549), А0 (841x1189) и др. Расположение листов допускается как вертикальное, так и горизонтальное. В отдельных случаях для обеспечения большей наглядности целесообразно использовать формат А0. Все объекты и их названия, на плакатах, выполняются тушью или с помощью компьютерной графики. Допускается использовать несколько цветов изображений.

Все листы графической части оформляются в соответствии с ЕСКД и должны иметь рамку с основной надписью согласно рисунку 9, который заполняется только черными чернилами или машинным способом.

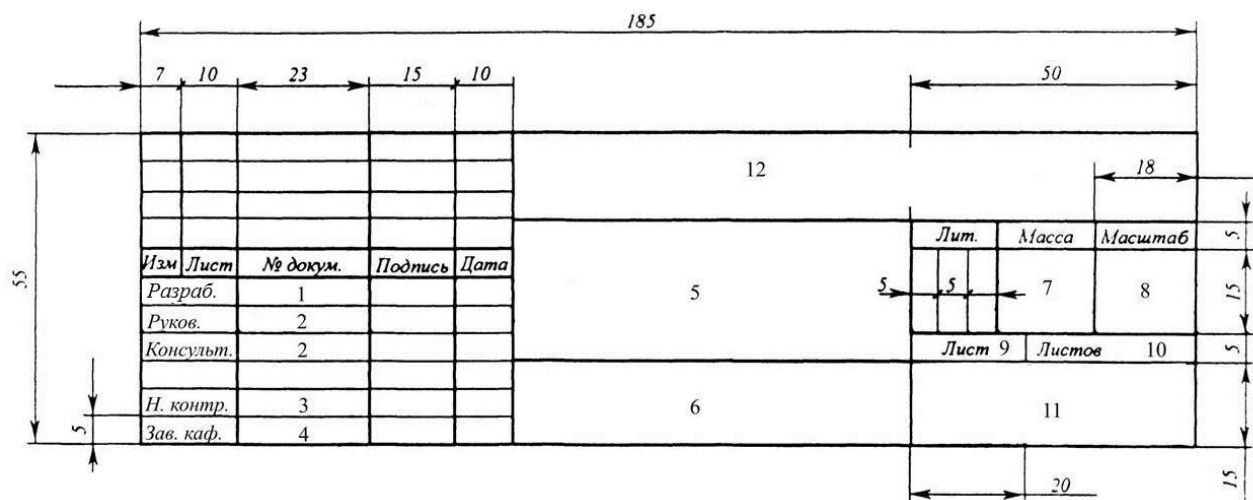


Рисунок 9 – Основная надпись на чертеже

Согласно рисунку 9, в основной надписи чертежа вписываются следующие данные:

- 1 – фамилия студента;
- 2 – фамилия руководителя студента и консультанта;
- 3 – фамилия нормоконтролёра;
- 4 – фамилия заведующего отделением;
- 5 – название темы выпускной квалификационной работы;
- 6 – название плаката;
- 7 – масса (для схем графа не заполняется)
- 8 – масштаб изображения
- 9 – порядковый номер листа графической части;
- 10 – общее количество листов графической части;
- 11 – название учебного заведения (аббревиатура) и шифр группы;
- 12 – шифр документа

Изображение на лицевой стороне листа размещается при соблюдении расстояний от края листа 30-40 мм, при этом вся область плаката должна быть равномерно заполненной.

Графическая часть выпускной квалификационной работы, выполненная на листах формата А4 (210x297) – приложения и/или раздаточный материал. Выполнение графической части в таком виде аналогично листам формата А1.

Для презентации выпускной квалификационной работы студент может воспользоваться различными компьютерными программами (например, MS PowerPoint).

Презентация должна быть выполнена в едином стиле, без перегружения графическими эффектами, анимацией, цветовыми сочетаниями.

Примерная структура презентации:

- титульный лист – 1 слайд;
- основные положения выпускной квалификационной работы, разбитые по следованию материала – 8-10 слайдов;
- заключение, вывод – 1 слайд;
- заставка (повтор слайда № 1).

Пакет слайдов может дублироваться листами формата А4, оформленными по аналогии с раздаточным материалом, который прикладывается к выпускной квалификационной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	6
1.1 Характеристика и ассортимент изделий	6
1.2 Рецептура предлагаемых к выпуску изделий	7
1.3 Сырье для производства изделий	8
1.4 Технология производства изделий	9
1.5 Технологическая схема производства изделий	12
1.6 Расчет общей потребности несоленого сырья	15
1.7 Расчет вспомогательных материалов и тары	17
1.8 Подбор и расчет оборудования	18
2. ХИМИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ. СЕРТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ХАССП)	23
2.1 Контроль за качеством выпускаемой продукции, в соответствии с рецептурами и стандартами	23
2.2 Контроль за качеством продукции на всех стадиях технологического процесса с соблюдением заданных режимов и параметров.	30
2.3 Контроль за качеством тары, упаковочных материалов и правильностью маркировки готовых изделий	31
2.4 Наблюдение за качеством сырья в процессе хранения, на предприятии	32
3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	34
3.1 Расчет затрат на сырье и вспомогательные материалы	34
3.2 Расчет затрат на воду и энергию	36
3.3 Расчет фонда оплаты труда и рабочего времени на производство продукции	37
3.4 Расчет капитальных вложений по цеху	40
3.5 Расчет себестоимости продукции	43
3.6 Расчет прибыли и рентабельности производства продукции	44
4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА НА ПРОЕКТИРУЕМОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	46
4.1 Мероприятия по технике безопасности	46
4.2 Мероприятия по охране труда	49
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	53
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ	55
ПРИЛОЖЕНИЯ	

					<i>ДП. ФТЛ.190208.7059.ПЗ</i>			
<u>Изм.</u>	<u>Лист</u>	<u>№ докум.</u>	<u>Подпись</u>	<u>Дата</u>	ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС, МОЩНОСТЬЮ 300 КГ В СМЕНУ	<u>Лист</u>	<u>Лист</u>	<u>Листов</u>
<u>Разраб.</u>		<i>Медведева М.Н.</i>					3	68
<u>Пров.</u>		<i>Криволапова Т.И.</i>						
<u>Принял</u>		<i>Криволапова Т.И.</i>						
<u>Н. Контр.</u>		<i>Криволапова Т.И.</i>						
<u>Утв.</u>		<i>Осина И.И.</i>						<i>ГПОУ НТПП, ГР ТМ-16/1</i>

