



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

РАСМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
педагогическим советом колледжа  
Протокол № 4 от « 19» июня 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник колледжа  
С.М. Карпович

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
Базовой подготовки

по специальности  
35.02.10 Обработка водных биоресурсов

**МО –35.02.10.ГИА**

РАЗРАБОТЧИК Механико-технологическое отделение

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ Судьбина Н.А.

ВЕРСИЯ V.2

ГОД РАЗРАБОТКИ 2020

ГОД ОБНОВЛЕНИЯ 2023

## Содержание

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ .....	3
2. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	7
3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ .....	8
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ .....	9
5. УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ .....	11
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК И КОЛИЧЕСТВО НАЧИСЛЯЕМЫХ БАЛЛОВ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ НА ДЕМОНСТРАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ .....	14
7. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ И РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 А.....	16
ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ .....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Б .....	18
ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов – является частью Программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 459 от 07 мая 2014 г.

Программа ГИА разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800, Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденного начальником КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» от 03.03.2023 г.

Целью государственной итоговой аттестации является подтверждение освоения выпускником общих (ОК), профессиональных компетенций(ПК), установленных ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий

Продолжение

Код	Наименование результата обучения по специальности
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов
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
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), за 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.
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

1.2. Вид государственной итоговой аттестации: дипломная работа и демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения обучающимися и выпускниками практических задач профессиональной деятельности, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере или выполнять работу по конкретным профессиям или специальностям в соответствии с ФГОС.

1.3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА:

- Подготовка -4 недели.
- Проведение защиты - 2 недели.

1.4 Срок проведения:

- Подготовка к демонстрационному экзамену с 15.05.2024 г. по 28.05.2024 г.;
- Проведение демонстрационного экзамена с 29.05.2024 г. по 04.06.2024 г.;
- Подготовка дипломной работы с 05.06.2024 г. по 18.06.2024 г.;
- Проведение защиты дипломных работ с 19.06.2024 г. по 25.06.2024 г.;

### 1.5 Необходимые аттестационные материалы:

- Экзаменационные материалы включают практические (ситуационные) задания демонстрационного экзамена, обеспечивающие проверку соответствия профессиональных умений выпускников требованиям ФГОС специальности.

– Техническая документация и нормативные документы по основным видам профессиональной деятельности по специальности, по которым предусмотрено выполнение дипломной работы, современные профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети Интернет по профилю специальности.

– Методические пособия по выполнению дипломной работы, учебная литература по специальности, справочные материалы.

- Материалы для дипломной работы подготовленные в период преддипломной практики.

- Мультимедийная техника.

### 1.6 Необходимое оборудование

- Стол из нержавеющей стали
- Ванна моечная с рабочей поверхностью
- Шкаф холодильный
- Стеллаж
- Ларь морозильный
- Весы (до 60 кг)
- Аппарат шоковой заморозки

## 2. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена:

- защита дипломной работы обеспечивает аттестацию выпускников по профессиональным модулям ПМ.01;

- демонстрационный экзамен (решение практических (ситуационных) заданий) обеспечивает проверку соответствия профессиональных умений требованиям ФГОС специальности по профессиональному модулю ПМ.01;

2.1 Условия подготовки и процедура проведения защиты дипломной работы подробно освещены в пунктах Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

2.1.2. На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности подготовки и дополнительные требования колледжа (компетентностная модель выпускника колледжа);
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость формирования компетенций и сведения об успеваемости выпускников;
- зачетные книжки выпускников;
- протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

2.1.3 Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

2.1.4. Процедура защиты дипломной работы устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника (не более 10 - 15 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника.

2.1.5. Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, указанных в индивидуальном задании.

Для конкретного задания разрабатываются этапы его выполнения.

## 2.2. Организация и проведение демонстрационного экзамена

2.2.1 Демонстрационный экзамен проводится в специализированных кабинетах лабораториях, на аккредитованных специализированных площадках, которые оснащены:

- справочными и нормативными документами;
- технологическими инструкциями по производству продукции из рыбы и морепродуктов;
- технологическим оборудованием, инвентарем.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа включает пояснительную записку на 30 ... 35 листах формата А4, графические документы, взаимно дополняющие друг друга.

Последовательность комплектования пояснительной записки:

титульный лист;

задание на дипломную работу;

заглавный лист (при необходимости и его продолжение);

листы записки в порядке ее выполнения (в соответствии с содержанием на заглавном листе и заданием на дипломную работу);

выводы и предложения;

список использованных источников.

Содержание пояснительной записки зависит от разрабатываемой темы работы.

3.1. Регламент проведения демонстрационного экзамена определен Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800.

3.2 Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, представляющий собой комплекс оценочных документов, одним из требований которого является задание определенного уровня.

3.3. Демонстрационный экзамен проводится в два дня:

1-ый день-подготовительный этап, в котором Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования (компьютеров).

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест выпускников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех выпускников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ), а также знакомство с площадкой для выпускников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись за день до проведения экзамена. В случае отсутствия выпускника на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.

Выпускники знакомятся с подробной информацией о регламенте проведения

*документы управляются программными средствами ТС. Колледж*

*Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие им покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пункте и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

2-ой день-проведение демонстрационного задания, в котором выпускники, без опоздания прибывают на специализированную площадку. В случае опоздания к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.

Каждому выпускнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время ДЭ.

Экзаменационные задания выдаются выпускникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий выпускники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам ДЭ запрещаются контакты с другими участниками ДЭ или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

3.4.Трудоемкость выполнения заданий составляет 3,0 (часов) академических часов

Задание выполняется в Центре проведения демонстрационного экзамена – аккредитованной площадке, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня согласно КОД 1.1-2022-2024 г.



Членами Экспертной группы оцениваются задания в баллах и переносятся в рукописную оценочную ведомость, а затем в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

3.5. Перечень типового задания для проведения демонстрационного задания по специальности представляется в приложении 2 настоящей программы.

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- обоснованность освоенных показателей оценки результата общих и профессиональных компетенций у выпускника (по содержанию дипломной работы в соответствии с дипломным заданием по заданному профессиональному модулю), четкость и краткость изложения содержания материала дипломной работы и его представления выпускником на защите;

- отзыв руководителя дипломной работы выпускника;

- оценка рецензента о качестве дипломной работы;

- ответы выпускника на вопросы членов экзаменационной комиссии

По представленным в государственную экзаменационную комиссию портфолио выпускника, содержащего документы, подтверждающие освоение выпускником компетенций по каждому из основных видов деятельности, а также отзыва руководителя дипломной работы и рецензии на ее качество члены государственной экзаменационной комиссии, используя инструментарий, могут дать свою оценку уровню развитости потенциала той или иной продемонстрированной выпускником компетенции, сравнить результат с содержащимся в портфолио и сделать соответствующие выводы.

4.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

При определении окончательной оценки по итогам проведения демонстраци-

онного экзамена члены Экспертной группы по каждому участнику, с учетом выполнения каждым участником конкретного задания по модулю выставляют баллы в бланки и формы, которые формируются через систему CIS.

Итоговый протокол Экспертной комиссии служит документом для перевода начисленных баллов в оценку студента по ГИА и заносится в протокол ГЭК.


Для выбранного КОД 1.1 на 2022-2024 г. установлено максимально- возможное количество баллов задания по всем критериям оценки, равное 13,9.

Баллы, полученные по результатам ДЭ, переводятся в оценку по 5-ти бальной шкале:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%


Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием систем CIS и eSim. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему ДЭ в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются ВСР.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в системе eSim.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-35.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V2	С.11/18


## 5. УРОВНИ И ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЕЙ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
1 Признаки уровня содержания и оформлению пояснительной записки					
Введение	Актуальность проблемы и темы дипломной работы	Точно определена проблема и ее практическая значимость	Определена практическая значимость	Актуальность проблемы и практическая значимость не распределены	Не сформулирована актуальность проблемы – темы
	Использование целей и задач работы	Цели и задачи работы корректно использованы	Цели и задачи согласованы между собой	Цели и задачи не корректно использованы	Цели и задачи работы не соответствуют выбранной теме
Требования к структурно-содержательной целостности работы	Соответствие структурно - содержательной целостности работы целям и задачам	Соответствует	Имеется несоразмерность частей работы	Структурно - содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам	Структурно-содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам. Части работы не соразмерны
Теоретическая часть работы	Представление теоретической части работы	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена и обоснована	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена	1) анализ источников носит описательный характер; 2) основные работы по проблеме изучены; 3) отсутствует собственная позиция автора	1) отсутствует анализ источников; 2) большая часть основных источников не изучена, а представлено конспективно
Практическая часть работы	Построение практической части работы	Практическая часть работы выстроена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки; - апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения: - выделены достоинства и недостатки	Практическая часть работы выстроена с частичной опорой на теоретические положения: - не апробирована в ходе преддипломной практики	Практическая часть работы не имеет работы на теоретические положения
Заключение	Содержание выводов работы	Выводы работы логичны, обоснованы; соответствуют целям и задачам; указаны возможности внедрения результатов работы	Выводы работы в основном обоснованы; соответствуют целям и задачам; не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность; цели и задачи работы реализованы лишь частично	Выводы в основном не обоснованы; цели и задачи работы не реализованы

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-35.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V2	С.12/18


Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
Пояснительная записка работы	Соответствие требованиям стандартов и объема работы	Текст, ссылки, рисунки, таблицы оформлены в соответствии с установленными требованиями стандартов. Выдержан общий объем работы	Имеются несущественные нарушения в оформлении. Теоретическая часть работы превышает практическую по объему. Работа превышает рекомендуемый объем	Имеются существенные нарушения в оформлении. Работа меньше рекомендуемого объема	Имеются грамматические ошибки, существенные нарушения в оформлении. Работа не соответствует требованиям по объему
<b>2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов</b>					
Графические документы	Соответствие требованиям стандартов	Оформлены в соответствии с требованиями стандартов	Имеются несущественные нарушения в оформлении	Имеются существенные нарушения в оформлении	Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении
<b>3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы</b>					
Доклад выпускника	Краткое и обстоятельное изложение содержания работы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью. Выпускник демонстрирует убежденность при раскрытии темы	Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью.	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено не полностью	Нарушена логика выступления, содержание работы представлено фрагментарно
Ответы выпускника на замечания рецензента и членов экзаменационной комиссии	Содержательность, краткость и полнота ответов	Полнота, точность, аргументированность ответов, подкрепленных примерами из работы, учебных дисциплин и практики	Ответы на вопросы не достаточно полные, выпускник затрудняется привести пример из работы и других источников	Ответы на вопросы не полные, не аргументированные, примеры из работы не приводятся	Затруднения в ответах на вопросы

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-35.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V2	С.13/18

Продолжение

Разделы работы	Критерии уровней	Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка			
		высокий - 5	повышенный - 4	пороговый - 3	не соответствует подготовке - 2
4 Признаки уровня организации в период выполнения и защиты работы					
Самоорганизация выпускника	Соблюдение графика выполнения работы	Самостоятельность выполнения работы	График выполнения работы в основном соблюдался. Работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем	График выполнения работы соблюдался частично	График выполнения работы соблюдался частично или не выполнялся полностью
	Наглядность представления работы	Использование наглядных средств и их содержательное оформление	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно	Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-35.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V2	С.14/18

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК И КОЛИЧЕСТВО НАЧИСЛЯЕМЫХ БАЛЛОВ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЯ НА ДЕМОНСТРАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация деятельности и безопасность	основы планирования рабочего процесса и времени; основы охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; правила личной гигиены и гигиены рабочего места	2,40
2	Работа в команде, коммуникация	меру ответственности за результат выполненных работ; способы решения проблемных ситуаций через обмен опытом и коммуникацию	1,25
3	Ведение технологических операций	требования к сырью, вспомогательным материалам и таре в соответствии с технологией производства; виды разделки водных биоресурсов и взаимосвязь с ассортиментом продукции; приемы и правила подготовки вспомогательного сырья и тары; порядок подготовки ингредиентов (соль, консерванты, опилки, и др.); технологию приготовления посолочных смесей; технологию охлажденной и мороженой продукции; технологию пресервов; технологию соленой, маринованной продукции; методы рационального использования сырья	5,45
4	Эксплуатация технологического оборудования, инвентаря и инструментов	виды применяемого оборудования, инструментов и материалов и требования к ним; основное назначение, принципы использования применяемых инструментов и оборудования; контрольно-измерительные приборы; режимы работы оборудования	1,80
5	Контроль качества	нормы расхода сырья и материалов при производстве продукции из водных биологических ресурсов, выхода продукции; требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья и готовой продукции; методы оценки качества сырья и готовой продукции; причины, вызывающие дефекты готовой продукции и способы их предупреждения и устранения	2,40
6	Работа с нормативной и технической документацией	требования технической документации на производство конкретного вида продукции; технологическую документацию, регламентирующую производство и контроль качества продукции	0,60

## 7. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ И РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

7.1. Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу начальника колледжа комиссией, которая представляет предложения о списании дипломных работ.

7.2. Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах дипломного проектирования и профилирующих дисциплин (модулей).


7.3. Продукты творческой деятельности по решению государственной экзаменационной комиссии могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий, реализованы через выставки-продажи и т.п.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 А

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

- 1 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» подготовительный участок (линия производства консервов в масле)
- 2 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» фасовочно-закаточный участок (линия производства консервов в масле)
- 3 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» автоклавный участок (линия производства консервов в масле)
- 4 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» оформительный участок (линия производства консервов в масле)
- 5 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» подготовительный участок (линия производства консервов натуральных с добавлением масла)
- 6 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» фасовочно-закаточный участок (линия производства консервов натуральных с добавлением масла)
- 7 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» автоклавный участок (линия производства консервов натуральных с добавлением масла)
- 8 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» оформительный участок (линия производства консервов натуральных с добавлением масла)
- 9 Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Моредобыча» подготовительно-морозильный участок (линия производства мороженой рыбы)
- 10 Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Моредобыча» морозильно-упаковочный участок (линия производства мороженой рыбы)
- 11 Производство продукции холодного копчения из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» подготовительно- посольный участок (линия производства рыбы холодного копчения)
- 12 Производство продукции холодного копчения из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» копильно-оформительный участок (линия производства рыбы холодного копчения)
- 13 Производство продукции горячего копчения из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» копильно-оформительный участок (линия производства рыбы горячего копчения)
- 14 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» подготовительный участок (линия производства консервов в масле)
- 15 Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» фасовочно-закаточный участок (линия производства производства консервов в масле)
16. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбораствительных консервов в томатном соусе)
17. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» автоклавный участок (линия производства рыбораствительных консервов в томатном соусе)



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ			
Файл: МО-35.02.10.ГИА	Год начала подготовки 2020	Версия: V2	С.17/18

18. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» оформительный участок (линия производства рыборастворительных консервов в томатном соусе)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Б****ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА****Описание задания****Описание модуля А. Производство охлажденной и мороженой продукции:**

- Участнику необходимо изготовить 5 кг филе рыбы без кожи, замороженное поштучно упакованное в пакеты, по 2-5 филейчиков, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Сырье	Выход филе без кожи, в % к массе поступившей на разделку промытой рыбы
Рыба охлажденная	Согласно нормам отходов и потерь

Пакеты для упаковки - 20 штук

При изготовлении филе без кожи замороженного, упакованного участнику следует:

- выбрать сырье для изготовления филе, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы без кожи замороженного;
- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в перфорированных полимерных ящиках;
- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить черную пленку.

При использовании оборудования: разделать рыбу на филе используя рыборабочую машину; снять с филе шкуру, используя шкуроеъемную машину; произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников, черной пленки. Проверить качество разделки и зачистки. Собрать отходы от разделки. Взвесить филе и отходы. Произвести маркировку отходов;

- осуществить операцию мойки и направить рыбу в скороморозильный аппарат, выбрать режим замораживания согласно технологической документации;

- провести замер температуры филе термометром со щупом после замораживания.

- расфасовать филе в пакеты в заданном количестве. Провести упаковку.

Удалить отходы с площадки, в специально предназначенное место.

Сообщить об окончании выполнения модуля.

Изготовленное мороженое филе должно соответствовать требованиям:

- внешний вид филе - рыба, разрезанная по длине на две продольные части, у которой удалены голова, позвоночная, крупные реберные кости, плавники, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка (при наличии); сгустки крови зачищены; мелкие реберные кости оставлены.
- Допускается: оставление плечевых костей, частичное удаление брюшка вместе с брюшными плавниками
- Возможные ошибки.
- Несоответствие реального выхода филе, нормативному, перерасход сырья.