



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа по
учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(приложение к программе ГИА)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

МО-35 02 10-ГИА.ОМ

ВЕРСИЯ	V.4
Программа разработана	2021
Программа обновлена	2025

КАЛИНИНГРАД

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 2/11

Содержание

1 Паспорт оценочных материалов для ГИА.....	3
2 Структура процедур ГИА и порядок проведения.....	6
3 Типовое задание для демонстрационного экзамена	8
4 Порядок организации и проведения защиты дипломного проекта (работы)	11

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 3/11

1 Паспорт оценочных материалов для ГИА

1.1 Особенности образовательной программы

Оценочные средства разработаны для специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

В рамках специальности предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, перечисленных в таблице 1.

Таблица 1 – Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	ПМ 01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов
ВД 2 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПМ 02. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ВД 3 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	ПМ 03. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов
ВД 4 Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов	ПМ 04 Управление работами по производству продукции из водных биоресурсов
ВД 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2 Применяемые материалы

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы, демонстрируемые при проведении ГИА представлены в таблице 2.

Для проведения демонстрационного экзамена применяется комплект оценочной документации «КОД 35.02.10-1-2025»

Таблица 2 - Перечень проверяемых требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Трудовая деятельность	Код проверяемого требования	Наименование проверяемого требования к результатам

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 4/11

(основной вид деятельности)		
1	2	3
Для базового и профильного уровня		
ВД 35.02.10 – 01	Вид деятельности 1 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов	
	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
ВД 35.02.10 – 02	Вид деятельности 2 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	
	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
ВД 35.02.10 – 03	Вид деятельности 3 Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов	
	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 кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий
	ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ВД 35.02.10 – 04	Вид деятельности 4 Управление деятельностью по производству продукции из водных биоресурсов	
	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

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 5/11

ВД 35.02.10 – 05	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	Вид деятельности 5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
	ПК 5.1.	Выгружать рыбу и морепродукты вручную и при помощи механизмов и рыбонасосов; загружать в гидрожелоба, бункера и трюмы.
	ПК 5.2	Проводить сортирование рыбы и морепродуктов по биологическому виду, длине и массе.
	ПК 5.3	Проводить охлаждение сырья прибрежного лова и аквакультуры на береговых предприятиях.

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 6/11

2 Структура процедур ГИА и порядок проведения

2.1 Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные федеральным оператором по специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 7/11

предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.2 Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по образовательным программам среднего профессионального образования регламентируется Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденного начальником от 03.03.2023 г.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по 35.02.10 Обработка водных биоресурсов определяется ФГОС СПО и составляет 6 недель.

2.2.1 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

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

2.2.2 Срок проведения

Подготовка – с 19.05.2025 г. по 01.06.2025 г., с 09.06.2025 г. – по 22.06.2025г.

Проведение государственного экзамена (ДЭ) с 02.06.2025 г. по 07.06.2025 г.

Защита дипломных проектов (работ) – с 23.06.2025 по 28.06.2025 г.

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 8/11

3 Типовое задание для демонстрационного экзамена

3.1 Структура и содержание типового задания

3.1.1. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. Задание состоит из практического блока. Примерное практическое задание КОД 35.02.10-1-2025:

1 Лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

В подготовительный день в личном кабинете цифровой платформы Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе. В день экзамена Главный эксперт выдает экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, исходные данные, лист оценивания (если приемлемо), дополнительные инструкции к ним (при наличии).

3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Демонстрационный экзамен организуется и проводится по нормативной документации, размещенной в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте федерального оператора.

Задание практического блока включает в себя следующие разделы:

1 Лист задания.

2 Лист оценивания операций.

3 Необходимые приложения.

Практический блок демонстрационного экзамена

Экзаменуемые в ходе демонстрационного экзамена должны подтвердить наличие практических навыков и умений, указанных в КОД.

Текст образца задания:

Модуль № 1: Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов

Вид аттестации/уровень ДЭ:

Текст задания: Необходимо приготовить филе рыбы без кожи из 10 кг сырья (рыба неразделанная) рыбу, упакованную в пакеты, по 2-4 филейчика, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 9/11

При выполнении данного модуля необходимо:

- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить плавниковые кости;
- произвести обесшкуривание филе;
- проверить качество разделки и зачистки.

Рассчитать количество основного сырья, вспомогательных и упаковочных материалов, тары в соответствии с заданием и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

Необходимо соблюдать технологические режимы изготовления заданного вида пищевой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

Модуль № 2: Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

Необходимо изготовить рыбные биточки панированные из 2 кг филе рыбы без кожи, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Рецепт приготовления рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать сырье для изготовления рыбных биточков панированных, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбных биточков;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество вспомогательного сырья;
- осуществить измельчение филе в фарш для рыбных биточков;
- осуществить формование рыбных биточков согласно массе, установленной в технологической инструкции;
- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке.

Эксплуатировать технологическое оборудование и инвентарь в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 10/11

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах индивидуальной защиты.

3.2 Порядок перевода баллов в систему оценивания

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена базового уровня при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку необходимо учитывать сложность разработанных заданий.

Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку приведена в таблице 3.

Таблица 3 - Рекомендуемая шкала перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Итоговая оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена балл (проценты)	0,0-19,9 (0,00% - 19,99%)	20,0-39,9 (20,00% - 39,99%)	40,0 – 69,9 (40,00% - 69,99%)	70,0 – 100,0 (70,00% - 100,00%)

МО-35 02 10 –ГИА.ОМ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		
	Год начала подготовки: 2021	Версия: V.4	С. 11/11

4 Порядок организации и проведения защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как часть программы ГИА должна включать:

- Общие положения
- дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.
- Примерная тематика дипломных проектов (работ) по специальности;
- Структура и содержание дипломного проекта (работы);
- Порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).
- Порядок оценки защиты дипломного проекта (работы).