



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

УТВЕРЖДАЮ

Начальник колледжа

С.М. Карпович

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО–35 02 10-ГИА.ПР

ВЕРСИЯ	V.3
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

КАЛИНИНГРАД

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 2/26

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	7
3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)	7
4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ГИА.....	8
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	22

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 3/26

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) выпускников по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июня 2021 г. N 443.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов присваивается квалификация: техник-технолог.

Программа ГИА является частью ППССЗ по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и продемонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 4/26

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 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПМ 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
ВД 02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПМ 02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ВД 03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПМ 03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ВД 04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	ПМ 04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Обработчик рыбы и морепродуктов»
ВД, сформированные ОО совместно с работодателем (формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО)	
ВДд6 Цифровая экономика в профессиональной деятельности ПМд.06 Цифровая экономика в профессиональной деятельности	ПМд.06 Цифровая экономика в профессиональной деятельности

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 5/26

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести 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 02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести 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 03 Организация и ведение технологических процессов производства	ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 6/26

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
кулинарной продукции из водных биоресурсов	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции 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 04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов	ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов
	ПК 4.2 Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
	ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
	ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов
	ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
	ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 05 Выполнение работ по одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах
	ПК 5.2. Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.
	ПК 5.3. Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.
	ПК 5.4. Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 7/26

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВДд6 Цифровая экономика в профессиональной деятельности	ПК 6.1. Применять инфокоммуникационные технологии в экономике рыбоперерабатывающей промышленности

Выпускники, освоившие программу по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

2 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 8/26

дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

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.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ГИА

4.1 Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13.07.2021 N 443.

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 9/26

государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденного начальником КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» от 03.03.2023 г.

4.2 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения видов деятельности (ВД).

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

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
ВД 1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов
ПК 1.1.	ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.2	ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.3	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.4	ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК 1.5	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ВД 2	ВД 2 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
ПК 2.1.	Планировать, организовывать и вести 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 3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ПК 3.1.	Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции 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 4	Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов
ПК 4.2	Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.
ПК 4.5	Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов
ПК 4.6.	Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности
ПК 4.7.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 5.1.	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах
ПК 5.2	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях.

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 10/26

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
ПК 5.3	Осуществление технологического процесса обработки рыб и морепродуктов.
ПК 5.4	Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»
ВД 6	ВДд6 Цифровая экономика производственной деятельности
ПК 6.1.	Применять инфокоммуникационные технологии в экономике рыбоперерабатывающей промышленности
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.3 Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.

4.3.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

4.3.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Подготовка - 4 недели.

Проведение защиты - 2 недели.

4.3.3 Срок проведения

Подготовка к ДЭ - 18.05.2026 г. по 31.05.2026 г.

Проведение демонстрационного экзамена (ДЭ) – 01.06.2026г. по 07.06.2026г.

Подготовка дипломных проектов (работ) – 08.06.2026г. по 21.06.2026 г.

Защита дипломных проектов (работ) – с 22.06.2026 по 28.06.2026 г.

4.3.4 Необходимые аттестационные материалы:

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

- Документация для конкретного предприятия (организации), согласно заданию на дипломный проект (работу).

– Материалы дипломного проекта (работы).

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 11/26

– Техническая документация и нормативные документы по основным видам профессиональной деятельности по специальности согласно заданию на дипломный проект (работу), доступ к современным профессиональным базам знаний и информационным ресурсам сети Интернет.

– Методические пособия по выполнению дипломного проекта (работы), другие учебные пособия, учебная литература по специальности, справочные материалы.

4.3.5 Необходимое оборудование

- мультимедийная техника;

Технологическое оборудование, инвентарь, расходные материалы

4.4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Защита дипломной проекта (работы) обеспечивает аттестацию выпускников по профессиональным модулям ПМ.01 -ПМ.03; ДЭ, т.е. решение практических (ситуационных) заданий, обеспечивает проверку соответствия профессиональных умений требованиям ФГОС СПО по специальности по профессиональным модулям ПМ.01- ПМ. 03;

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

4.4.2 На заседание 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;

- книга протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

4.4.3 Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.4.4 Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило,

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 12/26

включает доклад выпускника (не более 10 - 15 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросов членов комиссии, ответы выпускника.

4.4.5 Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, указанных в индивидуальном задании.

Для конкретного задания разрабатываются этапы выполнения его.

4.4.6 Организация и проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на аккредитованных специализированных площадках, которые оснащены:

- компьютерной техникой;
- справочными и нормативными документами;
- технологическим оборудованием и инвентарем.

4.4.7 Требования к структуре дипломного проекта (работы)

Дипломный проект (работа) включает пояснительную записку на 30 ... 35 листах формата А4, графические документы, взаимно дополняющие друг друга.

Последовательность комплектования пояснительной записки:

титульный лист;

задание на дипломный проект (работу);

заглавный лист (при необходимости и его продолжение);

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

выводы и предложения;

список использованных источников.

Содержание пояснительной записки зависит от разрабатываемой темы работы.

4.4.8 Требования к проведению демонстрационного экзамена

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 и профессиональными стандартами «техник» по специальности Водные биоресурсы и аквакультура.

Регламент проведения демонстрационного экзамена определен Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена (приложение к приказу ФГБОУ ДПО ИРПО» от 22.06.2023 № П – 291).

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 13/26

Демонстрационный экзамен проводится в два дня:

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

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 так же 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 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, обучающийся 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 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.

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 14/26

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

Трудоемкость выполнения заданий составляет 3 часа 15 минут.

Членами Экспертной группы оцениваются задания в баллах и переносятся в рукописную оценочную ведомость, а затем на цифровую платформу по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках на цифровой платформе 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 цифровую платформу.

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

4.5 Критерии оценки уровня подготовки выпускников

4.5.1 При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются:

- обоснованность освоенных показателей оценки результата общих и профессиональных компетенций у выпускника (по содержанию дипломного проекта (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 дипломного проекта (работы);
- ответы выпускника на вопросы членов экзаменационной комиссии.

По представленным в экзаменационную комиссию портфолио выпускника, содержащего документы, подтверждающие освоение выпускником компетенций по каждому из основных видов деятельности, а также отзыва руководителя дипломного проекта (работы) и рецензии на ее качество члены 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.

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

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется КОД.

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 15/26

Минимальное количество экспертов определено - 5 человек на 10 рабочих мест (без учета главного эксперта, технического эксперта.)

При определении окончательной оценки по итогам проведения демонстрационного 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 цифровую платформу.

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

Для выбранного КОД 35.02.10-1-2026 профильного уровня (инвариативная часть) установлено максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки, равное 75.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы. 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 ВСП.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле Информационной системы оценивания.

4.6 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

4.6.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию калининградского морского рыбопромышленного колледжа «КМРК». Состав и работа апелляционной комиссии регламентируется Положением о порядке формирования и деятельности апелляционной комиссии в ФГБОУ ВО «КГТУ» «Калининградский морской рыбопромышленный колледж» при проведении ГИА выпускника государственного средне-профессионального образовательного учреждения «Калининградский морской рыбопромышленный колледж»

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 16/26

Уровни и показатели уровней выполнения и защиты дипломного проекта (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 дипломного проекта (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;	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:	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

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 17/26

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 незначительные 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
2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов					
Графические документы	Соответствие требованиям стандартов	Оформлены в соответствии с требованиями стандартов	Имеются незначительные нарушения в оформлении	Имеются существенные нарушения в оформлении	Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении
3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы					
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

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 18/26

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

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 19/26

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

1. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
2. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» фасовочно-закаточный участок линия производства рыбных консервов в масле).
3. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
4. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» оформительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
5. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» подготовительный участок (линия производства рыбных консервов с овощным гарниром в томатном соусе).
6. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов с овощным гарниром в томатном соусе).
7. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» автоклавный участок (линия производства рыбных консервов с овощным гарниром в томатном соусе).
8. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Роскон» оформительный участок (линия производства рыбных консервов с овощным гарниром в томатном соусе).
9. Производство копчёной продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» подготовительный участок (линия производства копченой рыбы).
10. Производство копчёной продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» копильно-оформительный участок (линия производства копченой рыбы).

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 20/26

11. Производство вяленой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» подготовительный участок (линия производства вяленой рыбы).
12. Производство вяленой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» вялочно-оформительный участок (линия производства вяленой рыбы).
13. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» подготовительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).
14. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» фасовочно-закаточный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).
15. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» автоклавный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).
16. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» оформительный участок (линия производства натуральных рыбных консервов с добавлением масла).
17. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Моредобыча» подготовительный участок (линия производства мороженой рыбы)
18. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Моредобыча» морозильно-упаковочный участок (линия производства мороженой рыбы)
19. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе «РПК «РЫБФЛОТ-ФОР» подготовительный участок (линия производства мороженой рыбы)
20. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов на базе «РПК «РЫБФЛОТ-ФОР» морозильно-упаковочный участок (линия производства мороженой рыбы)
21. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).
22. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» фасовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 21/26

23. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).
24. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «РЗ «За Родину» оформительный участок (линия производства рыбных консервов в томатном соусе).
25. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» подготовительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
26. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» фаовочно-закаточный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
27. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» автоклавный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
28. Производство стерилизованных консервов из водных биоресурсов на базе ООО «Сохраним традиции» оформительный участок (линия производства рыбных консервов в масле).
29. Производство копчёной продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» подготовительный участок (линия производства копченой рыбы).
30. Производство копчёной продукции из водных биоресурсов на базе ООО «Залив» копильно-оформительный участок (линия производства копченой рыбы).

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 22/26

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

1. Выбор компетенции для экзамена, комплекта оценочной документации.
2. Разработка локальных документов, регламентирующих проведение экзамена (приказ, положение, план).
3. Формирование рабочих групп для организации и проведения экзамена.
4. Формирование графика проведения тренировочных занятий в центре проведения экзамена.
5. Проведение организационного собрания с обучающимися.
6. Формирование экспертной группы, составление плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена».
7. Сбор заявок, согласий на обработку персональных данных.
8. Формирование заявок на кандидатуру главного эксперта и на состав экспертной комиссии.
9. Проведение самообследования площадки на получение статуса центра проведения экзамена.
10. Разработка и согласование с главным экспертом плана проведения экзамена.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТИПОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ ПУ (ИНВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ)

Модуль 1. Осуществление процессов первичной обработки при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов

Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из одного экземпляра сырья (одна штука рыбы неразделанной), упакованную в пакет, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

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 и упаковочных материалов, тары в соответствии с заданием и нормами, указанными в технической документации на данный вид продукции.

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 23/26

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.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 2. Ведение технологических операций по изготовлению кулинарных полуфабрикатов из водных биоресурсов

Необходимо приготовить филе рыбное панированное из 1 кг рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Последовательность технологических операций для филе рыбного панированного согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать сырье для изготовления филе рыбного панированного, оценить его пригодность для использования;
- произвести расчет количества панировочных материалов согласно рецептуре для приготовления филе рыбного панированного;
- осуществить подготовку основного и вспомогательного сырья;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество панировочных материалов;
- осуществить разделку на филе без кожи;
- осуществить панирование рыбного филе 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.

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

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Организация и контролирование технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов

Необходимо оценить качество сырья (10 кг рыба неразделанная) перед началом

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 24/26

работы и выбрать способ разделки, позволяющий получить максимальный выход продукции, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

При выполнении данного модуля необходимо:

- оценить качество сырья перед началом работы;
- произвести разделку рыбы согласно выбранному виду разделки;
- проверить качество разделки и зачистки;
- произвести замер массы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов и замер температуры продукции с использованием контрольноизмерительных приборов.

Рассчитать выход готовой продукции в соответствии с выбранным видом разделки 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.

Произвести необходимые записи при приеме сырья и в процессе осуществления технологических операций.

Соблюдать санитарно-гигиенических нормы производства пищевой продукции и обращения с отходами.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 4. Осуществление контроля при эксплуатации технологического оборудования и правильностью маркировки кулинарной продукции из водных биоресурсов

Необходимо изготовить рыбные котлеты из 2 кг филе рыбы без кожи, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.

Рецептура рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- выбрать оборудование для получения фарша и осуществить его подготовку к эксплуатации;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 25/26

рецептуре для приготовления рыбных котлет;

- осуществить измельчение филе в фарш для рыбных котлет;
- осуществить процесс укладки рыбных котлет в тару согласно массе, установленной в технологической инструкции;
- осуществить маркирование тары с готовой продукцией и отходов.

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

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

Производить маркирование тары с продукцией из водных биологических ресурсов.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 5. Контролирование качества и анализ причин брака при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов

Необходимо изготовить рыбное кулинарное изделие панированное из фарша. Сырье 2 кг филе рыбы, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь. Рецепт рыба рыбных фаршевых изделий согласно технологической инструкции.

При выполнении данного модуля необходимо:

- оценить качество сырья и вспомогательных материалов;
- произвести расчет количества вспомогательного сырья согласно рецептуре для приготовления рыбного кулинарного панированного изделия;
- соблюдать последовательность проведения технологических операций;
- взвесить необходимое (рассчитанное) количество вспомогательного сырья;
- осуществить измельчение филе в фарш, составление и перемешивание фаршевой смеси;
- осуществить формование и панирование рыбных фаршевых изделий согласно массе и форме, установленной в технологической инструкции;
- осуществить процесс укладки полуфабрикатов в тару в соответствии с заданной массой в упаковке;
- провести анализ качества полученных кулинарных изделий, выявить дефекты и причины их появления.

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

Выполнять технологические операции только в перчатках и других средствах

МО–35 02 10-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2023	Версия: V.3	С. 26/26

индивидуальной защиты.

Производить маркирование тары с продукцией из водных биологических ресурсов.

Поддерживать порядок на рабочем месте в процессе выполнения задания и по окончании работы.

При выявлении дефектов готовой продукции установить причину возникновения и устранить ее.

Необходимые приложения: отсутствуют.