

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.09.2025 10:28:14  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4...ab037f8b3050e51

**ГИА**



**Федеральное агентство по рыболовству**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
**Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)**  
**федерального государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

**Отделение среднего профессионального образования**

**СОГЛАСОВАНО:**  
Генеральный директор  
ООО «МАРОН»

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»



А. И. Швидкий  
«24» марта 2025 г.



к.э.н. А. А. Солоненко  
«24» марта 2025 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**  
по специальности  
**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**  
среднего профессионального образования

Рабочая программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов

**Организация-разработчик:** Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»).

**Разработчик:**

Преподаватель высшей  
квалификационной  
категории



И. Е. Ибрагимова

**Эксперт от работодателя:**

Гл. технолог  
ООО «Марон»



О. А. Байол

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №7 от 17 марта 2025 г.

Председатель цикловой  
комиссии



И. Е. Ибрагимова

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1 Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВД) по очной форме обучения:

ВД 1. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

ВД 2. Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ВД 3. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

ВД 4. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Обучающийся с целью освоения видами профессиональной деятельности должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности и общими компетенциями (ОК), соответствующими квалификации «техник-технолог», включающими в себя способность:

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.

Техник-технолог должен быть готов к выполнению основных видов деятельности.

ВД 1. 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 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 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 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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. Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов.

## **2 ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Целью государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника, завершившего освоение образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) (далее ОП) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (далее выпускник), требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

## **3 ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Поставленная цель ГИА может быть достигнута путем решения задач государственной итоговой аттестации, к которым относятся:

1. Установление степени готовности выпускника к выполнению следующих видов деятельности (далее ВД):

ВД 1. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

ВД 2. Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ВД 3. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

ВД 4. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

2. Установление степени готовности выпускника к решению профессиональных задач в соответствии с ВД, к решению которых должен быть подготовлен выпускник:

ВД 1. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

ВД 2. Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

ВД 3. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

ВД 4. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (освоение рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» (3 разряд)).

3. Установление степени сформированности компетенций выпускника, как результаты освоения ОП, подтверждаемые на ГИА в сопоставлении с ВД, профессиональными задачами.

Результаты освоения ОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОП по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов выпускник должен обладать как общими, так и профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

#### **4 ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Форма государственной итоговой аттестации по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов определена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности и локальными нормативными актами ФГБОУ ВО «АГТУ» и включает в себя:

- подготовку и защиту дипломной работы (проекта);
- проведение демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и предусматривает выполнение практического задания, состоящего из модулей. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов с учетом требований ФГОС и ИРПО.

Защита дипломной работы (проекта) является заключительным этапом проведения ГИА. Дипломная работа (проект) демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

#### **5 ТРУДОЁМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПЕРИОД ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ**

Трудоёмкость ГИА и период её проведения определяются в соответствии с реализуемой ОП и учебным планом специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, с учетом требований ФГОС СПО специальности.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА – 6 недель. Сроки подготовки и проведения ГИА:

- подготовка к ГИА (подготовка к демонстрационному экзамену, подготовка выпускной квалификационной работы) – 3 недели;
- государственная итоговая аттестация (сдача демонстрационного экзамена, защита выпускной квалификационной работы) – 3 недели.

## **6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **6.1 Перечень основных дисциплин (модулей), обеспечивающих формирование компетенций, подтверждаемых на ГИА**

Формирование компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности выпускника, подтверждаемых на ГИА, обеспечивается освоением профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, включенных в Программу Государственной итоговой аттестации:

1. Профессиональный модуль ПМ.01 Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов:

1.1 Междисциплинарный курс МДК.01.01 Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов;

1.2 Междисциплинарный курс МДК.01.02 Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов;

1.3 Междисциплинарный курс МДК.01.03 Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов;

1.4 Междисциплинарный курс МДК.01.04 Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.

2. Профессиональный модуль ПМ.02 Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:

2.1 Междисциплинарный курс МДК.02.01 Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.

3. Профессиональный модуль ПМ.03 Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов:

3.1 Междисциплинарный курс МДК.03.01 Технология производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.

4. Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов:

4.1 Междисциплинарный курс МДК.04.01 Управление структурным подразделением организации.

5. Профессиональный модуль ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:

5.1 Междисциплинарный курс МДК.05.01 Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов».

Результатом овладения выпускниками видами профессиональной деятельности является освоение и овладения общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями в зависимости от ВД:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

<b>Вид деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ВД 1. 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 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

<b>Вид деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 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 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей 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	Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов

## **6.2 Структура компетенций, подтверждаемых на ГИА, и критерии их оценивания**

В процессе проведения ГИА должны быть подтверждены компетенции с учетом соответствующего ВД.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ВД 1. 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	- планировать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	- Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка дипломного проекта (работы)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> <li>- вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить к работе технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
<p>ПК 1.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за работой технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> <li>- осуществлять контроль за выполнением технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
<p>ПК 1.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> <li>- оформлять соответствующую документацию по результатам определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ причин брака и выпуска продукции пониженного качества</li> <li>- выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
<b>ВД 2. Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</b>		
ПК 2.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> <li>- организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> <li>- вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 2.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить к работе технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 2.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за работой технологического оборудования для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	- осуществлять контроль за выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	
ПК 2.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> <li>- оформлять соответствующую документацию по результатам определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 2.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ причин брака и выпуска продукции пониженного качества</li> <li>- выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
<b>ВД 3. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</b>		
ПК 3.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> <li>- организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> <li>- вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить к работе технологическое оборудование для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> <li>- эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 3.3 Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль за работой технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> <li>- осуществлять контроль за выполнением технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> <li>- оформлять соответствующую документацию по результатам определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различными методами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ причин брака и выпуска продукции пониженного качества</li> <li>- выявлять брак, определять и устранять причины его возникновения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демозамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ВД 4. Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов</b>		
ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов	- определять и планировать основные показатели процесса производства продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями	- осуществлять планирование выполнения работ исполнителями в производстве продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу трудового коллектива на участке по производству продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями	- выполнять работы по контролю хода процесса производства продукции из водных биоресурсов - выполнять оценку результатов работы отдельных исполнителей и коллектива в целом на участке по производству продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	- выполнять работы по анализу рынка и изучении конъюнктуры продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов - участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	- вырабатывать меры по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ПК 4.7 Вести учетно-отчетную документацию	- выполнять работы по ведению учетно-отчетной документации в производстве продукции из водных биоресурсов	- Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у выпускников не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Находить различные способы решения профессиональных задач, оценивать их и выбирать оптимальный. Осуществлять самостоятельный выбор решения проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для эффективного выполнения задач профессиональной деятельности с использованием современных средств поиска. Использовать современные информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	- Оценка выполнения заданий демоэкзамена - Оценка дипломного проекта (работы) - Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы) - Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Осознанно и методично планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, осуществлять поиск и использование необходимой для этого информации. Осуществлять предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; эффективно взаимодействовать и работать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
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	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Всестороннее осознанное содействие сохранению окружающей среды и ресурсосбережению. Применение знаний об изменении климата в профессиональной деятельности. Правильное использование принципов бережливого производства. Осознанное и эффективное понимание порядка действий в различных чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использование средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использование профессиональной документации на государственном и иностранном языках для решения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка выполнения заданий демоэкзамена</li> <li>- Оценка дипломного проекта (работы)</li> <li>- Наблюдение за представлением дипломного проекта (работы)</li> <li>- Экспертная оценка результативности ответов выпускника на задаваемые вопросы</li> </ul>

### 6.3 Демонстрационный экзамен (ДЭ)

ДЭ 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. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности и предусматривает выполнение практического задания, состоящего из модулей.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в данную программу ГИА. Образовательная организация

обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов;
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с образовательной организацией);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается ЦПДЭ);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с образовательной организацией);

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

д) добровольцы (волонтеры), привлекаемые к проведению демонстрационного экзамена (по решению образовательной организации).

Лица, присутствующие в ЦПДЭ, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Добровольцы (волонтеры) взаимодействуют с выпускниками в соответствии с условиями, установленными комплектом оценочной документации.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в

центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровней проводится с использованием единых оценочных материалов, разрабатываемых оператором (Федеральным Институтом Развития Профессионального Образования – ФИРПО).

Демонстрационный экзамен базового уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в смоделированных производственных условиях. Проводится на базе образовательной организации (или другой организации) на основании договора о сетевой форме реализации образовательных программ на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом выбранного КОД по специальности. При проведении ДЭ базового уровня теоретический блок рекомендуется проводить перед практическим блоком.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников, основывается на требованиях ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями-работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, и проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (в образовательной организации или на площадке организации-работодателя).

ДЭ профильного уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в реальных или смоделированных производственных условиях.

Особенностью ДЭ профильного уровня является требование о включении в экзаменационную комиссию представителя организации-работодателя. В КОД для проведения ДЭ профильного уровня (при наличии заявки от предприятий) федеральный оператор вправе вносить изменения в части технологической карты / листа задания и требований к материально-техническому оснащению, но не более, чем в объемах, предусмотренных вариативной частью федеральных государственных образовательных стандартов.

Для профильного уровня теоретический блок ДЭ проводится после практического блока.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые федеральным оператором для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня и образовательной организацией для базового уровня ДЭ.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, представляющих собой комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Утвержденные федеральным оператором КОД могут использоваться для проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

Комплекты оценочной документации предназначены для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена продолжительностью до 8 академических часов в день. Продолжительность экзамена в зависимости от выбранного уровня применимости указана в таблице 1.

Таблица 1 – Продолжительность демонстрационного экзамена

Уровень применимости	Продолжительность ДЭ
Базовый уровень с инвариативной частью	01 ч. 30 мин.
Профильный уровень с инвариативной частью	02 ч. 00 мин.
Профильный уровень, совокупность инвариативной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица 2) сформировано на основе вида профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Содержательная структура КОД представлена в таблице 3.

Таблица 2 – Единое базовое ядро содержания КОД<sup>1</sup>

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
ВД. 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.	<i>Умение 1:</i> планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией
		<i>Умение 3:</i> определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре
		<i>Навык 1:</i> организации выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<i>Умение 1:</i> соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий
	<i>Умение 2:</i> применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях	

<sup>1</sup> Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
		<i>Навык 1:</i> выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями
ВД. 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	<i>Умение 1:</i> планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
		<i>Умение 2:</i> выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов
		<i>Умение 4:</i> взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты
		<i>Умение 6:</i> разделять рыбу и беспозвоночных
		<i>Умение 7:</i> укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов
		<i>Навык 1:</i> организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов
	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<i>Навык 1:</i> выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов

Таблица 3 – Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
<b>Инвариантная часть КОД</b>				
ВД. 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.	<i>Умение 1:</i> планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией	■	■
		<i>Умение 3:</i> определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре		
		<i>Навык 1:</i> организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями		
	ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	<i>Умение 1:</i> соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		<p><i>Умение 2:</i> применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях</p> <p><i>Навык 1:</i> выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	■	■
ВД. 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	<p><i>Умение 1:</i> планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p> <p><i>Умение 2:</i> выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов</p> <p><i>Умение 4:</i> взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты</p> <p><i>Умение 6:</i> разделывать рыбу и беспозвоночных</p>	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		<p><i>Умение 7:</i> укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов</p> <p><i>Навык 1:</i> организации выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	■	■
	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<i>Навык 1:</i> выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	■	■
ВД 1. 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	<i>Умение 7:</i> выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения	■	■
	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<p><i>Умение 4:</i> вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p> <p><i>Навык 1:</i> выполнения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		<i>Навык 2:</i> определения с помощью контрольно- измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями	■	■
	ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<i>Навык 1:</i> определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами	■	■
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<i>Навык 1:</i> проведения анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов	■	■
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	<i>Умение 8:</i> составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов	■	■
	ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	<i>Умение 2:</i> соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов	<i>Навык 1:</i> проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников		■
	ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	<i>Навык 1:</i> определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий		
ВД 1. Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.	ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	<i>Навык 2:</i> определения с помощью контрольно- измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями <i>Навык 3:</i> ведения учетно- отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов		■
ВД 3. Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<i>Навык 1:</i> проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов		■
<b>Вариативная часть КОД</b>				
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными 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.				■

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица 4) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ГИА представлено в таблицах 5 - 7.

Таблица 4 – Распределение значений максимальных баллов

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Таблица 5 – Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	6,00
2	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	8,00
3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	12,00
4	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	2,00
5	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	10,00

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
6	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2,00
7	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Анализирование причин брака и предотвращение возможности его возникновения	4,00
8	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	2,00
9	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	4,00
ИТОГО			50,00

Таблица 6 – Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	6,00
2	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	8,00

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	12,00
4	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	2,00
5	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	10,00
6	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2,00
7	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Анализирование причин брака и предотвращение возможности его возникновения	4,00
8	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	2,00
9	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	4,00
10	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов	6,00
11	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	6,00

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
12	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	12,00
13	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Анализирование причин брака и предотвращение возможности его возникновения	6,00
ИТОГО			80,00

Таблица 7 – Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	6,00
2	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	8,00
3	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	12,00
4	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	2,00

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
5	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	10,00
6	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2,00
7	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Анализирование причин брака и предотвращение возможности его возникновения	4,00
8	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Планирование, организация и ведение технологического процесса производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	2,00
9	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Подготовка к работе и эксплуатирование технологического оборудования для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	4,00
10	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов	6,00
11	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Определение качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	6,00
12	Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	Контролирование выполнения технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов	12,00

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
13	Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов	Анализирование причин брака и предотвращение возможности его возникновения	6,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания. Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в КОД.

Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных 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.

В таблице 8 представлен образец задания.

Таблица 8 – Образец задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	
<p>Задание модуля 1: Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из 10 кг сырья (рыба неразделанная), упакованное в пакеты, по 2-4 филейчика, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.</p> <p><i>При выполнении данного модуля необходимо:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы без кожи замороженного;</li> <li>- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в полимерных ящиках;</li> <li>- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить черную пленку;</li> <li>- снять с филе икуру;</li> <li>- произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников, черной пленки;</li> <li>- проверить качество разделки и зачистки.</li> </ul>	ГИА/ДЭ БУ
Модуль 1: Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов	
<p>Задание модуля 1: Необходимо изготовить филе рыбы без кожи из 10 кг сырья (рыба неразделанная), упакованное в пакеты, по 2-4 филейчика, руководствуясь технологической инструкцией и нормами отходов и потерь.</p> <p><i>При выполнении данного модуля необходимо:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет количества сырья необходимого для производства филе рыбы без кожи замороженного;</li> <li>- осуществить подготовку основного сырья, взвесить рыбу и разместить в полимерных ящиках;</li> <li>- разделать рыбу на филе вручную, осуществить зачистку, удалить черную пленку;</li> <li>- снять с филе икуру;</li> <li>- произвести доработку филе, удалить остатки костей, плавников, черной пленки;</li> <li>- проверить качество разделки и зачистки;</li> <li>- провести замер температуры филе термометром со щупом;</li> <li>- взвесить филе и отходы, произвести запись по учеты сырья и готовой продукции;</li> <li>- произвести маркировку отходов.</li> </ul>	ГИА/ДЭ ПУ

#### 6.4 Выполнение и защита дипломного проекта (работы)

Последовательность выполнения дипломного проекта (работы) предполагает следующие этапы:

1. Выбор темы и руководителя работы, написание заявления.
  2. Совместно с руководителем – формирование задания и плана выполнения работы.
  3. Сбор, анализ и обобщение теоретических данных, изучение проблематики работы, подбор источников по теме работы. Обработка, систематизация и обобщение информации.
  4. Выполнение технологических расчетов, расчет и подбор оборудования. Выполнение всех задач, поставленных в работе.
  5. Разработка и формулирование заключения к работе.
  6. Оформление работы, написание аннотаций к работе (на русском и иностранном языках).
  7. Представление работы на проверку руководителю и проверка на оригинальность текста работы и объём заимствований в системе «Антиплагиат».
  8. Прохождение процедуры предзащиты работы с последующей доработкой полученных замечаний.
  9. Прохождение процедуры нормоконтроля. Устранение полученных замечаний.
  10. Предоставление готовой переплетенной работы на рецензию.
  11. Представление окончательного варианта работы с рецензией, отзывом руководителя и справкой о проверке на заимствования секретарю ГЭК.
  12. Получение допуска к защите работы. Подготовка доклада и презентации к защите.
  13. Защита работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.
- При выборе темы обучающийся может ориентироваться на темы курсовых работ, выполненных в процессе обучения. Примерная тематика дипломных проектов (работ):
- Разработка технологической линии производства замороженной рыбной продукции в условиях судна (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства замороженной рыбной продукции в условиях берегового предприятия (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства консервов рыбных (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства консервов рыбоовощных (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства соленой рыбной продукции (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства пресервов рыбных в маринаде (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства пресервов рыбных в соусе (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства вяленой рыбной продукции (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства сушеной рыбной продукции (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства рыбных колбас (вариативно)
  - Разработка технологической линии производства полуфабрикатов рыбных кусковых (вариативно)

Разработка технологической линии производства кулинарной рыбной продукции (вариативно)

Разработка технологической линии производства котлет рыбных в панировке (вариативно)

В обязательном порядке с обучающимися проводятся консультации, в ходе которых дается пояснение о принципе разработки, оформлении, структуре, объеме, а также примерном распределении времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы). Сроки выполнения дипломного проекта (работы) устанавливаются графиком учебного процесса. Руководитель дипломного проекта (работы) осуществляет контроль выполнения обучающимся дипломного проекта (работы) в течение установленного срока.

Дипломный проект (работа) должна в обязательном порядке пройти в установленные сроки процедуры нормоконтроля, внешнего рецензирования, утверждения заведующим отделением, регистрации у секретаря итоговой экзаменационной комиссии. Успешно прошедшая указанные процедуры работа сдается секретарю в печатном варианте в прошитом виде и в электронном варианте.

Непосредственная защита дипломного проекта (работы) проводится согласно утвержденному графику. Перед защитой студент должен составить тезисы своего доклада и согласовать их со своим научным руководителем. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, продолжительность доклада должна составлять не более 8 - 10 минут, материал должен излагаться свободно, не читая текст с листа.

Для своевременной подготовки и сдачи дипломного проекта (работы) устанавливаются следующие сроки:

- не менее чем за 6 месяцев до защиты студент должен выбрать руководителя ВКР, определить тему научного исследования и в тот же срок подать заявление зав. отделения на утверждение выбранной темы ВКР, подписанное руководителем;

- за две недели до установленной даты защиты дипломного проекта (работы) студент обязан пройти предзащиту своей выпускной работы конкретные сроки проведения предзащиты устанавливаются заведующим отделением СПО;

- за десять дней до установленной даты защиты дипломного проекта (работы) студент обязан представить своему руководителю окончательный вариант разработанной им дипломного проекта (работы), в котором должны быть устранены все замечания, сделанные руководителем или консультантами;

- в те же сроки обучающийся обязан пройти процедуру нормоконтроля, устранить все замечания по оформлению дипломного проекта (работы) и сдать работу на проверку заведующему отделением с пакетом утвержденных документов. В случае одобрения студент получает подпись лица, ответственного за нормоконтроль, и заведующего отделением на титульном листе дипломного проекта (работы);

- за 5 дней до установленной даты защиты дипломного проекта (работы) студент должен быть ознакомлен с отзывом руководителя;

- за три дня до установленной даты защиты дипломного проекта (работы) студент обязан сдать переплетённую работу секретарю.

Студенты, нарушившие установленные сроки сдачи выпускной работы, к защите не допускаются.

После того, как дипломный проект (работа) будет допущена руководителем до защиты, он пишет отзыв о работе обучающегося в период подготовки работы. В отзыве должны быть даны достаточно полные характеристики обучающегося, содержания дипломного проекта (работы), ценности сделанных на ее основе выводов и рекомендаций. Также в отзыве должны быть раскрыты актуальность и практическая значимость темы, возможность практического использования отдельных положений работы и возможность допуска дипломного проекта (работы) к защите.

Получив отзыв руководителя, студент передает свою работу на нормоконтроль. Осуществляют нормоконтроль специально назначенные преподаватели отделения. После успешного прохождения нормоконтроля студент отдает дипломную работу (проект) на подпись, а затем в переплет.

Переплетенная работа представляется на внешнюю рецензию. Выполненные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломного проекта (работы). Рецензент закрепляется за каждым обучающимся. Рецензент после ознакомления с работой пишет рецензию, которая представляет собой заключение о соответствии содержания дипломного проекта (работы) заявленной теме и заданию на нее; оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы); оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы; общую оценку дипломного проекта (работы), отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций. Рецензент должен дать предварительную оценку проделанной работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») и оценить возможность присвоения автору квалификации «техник-технолог».

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты дипломного проекта (работы). Внесение изменений после получения рецензии не допускается.

Затем следует подготовка к защите дипломного проекта (работы) перед Государственной экзаменационной комиссией. Успешно прошедшая указанные процедуры дипломный проект (работа) сдается секретарю Государственной экзаменационной комиссии в печатном варианте в прошитом виде и в электронном варианте. Перед защитой студент должен составить тезисы своего доклада и согласовать их со своим руководителем. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, продолжительность доклада должна составлять не более 8 - 10 минут, материал должен излагаться свободно, не читая текст с листа.

Выступление должно начинаться с обоснования выбора темы дипломного проекта (работы), то есть должны быть раскрыты актуальность темы и ее практическая значимость. Далее следует раскрывать основное содержание работы. После выступления защищающегося члены комиссии задают вопросы – как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. При этом студент имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку дипломного проекта (работы), поскольку свидетельствуют об общем уровне

подготовленности студента, о том, насколько свободно он владеет темой, насколько глубоко и серьезно он ее изучил, поэтому ответы нужно тщательно продумывать.

Защита дипломного проекта (работы) проводится по утвержденному графику. Кроме членов Государственной экзаменационной комиссии на защите должен присутствовать руководитель дипломного проекта (работы).

Перед защитой дипломник должен составить тезисы своего доклада, обращая особое внимание на замечания рецензента. Тезисы доклада должны быть обязательно согласованы с руководителем, который должен посоветовать, на каких наиболее интересных моментах следует акцентировать внимание комиссии при выступлении. При составлении тезисов обязательно нужно учитывать, что речь должна быть краткой и лаконичной, так как продолжительность доклада должна составлять не более 5-7 минут.

Рекомендуется накануне защиты прочитать или проговорить текст доклада несколько раз вслух, чтобы убедиться в том, что продолжительность речи укладывается в установленные рамки. Желательно, чтобы дипломник излагал основное содержание своей работы свободно, не читая текст с листа.

Основные положения доклада студент должен проиллюстрировать раздаточным материалом, выполненном на листах формата А4 или с помощью презентации. В раздаточный материал и/или презентацию нужно выносить наиболее важные по смыслу и наглядные таблицы, рисунки, графики и схемы. Содержание раздаточного материала должно быть согласовано с руководителем.

Перед началом выступления студента секретарь ГЭК представляет его, оглашает тему дипломного проекта (работы) и зачитывает отзыв руководителя и внешнюю рецензию.

Выступление должно начинаться с обоснования выбора темы дипломного проекта (работы), то есть должны быть раскрыты актуальность темы и ее практическая значимость для хозяйствующего субъекта. Далее следует раскрывать основное содержание работы, обращая особое внимание на освещенный в работе передовой опыт и отмеченные недостатки в деятельности хозяйствующего субъекта, а также на те предложения, которые, по мнению автора дипломного проекта (работы), будут способствовать улучшению организации производства. В заключение своего выступления дипломник должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ним или давая обоснованные возражения.

После выступления студента члены Государственной экзаменационной комиссии задают вопросы, как непосредственно связанные с темой работы, так и близко к ней относящиеся. Дипломнику дается время на подготовку к ответам. При этом он имеет право пользоваться своей работой. Ответы на вопросы, их полнота и глубина влияют на оценку выпускной квалификационной (дипломной) работы, поскольку свидетельствуют об общем уровне подготовленности студента, о том, насколько свободно он владеет темой, насколько глубоко и серьезно он ее изучил.

Решение ГЭК об окончательной оценке дипломного проекта (работы) основывается на внешней рецензии, отзыве руководителя, отзыве организации – базы производственной практики, а также на выступлении дипломника и его ответах на заданные в процессе защиты вопросы.

По положительным результатам итоговой Государственной аттестации, оформленных протоколами экзаменационных комиссий, ГЭК принимает решение о

присвоении выпускнику квалификации «техник-технолог» и выдаче диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

При неудовлетворительной оценке дипломного проекта (работы) студент-дипломник отчисляется из Института и получает академическую справку установленного образца.

Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения ГЭК оформляются протоколами.

Результаты защиты дипломных работ (проектов) определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний комиссии.

Оценка дипломного проекта (работы) складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления пояснительной записки;
- качество выполнения и оформления графической части работы;
- качество доклада на защите работы, с учетом качества презентации;
- правильность ответов на дополнительные вопросы.

Текст работы и графическая часть должны быть выполнены и оформлены согласно установленным требованиям нормоконтроля.

Доклад должен быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту. Не допускается чтение доклада с листа. Презентация должна быть выполнена аккуратно, грамотно и соответствовать рекомендуемой структуре представления материала.

При ответах на дополнительные вопросы комиссия отмечает, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах рассматриваемой технологии и выполненной работы.

**Оценка «отлично» выставляется, если:**

- работа выполнена согласно требованиям, в установленный срок представлена к защите, оформлена грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в тексте работы);
- все необходимые разделы проработаны и выполнены на надлежащем уровне;
- доклад отображает все проработанные вопросы, в нем четко и однозначно сформулированы результаты выполнения работы, время доклада укладывается в регламент, обучающийся делает доклад свободно, не читая с листа;
- презентация к докладу выполнена и оформлена согласно требованиям, не содержит грамматических и смысловых ошибок;
- на дополнительные вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути технологических процессов, при ответах используются профессиональные термины.

**Оценка «хорошо» выставляется, если:**

- работа выполнена согласно требованиям, в установленный срок представлена к защите, оформлена грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в тексте работы);

- все необходимые разделы выполнены на надлежащем уровне, но отдельные разделы недостаточно глубоко проработаны;

- доклад в целом отображает все проработанные вопросы, результаты выполнения работы сформулированы недостаточно полно, время доклада укладывается в регламент, обучающийся делает доклад в целом свободно, пользуясь периодически текстом с листа;

- презентация к докладу выполнена и оформлена согласно требованиям, не содержит грамматических и смысловых ошибок;

- на дополнительные вопросы обучающийся отвечает в целом уверенно, ответы в целом верные, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом достаточно высокий, выражено профессиональное мышление, наблюдается общее понимание сути технологических процессов, при ответах используются профессиональные термины.

**Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:**

- работа в целом выполнена согласно требованиям, в установленный срок представлена к защите, оформлена с учетом требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в тексте работы);

- все необходимые разделы выполнены, но недостаточно проработаны;

- доклад отображает не все проработанные вопросы, результаты выполнения работы сформулированы нечетко или не сформулированы совсем, время доклада не укладывается в регламент, обучающийся делает доклад с использованием текста с листа;

- презентация к докладу выполнена и оформлена с недочетами, наблюдается нарушение согласованности между текстом доклада и содержанием презентации, оформление презентации частично соответствует требованиям, заметны грамматические и смысловые ошибки;

- на дополнительные вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с бытовым, понимание сути технологических процессов не развито, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

К защите не допускаются обучающиеся:

- не выполнившие работу в установленный срок;

- самовольно изменившие тему работы без согласования с руководителем;

- представившие к защите заимствованную работу или не прошедшие проверку на антиплагиат (в случае ее проведения);

- не прошедшие проверку на соответствие требованиям оформления работы;

- не прошедшие предзащиту работы, в том числе и не явившиеся на предзащиту.

Студенту, успешно прошедшему защиту дипломного проекта (работы), присваивается решением ГЭК квалификация «техник-технолог», вручается государственный диплом установленного образца.

## 7 ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Молодые профессионалы», проведенных Федеральным оператором по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники), не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

## **8 ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### **8.1 Наличие соответствующих условий проведения ГИА**

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без которых невозможно или затруднено проведение ГИА).

### **8.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- возможность выбора способа проведения ГИА;
- проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с 648 обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления;
- пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

**8.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме**

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам проведения ГИА по данной ОП доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **8.4 Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья:

- продолжительность государственного экзамена, проводимого в письменной форме - не более чем на 1,5 часа;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 0,5 часа;
- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 0,5 часа).

## **9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА**

Реализация программы ГИА предполагает наличие аудиторий и лабораторий для проведения непосредственно процедуры ГИА, аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, аудитории для самостоятельной работы, оснащенной компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспеченной доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Аудитория для проведения процедуры ГИА – защиты дипломного проекта (работы), для проведения групповых и индивидуальных консультаций: кабинет «Переработки пищевого сырья, процессов и аппаратов»:

Комплект учебной мебели на 18 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью – 3 шт., доска интерактивная – 1 шт., стационарный проектор – 1 шт., ноутбук с доступом в интернет (переносной) – 1 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др. – 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-меловая – 1 шт.

Наглядные материалы: стенды – 5 шт.

Аудитории для проведения демонстрационного экзамена:

Лаборатория «Технологии продуктов животного происхождения»:

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные, комплекты инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплита 4-х конф. с дух. шкафом – 1 шт., универсальная термокамера с холодильным агрегатом и дымогенератором – 1 шт., куттер – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., автоклав – 1 шт., электрогриль контактный – 1 шт., полуавтомат закаточный настольный – 1 шт., тестомес – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., фритюрница – 1 шт., укм (полный комплект) – 1 шт., настольный пельменный аппарат – 1 шт., слайсер – 1 шт., настольная вакуум-упаковочная машина – 1 шт., клипсатор – 1 шт., тендерайзер – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 1 шт., термометры электронные – 1 шт., pH метр – 1 шт., шкаф холодильный – 1 шт., микроволновая печь – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт., пароварка – 1 шт., формы ветчинные прямоугольные – 1 шт., шприц колбасный ручной – 1 шт.; посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: стеллаж – 3 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 1 шт.

Мастерская «Первичной обработки пищевого сырья»

Оборудованные рабочие места на 7 чел. (столы производственные с набором инструментов).

Лабораторное оборудование: электроплитка 2-х конф. – 1 шт., универсальный измельчитель с комплектом сменных дисковых ножей – 1 шт., электромясорубка – 1 шт., камеры тепловые настольные – 2 шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт., морозильная камера – 1 шт., весы электронные – 2 шт., термометры электронные – 2 шт., холодильник – 1 шт., пароварка – 1 шт., доски разделочные, ножи, посуда, столовые приборы и другие вспомогательные средства — в ассортименте.

Мойки – 3 шт.

Стеллаж – 1 шт.

Наглядные материалы: плакаты – 2 шт.

Кабинет «Компьютерный класс» (аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций):

Комплект учебной мебели на 15 чел.

Рабочее место преподавателя (стол, стул).

Технические средства обучения: компьютер с выходом в интернет, в комплекте с системным блоком, монитором, клавиатурой и мышью - 15 шт.

Шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др.: шкаф (стеллаж) для хранения - 1 шт.

Аудиторная доска: доска магнитно-маркерная - 1 шт.

## 10 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

### Основная литература:

1. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник для спо / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-7737-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164941> (дата обращения: 17.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..

2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513804>.

3. Ким, И. Н. Микробиология переработки водных биологических ресурсов : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, В. В. Кращенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 272 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15295-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520279>.

4. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-4392-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139291>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для спо / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6901-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165816>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Саускан, В. И. Промысловые пресноводные и проходные рыбы России : учебное пособие для спо / В. И. Саускан. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 276 с. — ISBN 978-5-8114-5159-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147324>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752>.

9. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768>.

10. Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10480-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517267>.

11. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519979>.

12. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительная учебная литература**

1. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — ISBN 978-5-406-10483-5. — URL: <https://book.ru/book/945207>. — Текст : электронный.

2. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531216>

4. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532285>

5. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ / Б. М. Гайдукова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-45939-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292025>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518248>

**Официальные, справочно-библиографические и периодические издания:**

***а) официальные издания:***

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с изменениями на 23 апреля 2018 года) — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901751351>
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 09.12. 2011 года N 880. — Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
3. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420394425>

***б) справочно-библиографические издания:***

1. Словарь названий морских промысловых рыб мировой фауны [Текст] / Г.У. Линдберг, А.С. Герд, Т. С. Расс – Ленинград изд. «Наука», 1980 г (2 экз.)
2. Справочник пресноводные рыбы [Текст] – М.: ООО «Издательство АСТ» : ООО «Издательство Астрель», 2001. – 288 с.(1 экз.)
3. Шиф, И. Г. Справочник механика рыбоконсервного производства [Текст] / И. Г. Шиф – М.: Агропромиздат, 1988. – 223 с.(1экз.)
4. Сафронова Т. М. Справочник органолептическая оценка рыбной продукции.– М.: Агропромиздат, 1985. – 216 с.(8 экз.)
5. Бурляй, Ю. В. Сухой, Л.А. Колоскова, Т. М. Цитовский, С.И. Классификационно-номенклатурный справочник упаковочного оборудования для пищевых продуктов. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 224 с. (1 экз.)
4. Справочник технолога рыбной промышленности [Текст]. Под ред. В. М. Новикова. - М.: изд. «Пищевая промышленность», 1972. Том 4 (3 экз.). Том 3 (3 экз.)
5. Родин, Е.М. Справочник по холодильной обработке [Текст] / Родин Е. М. Москва, изд. «Пищевая промышленность», 1977 г. (4 экз.)
6. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов [Текст]. М.: изд. «Легкая и пищевая промышленность», 1984 г. (29 экз.)
7. Быкова, В.М. Белова, З. И. Справочник по холодильной обработке рыбы. – Москва.: Агропромиздат, 1986 – 208 с. (24 экз.)
8. Голубев, В. Н. Кутина, О.И. Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 408 с. (14 экз.)
9. Сборник рецептов рыбных изделий и консервов. Составители: М. В. Гольдин, А. А. Рыжков, Т. И. Слабко. – СПб: ПрофиКС, 2003. – 208 с. (1 экз.)
10. Супрунчик В. К., Житкин Н. И., Точковой В. А., Лысиков В. П., Синельников Б. В. Справочник по ремонту оборудования пищевых производств [Текст]. - Киев: Техника, 1984. - 224 с. (1 экз.).
11. Справочник инженера по охране труда [Электронный ресурс]: справочник / под ред. В.Н. Третьякова. — Вологда: «Инфра-Инженерия», 2007. — 736 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65118>.

**в) периодические издания:**

1. Журнал «Рыбное хозяйство».
2. Журнал «Пищевая промышленность»
3. Журнал «Техника и технология пищевых производств»

**Методические указания для обучающихся по ГИА**

1. Ибрагимова И. Е. Методические указания к прохождению ГИА для обучающихся по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

2. Ибрагимова И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ//Для обучающихся всех форм обучения по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

**Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Сайт по отраслям российской промышленности, раздел «Процессы пищевых технологий» – <http://borpak.ru/pishhevaya-promyshlennost/processy-pishhevyyh-texnologij.html>

2. Портал нормативной и технической документации по вопросам охраны труда на производстве. – <http://prom-nadzor.ru/>

3. Инструкции по охране труда по профессиям и видам работ. - <https://инструкция-по-охране-труда.рф>

4. Официальный сайт Федерального агентства по рыболовству. Раздел Нормативно-правовая база. – <http://fish.gov.ru/>

5. Департамент по рыболовству Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН. – <http://www.fao.org>

**Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу <a href="https://www.портал.дрти.рф">https://www.портал.дрти.рф</a> из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

## Возможность доступа к электронно-библиотечным системам

Наименование электронного ресурса, адрес сайта	Назначение
<p>ЭБС Юрайт  <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a></p>	<p>ЭБС Юрайт - ресурс, включающий электронные версии книг издательства "Юрайт". Издательство специализируется на издании учебной литературы для высших и средних специальных учебных заведений по новым образовательным стандартам.</p> <p>Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям. Авторами учебников являются преподаватели ведущих вузов России. В ЭБС представлены учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением действующих требований ФГОС. В ЭБС присутствует возможность: индивидуального неограниченного доступа пользователей к содержимому из любой точки, в которой имеется подключение к сети Интернет; одновременного индивидуального доступа пользователей к содержимому; полнотекстового поиска по содержимому, формирования статистических отчетов по пользователям. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p>
<p>ЭБС издательства «Лань»  <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a></p>	<p>ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.</p> <p>Предоставляет возможность круглосуточного дистанционного индивидуального пользования, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, с возможностью просмотра и скачивания на сайте в он-лайн режиме. Предоставляет право доступа к отдельным коллекциям, в частности таким, как «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань».</p>
<p>ЭБС Рыбохозяйственное образование  <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a></p>	<p>Информационный ресурс ФГБОУ ВО "КГТУ" состоит исключительно из учебных изданий рекомендованных Федеральными учебно-методическими объединениями в системе высшего образования и среднего профессионально образования. Издания в ЭБС представлены с сохранением вида страниц (оригинальной верстки).</p> <p>Пользование ЭБС не требует никакого дополнительного программного обеспечения или аппаратных устройств, достаточно иметь подключение к Интернету.</p> <p>Чтение электронной версии книг доступно в постраничном режиме, а при необходимости возможно цитирование.</p> <p>Удобный и современный контекстный поиск по всему хранилищу книг позволяет быстро найти нужную книгу.</p> <p>Доступ осуществляется по логину и паролю, логин и пароль доступа находятся на общем абонементе.</p>

<b>Наименование электронного ресурса, адрес сайта</b>	<b>Назначение</b>
ЭБС IPRbooks <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>	<p>Важнейший ресурс для получения качественного образования, предоставляющий доступ к учебным и научным изданиям, необходимым для обучения и организации учебного процесса. Использование ЭБС IPR BOOKS позволяет обучающемуся подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Преподавателям ресурс будет полезен при составлении учебных планов и РПД, подготовке и проведении занятий, получении информации о новых публикациях коллег.</p> <p>Ресурс ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу, предназначенную для разных направлений обучения, с помощью которого можно получить необходимые знания, подготовиться к семинарам, зачетам и экзаменам, выполнить необходимые работы и проекты. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования, и ежедневно пополняется новыми актуальными изданиями. ЭБС IPRbooks содержит множество эксклюзивных изданий, которые не представлены в других ресурсах, в том числе издательств группы компаний IPRmedia: Вузовское образование, Профобразование, Ай Пи Эр Медиа.</p> <p>Удаленный доступ посредством сети Интернет возможен с любого ПК. Работать с ЭБС IPR BOOKS можно так же с мобильных устройств в круглосуточном режиме удаленно (скачайте приложение IPRbooks Mobile Reader на App Store или Play Market, приложение для слабовидящих IPRbooks WV-Reader на App Store или Play Market).</p>

#### Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

<b>Наименование программного обеспечения</b>	<b>Назначение</b>
1С:Предприятие 8.0.	Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome, Opera	Браузер
Windows NT	Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
Dr.Web	Антивирусные программные продукты
Microsoft Office	Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Наименование программного обеспечения	Назначение
7-zip	Архиватор

Перечень информационных справочных систем

Наименование ИСС	Назначение
Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении информационного обеспечения обучения представлены в локальной сети ДРТИ по адресу: <\\Base\192.168.10.10> для обмена по дфату ИТ в обучении