

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ
(ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Согласовано
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

Утверждаю
Директор СПбМРК

К.Т.Арутюнян
«23» декабря 2022 г.

С.Г. Лосяков
«23» декабря 2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по программе подготовки специалистов среднего звена
специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ
(базовая подготовка)
очной формы обучения
в 2022 – 2023 учебном году

Рассмотрена на заседании педагогического совета
Протокол №3 от «23» декабря 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	3
2	Форма и вид государственной итоговой аттестации	5
3	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, срок проведения ГИА	5
4	Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	6
5	Государственный экзамен	7
6	Выпускная квалификационная работа	9
6.1	Подготовка и защита ВКР	9
6.2	Критерии оценки ВКР	11
6.3	Хранение выпускных квалификационных работ	12
7	Документация по государственной итоговой аттестации	13
8	Порядок подачи и рассмотрения апелляций	14
9	Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации	15
	Приложение 1	17
	Приложение 2	22
	Приложение 3	25
	Приложение 4	26
	Приложение 5	29

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ базового уровня.

1.2. Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ на базовом уровне, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;
- готовности выпускников к профессиональной деятельности и сформированности у них соответствующих профессиональных компетенций в области обработки водных биоресурсов, согласно требованиям ФГОС СПО.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 1.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 2.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 2.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 3.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.
ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

	исполнителями.
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 июля 2021 г. N 443
- Положением о филиале;
- Положение об организации государственной итоговой аттестации;

– Рабочим учебным планом по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ.

1.4. Программа государственной итоговой аттестации определяет:

- форму и вид ГИА
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедуру проведения ГИА, критерии оценки;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций
- порядок повторного прохождения Государственной итоговой аттестации
- порядок хранения выпускных квалификационных работ.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2. Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ проводится в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

2.2. Выпускная квалификационная работа (ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа по образовательной программе 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ выполняется в виде дипломной работы.

2.3. На основании решения методического совета колледжа с целью более полного определения сформированности у выпускников профессиональных компетенций после освоения ими полного курса теоретического обучения (перед началом преддипломной практики) предусматривается Государственный экзамен (устно).

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, срок проведения ГИА

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ и рабочим учебным планом и отведено:

на подготовку к ГИА - **четыре недели** и на проведение ГИА – **две недели**.

3.2. Сроки проведения ГИА:

- подготовка к Государственному экзамену
с 20 апреля 2023 года по 26 апреля 2023 года;
- сдача Государственного экзамена
с 27 апреля 2023 года по 03 мая 2023 года;
- подготовка к защите ВКР
с 01 июня 2023 года по 21 июня 2023 года;
- защита ВКР
с 22 июня 2023 года по 28 июня 2023 года.

Вид ГИА	Группа ТХ-311
	даты
Государственный экзамен	по расписанию
Защита ВКР	по расписанию

Расписание ГИА составляется и доводится до сведения выпускников за 2 недели до ее проведения.

4. Условия подготовки и процедура проведения Государственной итоговой аттестации

4.1 Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения курсантов не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации, путем размещения ее на информационном стенде и на официальном сайте образовательной организации.

4.2 К Государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

4.3. Курсантам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.4. Для проведения ГИА с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом директора филиала формируется экзаменационная комиссия (ГЭК) в составе: председатель (назначается приказом Федерального агентства по рыболовству), заместитель председателя (директор или

заместитель директора филиала), члены ГЭК - из педагогических работников колледжа и педагогических работников сторонних организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую категорию, представителей работодателей, представителей надзорных органов. Численность ГЭК - не менее пяти человек. Секретарем ГЭК назначается начальник выпускающего отделения. Срок полномочий ГЭК - с 01 января по 31 декабря.

4.5. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с утвержденным расписанием Государственной итоговой аттестации.

Результаты Государственного экзамена и защиты ВКР объявляются в дни их проведения.

Решения принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численным составом комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Заседания ГЭК оформляются протоколами, оценки выставляются в протокол по пятибалльной системе.

4.6. В критерии оценки уровня подготовки выпускника по специальности входят:

- уровень освоения курсантом материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
- уровень практических знаний и умений, продемонстрированных выпускником при выполнении практических заданий;
- уровень знаний и умений, позволяющих решать ситуационные задачи;
- логика мышления, обоснованность, четкость, краткость, лаконичность изложения ответов.

5. Государственный экзамен

5.1. Государственный экзамен проводится в виде комплексного экзамена по профессиональным модулям:

- ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов
- ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
- ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

5.2. Государственный экзамен проводится в форме устного теоретического экзамена, представляющего из себя устный развернутый ответ на вопросы экзаменационного билета. Каждый билет включает 3 теоретических вопроса и задачу.

Количество билетов должно быть не меньше числа выпускников, обучающихся в одной группе. На подготовку к ответу курсанту отводится до 1 академического часа; на ответ курсанта - до 30 минут.

5.3. Необходимые материалы для проведения Государственного экзамена:

- Перечень теоретических вопросов (приложение 1)
- Перечень задач (приложение 2)
- Перечень экзаменационных материалов (приложение 3)

5.4. В период подготовки к Государственному экзамену проводятся консультации по вопросам, включенным в программу Государственной итоговой аттестации. Расписание консультаций составляется и доводится до сведения выпускников за 2 недели до их проведения.

5.5. Государственный экзамен проводится в специально подготовленном помещении, оснащенном справочной литературой, раздаточным материалом, соответствующей вычислительной техникой и другим оборудованием.

5.6. В основе оценки знаний и умений по результатам Государственного экзамена лежит пятибалльная система.

- оценка «5» (отлично) выставляется, если содержание билета раскрыто, изложение материала носит аналитический характер: дается сравнение разных точек зрения, сделаны аргументированные выводы, даны четкие ответы на вопросы членов ГЭК; при ответе курсант демонстрирует знание профессиональной терминологии, владеет коммуникативной культурой, умение работы с нормативно-справочной документацией;

- оценка «4» (хорошо) выставляется, если содержание билета практически раскрыто, но изложение материала носит скорее описательный характер, выводы недостаточно аргументированы; при выполнении задания курсант испытывает затруднения при работе с нормативно-справочной документацией, ответы на вопросы экзаменаторов носят обобщенный характер;

- оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если ответы на вопросы билета в общих чертах соответствуют поднятой тематике, однако нет логики в изложении материала, при ответе наблюдаются отдельные пробелы в усвоении программного материала; курсант слабо владеет профессиональной терминологией и испытывает затруднения при работе с нормативно-справочной документацией;

- оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если выпускником дан поверхностный, неполный ответ лишь на один вопрос билета или заявлен отказ от ответа.

6. Выпускная квалификационная работа

6.1. Подготовка и защита ВКР

6.1.1. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена выпускником при условии обоснования им целесообразности её разработки. Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

6.1.2. Перечень тем ВКР приведен в приложении 4.

6.1.3. Календарный план выполнения ВКР приведен в приложении 5.

6.1.4. Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора филиала не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

6.1.5. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

6.1.6. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

6.1.7. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи выпускнику в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 выпускников. На консультации для каждого выпускника должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

6.1.8. По завершении выпускником выпускной квалификационной работы руководитель подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передаёт в учебную часть.

6.1.9. Выпускные квалификационные работы могут выполняться как в Колледже, так и на предприятии (организации).

6.1.10. Содержание ВКР, как правило, включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- опытно-экспериментальную часть;
- технико-экономические расчеты;
- выводы и заключение, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов;
- список используемой литературы;
- приложение.

Минимальный объем ВКР – 35 страниц текста.

6.1.11. Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора филиала.

6.1.12. Рецензия должна включать;

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы должно быть предусмотрено не более 5 часов.

6.1.13. Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

6.1.14. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию.

6.1.15. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 академического часа. Процедура защиты устанавливается Председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

6.1.16. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

6.2. Критерии оценки ВКР

Результаты защиты ВКР определяются по **пятибальной системе**, и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Критерии	Показатели			
	Оценки			
	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
Актуальность, цель и задачи исследования	Актуальность темы исследования не сформулирована. Объект, предмет, цель и задачи исследования определены не точно или не полностью, либо не согласуются с содержанием.	Актуальность темы исследования сформулирована недостаточно конкретно. Объект, предмет, цель и задачи исследования, определены недостаточно точно и обоснованно.	Актуальность темы исследования в основном сформулирована верно. Объект, предмет, цель и задачи исследования, определены в основном обоснованно.	Актуальность темы исследования сформулирована конкретно и аргументированно. Объект, предмет, цель и задачи исследования, определены конкретно и обоснованно.
Логика изложения материала	Содержание и структура исследования не соответствует заявленной теме, отсутствует логичность изложения материала.	Содержание и структура исследования частично не соответствует заявленной теме, логичность изложения материала периодически нарушается.	Содержание и структура исследования в основном соответствует заявленной теме, логичность изложения материала не нарушается.	Содержание и структура исследования полностью соответствует заявленной теме, логичность изложения материала не нарушается.

Соблюдение графика	Работа выполнена с грубым нарушением установленных сроков.	Работа выполнена с нарушением установленных сроков.	Работа выполнена с незначительным нарушением установленных сроков.	Работа выполнена в установленные сроки.
Самостоятельность изложения материала	Работа носит компилятивный характер, отсутствуют авторские выводы и заключения.	Работа носит компилятивный характер, авторские выводы и заключения фрагментарны.	Работа носит в основном самостоятельный характер, авторские выводы и заключения заслуживают доверия.	Работа носит абсолютно самостоятельный характер, авторские выводы и заключения не вызывают сомнений.
Оформление работы	Работа выполнена с грубыми нарушениями требований к оформлению ВКР	Работа выполнена с нарушениями требований к оформлению ВКР	Работа выполнена с незначительными нарушениями требований к оформлению ВКР	Работа выполнена без нарушения требований к оформлению ВКР
Защита работы	Автор излагает материал непоследовательно, плохо владеет профессиональной терминологией, затрудняется ответить на поступающие вопросы. Во время защиты не используются наглядные материалы и презентация.	Автор излагает материал неуверенно, слабо владеет профессиональной терминологией, затрудняется ответить на поступающие вопросы либо дает неполные ответы. Во время защиты не используются наглядные материалы и презентация.	Автор излагает материал уверенно, владеет профессиональной терминологией, не затрудняется ответить на поступающие вопросы. Во время защиты используются наглядные материалы.	Автор излагает материал уверенно, свободно владеет профессиональной терминологией, дает аргументированные ответы на поступающие вопросы. Во время защиты используются наглядные материалы и презентация.
Критерии оценки работы	Курсант: - обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике; - защиту строит несвязно; - допускает существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии; - практическая часть ВКР не выполнена.	Курсант: - на низком уровне владеет терминологией; - допускает неточности; - материал излагает несвязно; - практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Курсант: - на достаточно высоком уровне владеет терминологией, но допускает отдельные неточности; - практическая часть ВКР выполнена качественно.	Курсант: - на высоком уровне владеет терминологией; - практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

6.3. Хранение ВКР

– Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее пяти лет. По истечении

указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

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

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

7. Документация по Государственной итоговой аттестации

7.1. Для работы ГЭК должны быть подготовлены следующие документы:

- Федеральный государственный стандарт по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов;

- приказ Минобрнауки России от 08.11. 2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- программа Государственной итоговой аттестации;

- приказ Федерального агентства по рыболовству об утверждении председателя

ГЭК

- приказ директора филиала об утверждении состава ГЭК;

- приказ директора филиала о допуске курсантов к государственной итоговой аттестации;

- сводная ведомость итоговых оценок;

- отчеты курсантов о прохождении практики;

- зачетные книжки курсантов;

- утвержденные директором филиала экзаменационные билеты;

- ВКР с отзывами руководителей и рецензиями.

7.2. Заседания ГЭК протоколируются. Протокол ведется секретарем ГЭК.

В протокол заносятся:

- результаты экзамена;

- результаты защиты ВКР;

- особые мнения членов комиссии.

7.3. Протоколы заседания ГЭК подписываются её председателем, заместителем председателя, секретарем и членами комиссии.

7.4. Выпускникам, успешно прошедшим Государственную итоговую аттестацию по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, присваивается квалификация ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ с получением диплома о среднем профессиональном образовании базового уровня.

При условии прохождения ГИА с оценкой «5» (отлично) и при наличии 75% и более отличных оценок по всем дисциплинам и профессиональным модулям теоретического курса и видам производственной (профессиональной) практики в итоговой ведомости ГЭК принимает решение о выдаче выпускнику диплома с отличием.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора.

7.5. По окончании ГИА выпускников председатель ГЭК составляет отчет о её работе, который заслушивается на педагогическом совете колледжа.

7.6. Протоколы ГЭК подлежат сдаче в архив в установленном порядке.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. По результатам Государственной итоговой аттестации выпускник, участвующий в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушениях, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации или несогласии с её результатами.

8.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора образовательного учреждения, лично выпускником. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

8.3. Апелляция рассматривается на заседании комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции и должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

8.4. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения не подтвердились и не повлияли на результат аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения подтвердились и повлияли на результат аттестации.

При удовлетворении апелляции результат аттестации подлежит аннулированию. Протокол о рассмотрении апелляции передается не позднее следующего рабочего дня в ГЭК для реализации решения комиссии и выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

8.5. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ГИА секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при сдаче государственного экзамена.

8.6. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

8.7. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника под роспись в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.8. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

9. Порядок повторного прохождения Государственной итоговой аттестации

9.1. Выпускникам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа в дополнительные сроки

9.2. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА

9.3. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено для одного лица более двух раз.

Заместитель директора
по учебно-методической работе

С.Г. Выжимова

Начальник отделения

В.В. Володина

Перечень теоретических экзаменационных вопросов

Вопросы к ПМ.01. Производство пищевой продукции из водных биоресурсов:

1. Холодильная обработка как способ консервирования рыбы. Области применения холода в рыбной промышленности. Влияние холода на микрофлору и автолитические процессы в рыбном сырье
2. Непрерывная холодильная цепь. Обратимость холодильной обработки. Замороженная и охлажденная рыба. Изменения в рыбе при замораживании. Изменения в рыбе при размораживании. Сроки хранения замороженной рыбы.
3. Охлаждающие среды. Состав, свойства. Достоинства, недостатки.
4. Способы охлаждения рыбы. Суть способов. Достоинства и недостатки. Виды льда.
5. Способы замораживания. Сущность, достоинства и недостатки естественного, искусственного и плиточного замораживания.
6. Мокрое, льдосоляное и криогенное замораживание рыбы.
7. Посол как способ консервирования рыбы. Влияние соли на микрофлору и автолитические процессы в рыбном сырье.
8. Принципиальная технологическая схема посола рыбы. Чановый и чердачный посолы.
9. Поваренная соль. Требования к соли, используемой при посоле рыбы.
10. Способы посола рыбы (сухой, смешанный, тузлучный). Преимущества и недостатки.
11. Физические и биохимические изменения в тканях рыбы при посоле.
12. Подготовка посольных емкостей. Моющие и дезинфицирующие жидкости.
13. Чановый посол сухим способом.
14. Смешанный посол в чанах без охлаждения.
15. Смешанный посол в чанах с охлаждением смесью льда и соли.
16. Смешанный посол в чанах предварительно подмороженной рыбы и с размораживанием.
17. Требования к соленой рыбе 1 и 2 сорта.
18. Дефекты соленой рыбы.
19. Производство икорной продукции
20. Операции технологического процесса приготовления рыбы пряного посола.
21. Способы размораживания рыбы и нерыбного водного сырья.
22. Основные стадии посмертных изменений рыбы и чем они характеризуются.
23. В чем заключается пищевая ценность морской капусты. Приведите технологическую схему производства.
24. Какой основной показатель применяется при микробиологическом контроле продукции из водных биоресурсов.
25. Операции технологического процесса приготовления маринованной рыбы
26. Приготовление заливок для пряного посола и маринования рыбы. Характеристика тары для соленой, пряной и маринованной продукции
27. Технология производства маринованной сельди.
28. Технологическая схема горячего копчения рыбы.
29. Изменения в рыбе при копчении. Виды и способы копчения.

30. Хранение и транспортирование консервов. Дефекты рыбных консервов
31. Производство натуральных рыбных консервов.
32. Производство рыбных консервов в томатном соусе.
33. Производство консервов в масле.
34. Производство рыбо-овощных консервов.
35. Производство консервов из морской капусты.
36. Производство рыбных пресервов.
37. Производство рыбных паст.
38. Производство пасты из икры и морской капусты.
39. Производство рыбных паштетов.
40. Производство рыбных масел и кремов.
41. Производство продукции из водорослей.

Вопросы по ПМ.02. Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:

1. Какое сырье используют для производства кормовой продукции?
2. Дайте классификацию способов производства кормовой муки и их сравнительный анализ
3. Какие изменения химического состава и кормовой ценности муки происходят во время ее производства и хранения.
4. В чем заключается биологическая ценность кормовой муки.
5. В чем заключается кормовая ценность подпрессовых бульонов? Перечислите основные способы обработки и использования подпрессовых бульонов?
6. В чем заключается способ производства кормовой муки методом прямой сушки под вакуумом и без него?
7. Дайте характеристику способам обезжиривания сушенки (методом прессования и экстракции)?
8. В чем заключается способ производства кормовой муки прессово-сушильным способом с использованием подпрессового бульона?
9. Дайте характеристику кинетики сушки влажного жома в производстве кормовой муки, укажите параметры процессов сушки.
10. Поясните назначение и суть технологических процессов: хранения сырья до обработки, измельчение сырья, варка, прессование разваренной массы.
11. Поясните назначение и суть технологических операций: внесение антиокислителя, сушка, измельчение сушенки, удаление металлопримесей.
12. В чем заключаются особенности технологии кормовой муки из особо жирного сырья и сырья с ослабленной консистенцией. Поясните возможность применения ПАВ и структурообразователей.
13. Поясните назначение процесса гранулирования кормовой муки, перечислите факторы, влияющие на прочность гранул.
14. Перечислите вредителей кормовой муки, охарактеризуйте методы борьбы с ними.
15. Дайте характеристику патогенной микрофлоры кормовой муки, перечислите источники заражения и способы обеззараживания муки.
16. Перечислите причины неприятного запаха рыбомучного производства и способы устранения.

17. Поясните причины взрыво- и пожароопасности кормовой муки, способы их устранения.
18. В чем суть теории окисления липидов? Перечислите способы торможения процесса окисления липидов кормовой муки.
19. Как получают кормовые гидролизаты.
20. Что представляет собой кормовой заменитель цельного молока.
21. В чем различие между гуанином, жемчужным патом и перламутровым препаратом?
22. Что представляет собой клей особых кондиций?
23. Как получают технический и пищевой клей?
24. Назовите основные виды жиродержащего сырья, используемого при производстве жиров различного назначения.
25. Какие критерии лежат в основе направления сырья для производства жиров различного назначения?
26. В чем заключается биологическая ценность рыбных жиров?
27. Назовите и дайте краткую характеристику основным способам получения рыбных жиров. Укажите факторы, влияющие на выход жира и его качество.
28. Каковы цели рафинации рыбных жиров?
29. Как классифицируются способы рафинации рыбных жиров?
30. Каковы цели, преимущества и недостатки химических способов очистки рыбных жиров?
31. Каковы цели, преимущества и недостатки физико-химических способов очистки жиров?
32. Составьте технологическую схему производства полуфабриката медицинского жира из жиродержащего сырья. Обоснуйте выбор технологических операций и параметров технологического процесса.
33. Составьте технологическую схему производства готового медицинского жира из полуфабриката, обоснуйте выбор технологических операций и параметров технологического процесса.
34. Составьте технологическую схему производства ветеринарного жира из полуфабриката. Обоснуйте выбор технологических операций и параметров технологического процесса.
35. Назовите проблемы и перспективы производства пищевых рыбных жиров.
36. В чем заключаются преимущества и недостатки производства гидрогенизированных пищевых рыбных жиров.
37. Составьте технологическую схему производства капсулированного жира. Обоснуйте выбор технологических операций и параметров технологического процесса.
38. Перечислите основные направления использования технических рыбных жиров.
39. Какие экологические проблемы возникают при переработке рыбных жиров.
40. Какие способы утилизации сточных вод применяются на жироперерабатывающих предприятиях.
41. Что называется соапстоком, каковы возможные пути его использования?

Вопросы к ПМ.03. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов:

1. Назовите, какие цеха входят в состав современных рыбообработывающих комплексов?

2. Какой основной ассортимент продукции вырабатывает кулинарный цех рыбообрабатывающего предприятия?
3. Назовите связи кулинарного цеха с другими цехами рыбообрабатывающего комплекса.
4. Какие виды сырья и кулинарных полуфабрикатов используются при производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбных водных биоресурсов?
5. Методы предупреждения порчи сырья и рыбных полуфабрикатов.
6. Основные виды разделки рыбы, используемые в рыбокулинарном производстве.
7. Опишите вспомогательные материалы, которые используют в рыбокулинарном производстве. Укажите их применение и условия хранения.
8. Опишите основные операции технологического процесса при изготовлении жареной рыбы.
9. Какие виды сырья и вспомогательных материалов используют для приготовления кулинарных фаршевых изделий.
10. Какие виды теста применяют для изготовления рыбомучных кулинарных изделий, какие виды сырья, и вспомогательных материалов используются при их изготовлении. (при ответе указать – какие виды сырья и вспомогательных материалов применяют для изготовления начинки; указать основные материалы, из которых его (тесто) готовят).
11. Как подготавливают рыбный полуфабрикат, головы осетровых и белковую пасту «Океан» для использования в начинках? (Доп. вопрос: как обрабатывают визигу для использования ее в начинках).
12. Какие основные операции включает технологический процесс производства рыбных палочек.
13. Какие основные виды рыб и рыбных полуфабрикатов используют для приготовления вторых замороженных блюд.
14. В чем заключается предварительная обработка круп и овощей, применяемых при выработке вторых замороженных рыбных блюд.
15. Опишите технологию приготовления икорных запеканок. Какое сырье и вспомогательные материалы применяют при изготовлении закусочных продуктов из икры и икорных запеканок.
16. Каковы основные технологические операции приготовления закусочной икорной продукции.
17. Назовите виды рыб и технологическую схему приготовления рыбного масла.
18. Какие основные материалы используются при приготовлении рыбы рубленой, рыбных паст и паштетов. Каковы условия и сроки хранения пастообразных продуктов в рыбокулинарном производстве?
19. Какие технологические процессы включает приготовление пастообразных продуктов.
20. В чем заключается предварительная подготовка вспомогательных материалов применяемых для производства рыбы рубленой, рыбных паст и паштетов.
21. Основные виды кулинарной продукции, вырабатываемой из кальмара.
22. Назовите температурный режим оттаивания и основные виды кулинарной продукции, вырабатываемой из мороженой морской капусты.
23. Опишите процесс приготовления рыбных бульонов.

24. Основные операции технологического процесса приготовления сухих рыбных супов. Условия хранения сухих рыбных супов.
25. Дайте классификацию соусов, применяемых в рыбокулинарном производстве.
26. Каковы основные компоненты соусов. Какой предварительной обработке подвергают основные компоненты соусов в рыбокулинарном производстве.
27. Органолептический метод контроля в рыбокулинарном производстве.
28. Что входит в функции теххимического контроля.
29. Какие процессы вызывают микробы в рыбных продуктах. Что понимают под общей обсемененностью продукции. Что понимают под промышленной стерильностью продукции.
30. Как производят мойку и дезинфекцию технологического оборудования и инвентаря на рыбообработывающем и рыбокулинарном производстве.
31. Опишите правила гигиены работников в рыбокулинарном цехе.
32. Какие существуют санитарные требования к территории предприятия и производственным помещениям на рыбоперерабатывающем предприятии.
33. В чем заключаются отличия воздушных, погружных и оросительных аппаратов для размораживания. (На 5: в чем их преимущества и недостатки).
34. Какая разница между барабанными, вибрационными и роликовыми панировочными машинами.
35. Опишите оборудование для вкусового посола и закрепления полуфабрикатов в рыбокулинарном производстве. (Поясните: в чем отличия вкусового посола от закрепления и в чем отличия использования оборудования).
36. Как происходит варка рыбы на пару и в каких аппаратах.
37. Как перемещается заготовка в аппарате для обжаривания пирожков.
38. По каким параметрам можно сортировать рыбу. Какие способы удаления внутренностей используются в рыбоборазделочных машинах.
39. Какие виды фасования приняты на линии обжаривания рыбы.
40. Как производится замораживание на линии производствапельменей.
41. Какие предварительные технологические операции производятся с рыбой, поступающей на линию производства печеной продукции.

Перечень задач

1. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Кета, горбуша в собственном соку». Сырье – рыба-сырец. Производительность – 20 туб. в смену.
2. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Сельдь-иваси натуральная». Сырье – сырец. Производительность – 25 туб. в смену.
3. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Скумбрия атлантическая натуральная». Сырье – сырец. Порционирование – ручное. Производительность – 15 туб. в смену.
4. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Скумбрия атлантическая натуральная». Сырье – сырец. Порционирование – машинное с фасовкой. Производительность – 40 туб. в смену.
5. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Скумбрия атлантическая натуральная». Сырье – рыба обезглавленная. Порционирование – машинное с фасовкой. Посол - сухой. Производительность – 32 туб. в смену.
6. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные «Ставрида атлантическая натуральная». Сырье – сырец. Порционирование – машинное с фасовкой. Производительность – 35 туб. в смену.
7. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла». Сырье – рыба мороженая обезглавленная. Разделка – ручная. Порционирование – машинное. Производительность – 30 туб. в смену.

8. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Камбала в томатном соусе». Сырье – рыба охлажденная. Порционирование – ручное. Производительность – 20 туб. в смену.

9. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Ледяная рыба в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – ручное. Посол – сухой. Производительность – 15 туб. в смену.

10. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Мойва в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Разделка – ручная. Посол – сухой. Производительность – 40 туб. в смену.

11. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Путассу в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – машинное. Посол – сухой. Производительность – 40 туб. в смену.

12. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Сардина атлантическая в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – машинное. Посол – сухой. Производительность – 50 туб. в смену.

13. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Сом океанический в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – ручное. Посол – сухой. Производительность – 25 туб. в смену.

14. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Ставрида океаническая в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – машинное. Производительность – 35 туб. в смену.

15. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из обжаренной рыбы «Частик мелкий в томатном соусе». Сырье – рыба охлажденная. Порционирование – машинное. Производительность – 35 туб. в смену.

16. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы в томатном соусе из бланшированной рыбы «Сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая неразделанная. Порционирование – ручное. Производительность – 25 туб. в смену.

17. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы рыбораствительные в томатном соусе «Мойва с овощами в томатном соусе». Сырье – рыба мороженая. Разделка – машинная. Производительность – 20 туб. в смену.

18. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы из бланшированной рыбы в масле «Сардины атлантические в масле». Сырье – рыба-сырец. Разделка – машинная. Производительность – 30 туб. в смену.

19. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы из бланшированной рыбы в масле «Сельдь атлантическая бланшированная в масле». Сырье – рыба-сырец. Разделка – ручная. Порционирование - машинное. Производительность – 30 туб. в смену.

20. На основании следующих данных разработайте технологическую схему, проведите продуктовый (технологический) расчет, определите расход сырья на 1 туб консервов, составьте карту технологического баланса сырья: ассортимент консервов, характеристика сырья – консервы из бланшированной рыбы в масле «Скумбрия атлантическая бланшированная в масле». Сырье – рыба-сырец. Разделка – ручная. Порционирование - машинное. Производительность – 20 туб. в смену.

Экзаменационные материалы для проведения ГИА

1. Таблицы (технологические схемы рыбной промышленности, балансовые и аппаратно-технологические схемы рыбной промышленности, разнообразие рыб и морских беспозвоночных; жизненный цикл лососей; географическое распределение рыб).
 2. Образцы готовой продукции из водных биоресурсов
 3. Модели рыб,
 4. Слайды по МДК
 - ПМ.01 Производство пищевой продукции из водных биоресурсов:
 - МДК 01.01. Технология производства соленой, маринованой, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов
 - МДК 01.02. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов
 - МДК 01.03. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов
 - МДК 01.04. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов
 - ПМ.02 Производство кормовой и технической продукции из водных биоресурсов:
 - МДК 02.01. Технология производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов
 - ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов
 - МДК 03.01. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов
1. Методический материал:
- Нормы отходов, потерь и выхода готовой продукции из водного сырья, утвержденные Государственным комитетом по Рыболовству.
 - Сборники ГОСТов, ВСНП, ТИ, Нормы расхода материалов при производстве, СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».
 - Н.А. Мягков. Атлас-определитель рыб.
 - Л.С. Берг. Атлас промысловые рыбы.
 - Энциклопедия «Промысловые рыбы России»

Темы выпускных квалификационных работ

1. Проект участка по производству мороженой продукции из водных биоресурсов.
2. Проект производства консервов из мяса краба.
3. Проект участка фасовки мяса краба и закатки консервов.
4. Проект участка по производству крабовых палочек.
5. Проект линии по производству продукции из фарша «сурими».
6. Проект участка по производству продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов.
7. Проект участка по производству консервов «Килька балтийская обжаренная в томатном соусе».
8. Проект малого универсального цеха рыбообработки.
9. Программа производственного контроля рыбообрабатывающего цеха.
10. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства мороженой рыбы.
11. Проект цеха по производству икры лососевых
12. Проект участка по производству имитированной икры
13. Проект цеха по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.
14. Проект цеха по производству рыбных консервов натуральных в масле.
15. Проект автоклавного отделения цеха по производству консервов «Сардины атлантические в масле» из бланшированной рыбы.
16. Проект участка копчения цеха по производству консервов «Шпроты в масле».
17. Проект цеха по производству консервов «Шпроты в масле».
18. Проект подготовительного отделения пресервного цеха.
19. Проект участка по производству пресервов из морепродуктов в различных заливках
20. Проект участка по производству рыбных пресервов.
21. Проект участка по производству рыбных пресервов из сельди.
22. Проект фасовочного участка цеха по производству пресервов.
23. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка цеха по производству пресервов.
24. Проект производственной лаборатории при рыбообрабатывающем производстве.
25. Проект участка по производству консервов из печени трески.
26. Проект посольного участка рыбоперерабатывающего производства.
27. Проект рыбомучного участка.

28. Проект варочного участка цеха переработки водорослей.
29. Проект линии по приведению готовой продукции в товарный вид на консервном производстве.
30. Проект участка упаковки, маркировки тары при консервном производстве.
31. Проект участка финишной обработки при консервном производстве.
32. Проект участка переработки водорослей рыбообрабатывающего комбината.
33. Проект участка по производству пресервов из водорослей в маринаде.
34. Проект цеха по производству пресервов из водорослей в соусах.
35. Проект линии по производству натуральных консервов из тунца.
36. Проект участка жиромучного производства.
37. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка жиромучного производства.
38. Проект цеха приготовления пресервов из морепродуктов.
39. Проект участка по производству охлажденной и мороженой форели при рыбоводном заводе.
40. Проект цеха по производству соленой продукции из лососевых рыб.
41. Проект вялочного участка рыбоперерабатывающего производства.
42. Проект участка бланширования рыбокулинарного цеха.
43. Проект участка обжарки консервного производства.
44. Проект участка производства пресервов из морской капусты.
45. Проект копильного отделения консервного цеха по производству консервов «Шпроты в масле».
46. Проект автоклавного отделения консервного цеха.
47. Проект термического отделения консервного цеха при производстве консервов «Гефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе».
48. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства копченой продукции.
49. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства пресервов.
50. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства копченой продукции.
51. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства имитированной продукции из водного сыря.
52. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

53. Проект реконструкции (увеличения мощности) участка цеха по производству консервов.
54. Проект участка по посолу скумбрии океанической.
55. Проект обжарочного участка производства консервов в томатном соусе.
56. Проект цеха по производству баночной икры лососевой.
57. Проект копильного цеха по производству продукции из соленого полуфабриката.
58. Проект участка по производству имитированной продукции из водного сырья.
59. Проект участка по производству пресервов из морепродуктов в заливках.
60. Проект участка анализа сырья лаборатории производственного контроля.
61. Проект участка бланширования производства консервов в томатном соусе.
62. Проект кулинарного участка рыбообрабатывающего производства.
63. Проект участков разделки и фасовки сырья для производства консервов натуральных рыбных.
64. Автоклавное отделение консервной линии на судне.

Календарный план выполнения ВКР

№ п/п	Наименование этапа выполнения ВКР	Сроки выполнения
1	Утверждение темы ВКР, назначение руководителя, консультантов и рецензента	До 13.04.2023
2	Выдача задания на ВКР	14.04.2023 - 22.04.2023
3	Преддипломная практика, выполнение задания по теме ВКР	04.05.2023 – 31.05.2023 (4 недели)
4	Предоставление отчета и аттестация по практике	01.06.2023 – 03.06.2023
5	Работа над разделами (главами) ВКР	04.06.2023 – 10.06.2023 (1 неделя)
6	Согласование содержания ВКР с руководителем, устранение замечаний	11.06.2023 – 17.06.2023 (1 неделя)
7	Оформление и предоставление руководителю полного текста ВКР, получение отзыва	13.06.2022 – 19.06.2023 (1 неделя)
8	Предоставление готовой ВКР рецензенту	
9	Предварительная защита ВКР на заседании ПЦК	17.06.2023 – 18.06.2023