

Приложение к программе Государственной итоговой аттестации

Направление подготовки –19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Учебный план 2021 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по ГИА – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачи ФОС ГИА:

- подтверждение приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формирования компетенций, определенных в ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения;
- самоподготовка и самоконтроль обучающихся при подготовке к ГИА.

2. Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки у выпускника в качестве результатов обучения по дисциплине должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата, представленные в Программе ГИА.

Структурными элементами ФОС по ГИА являются:

- ФОС для проведения итоговой аттестации – государственного экзамена, состоящего из теоретической, практической частей и тестирования, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания;
- критерии оценивания выпускной квалификационной работы.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам ГИА

Раздел ГИА	Итоговая аттестация		Итоговая оценка
	Теоретическая часть	Практическая часть	
Государственный экзамен	+	+	Оценка
ВКР	—	—	

2.2 Оценочные материалы для проведения государственной итоговой аттестации

2.2.1 Государственный экзамен

Государственный экзамен проводится по итогу изучения всего курса дисциплин в программе бакалавриата.

Государственный экзамен проводится в письменной форме по заданиям, включающим теоретическую, практическую части и двадцать тестовых заданий.

1. Теоретическая часть государственного экзамена включает задание по составлению технологической схемы производства одного вида продукции из гидробионтов (1.1), четыре теоретических вопроса и двадцать тестовых заданий.

Пример задания по составлению технологической схемы:

1.1 Составьте технологическую схему производства консервов «Паштет «Парус» из охлажденного сырья и приведите ее описание с обоснованием выбора способов осуществления технологических операций.

2. Практическая часть государственного экзамена предполагает выполнение лабораторных исследований различных групп рыбной продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации, например:

2.1 Выполните лабораторные исследования предоставленных консервов из копченой рыбы в масле на соответствие требованиям нормативно-технической документации по органолептическим, физическим и химическим показателям.

Время на выполнение теоретической части – 3 ч. Количество попыток прохождения теста – одна. Время на выполнение практической части – в зависимости от длительности определения показателей, но не более 3-х ч.

Перечень вопросов теоретической части государственного экзамена:

1. Основные положения Закона «О защите прав потребителя». Объекты регулируемых отношений в процессе производства - хранения – продажи.
2. Показатели безопасности. Как рассчитываются показатели безопасности в соответствии с ТР ТС 021 (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава?
3. Закон о защите прав потребителей. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков. Отличия «недостатков» и «существенных недостатков» товара.
4. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011(статья 8)
5. Основные принципы технического регулирования (Закон о техническом регулировании).
6. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства. Процедуры ХАССП.
7. Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании». Процесс технического регулирования в РФ.
8. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции.
9. Формы, правила и порядок подтверждения соответствия.
10. Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции.
11. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
12. Технический регламент ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016). Основные положения и требования.
13. Знаки соответствия.
14. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011). Основные положения и требования.
15. Основные положения закона «О ветеринарии».
16. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
17. Подтверждение соответствия пищевой продукции. Формы подтверждения.

18. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции: при производстве рыбы – сырца, свежих водных млекопитающих, водорослей-сырца.
19. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции.
20. Требования к маркировке упакованной пищевой рыбной продукции в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016.
21. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: основные понятия.
22. Маркировка пищевой рыбной продукции единым знаком обращения продукции на рынке Союза (ТР ЕАЭС 040/2016).
23. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Социально-гигиенический мониторинг и санитарно-эпидемиологический надзор. Профилактические и ограничительные мероприятия.
24. Требования безопасности к упаковке.
25. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, ввоз которых осуществляется на территорию РФ.
26. Объекты технического регулирования (ТР ЕАЭС 040/2016).
27. Закон РФ «О техническом регулировании». Принципы технического регулирования.
28. Горизонтальные и вертикальные Технические регламенты ЕАЭС (ТР ТС) на пищевую продукцию.
29. Закон РФ «О техническом регулировании». Содержание Сертификата соответствия.
30. Мировые стандарты требований к качеству пищевой продукции. BRC Global Standard for FoodSafety.
31. Определение сроков годности пищевой продукции. Требования СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности). Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. № 01/12592-1-32 «Об объектах и видах деятельности, подлежащих эпидемиологической экспертизе».
32. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
33. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
34. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
35. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
36. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
37. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
38. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования». Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
39. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
40. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
41. Принципы ХАССП.
42. Классификация опасных факторов.
43. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
44. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
45. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
46. Политика и цели предприятия в области качества.
47. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
48. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
49. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
50. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.

51. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
52. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
53. Сертификация системы менеджмента качества.
54. Всеобщее управление качеством (TQM).
55. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
56. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
57. Определение критических точек контроля производства²⁷. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
58. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
59. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
60. В чем заключается проведение процедуры по верификации?
61. Классификация сточных вод.
62. Виды загрязнений, содержащихся в сточных водах.
63. Методы измерения объема сточных вод.
64. Системы водопотребления и водоотведения промышленных предприятий.
65. Зоны санитарной охраны прибрежных вод от организованных выпусков сточных вод промышленных предприятий и морских судов
66. Правила охраны прибрежных вод морей от загрязнения с судов.
67. Очистка сточных вод при помощи решеток.
68. Очистка сточных вод при помощи сит.
69. Очистка сточных вод при помощи отстойников.
70. Очистка сточных вод методом флокуляции.
71. Очистка сточных вод методом вакуумной флотации.
72. Очистка сточных вод методом пневматической флотации.
73. Очистка сточных вод методом напорной флотации.
74. Очистка производственных сточных вод методом импеллерной флотации
75. Очистка сточных вод методом электрофлотации.
76. Очистка сточных вод методом электрокоагуляции.
77. Очистка сточных вод методом электрофлокоагуляции.
78. Почвенная очистка сточных вод.
79. Очистка сточных вод при помощи биофильтров.
80. Очистка сточных вод в окситенках.
81. Очистка сточных вод в погружных биофильтрах.
82. Очистка сточных вод в биологических прудах.
83. Обеззараживание сточных вод путем хлорирования.
84. Обеззараживание сточных вод путем озонирования.
85. Обеззараживание сточных вод ультрафиолетовыми лучами.
86. Очистка отработанных тузлуков для их повторного использования.
87. Термические способы очистки дымовых выбросов.
88. Абсорбционная очистка дымовых выбросов.
89. Адсорбционная очистка дымовых выбросов.
90. Очистка дымовых выбросов с использованием электростатического поля.
91. В чем заключается концепция приемлемого (допустимого) риска?
92. Классификация опасностей по происхождению, характеру воздействия и локализации в пространстве
93. Определение метода, принципа и средства обеспечения безопасности.
94. Важнейшие принципы системного анализа безопасности.
95. Принцип анализа безопасности с помощью «дерева опасностей и причин»
96. Какие объекты являются носителями механических опасностей?
97. Основные причины поражения током.
98. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной и бытовой среды.
99. Последствия антропогенного воздействия на атмосферу.

100. Меры по защите человека от вредных веществ.
101. Что представляет собой паспорт безопасности региона?
102. Основные задачи РСЧС.
103. Что предполагает номенклатура и квантификация опасностей?
104. Первичное и вторичное облако при аварии на химически опасном объекте.
105. Как осуществляется оповещение населения при ЧС.
106. Виды эвакуационных мероприятий. Действия при эвакуации.
107. Физиология труда как наука.
108. Теория утомления.7
109. Характеристика условий жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания».
110. Взаимодействие организма человека с окружающей средой.
111. Гигиеническая классификация труда.
112. Микроклимат производственных помещений
113. Определение чрезвычайной ситуации.
114. Классификация ЧС по природе возникновения.
115. Классификация ЧС по масштабам распространения и тяжести последствий.
116. Основные законодательные акты по проблемам ЧС действующие в России.
117. Членами каких международных организаций в области ЧС является Россия?
118. Какие стадии ЧС выделяют при анализе?
119. Индивидуальные средства защиты при ЧС.
120. Коллективные средства защиты при ЧС.

Перечень тестовых экзаменационных вопросов

Тест 1. Содержимое влаги в мясе рыбы зависит от жирности рыбы:

- 1) в жирных рыбах влаги содержится больше
- 2) в тощей рыбе влаги содержится больше

Тест 2. От чего зависит химический состав рыбы:

- 1) от вида и пола
- 2) от возраста и ее питания
- 3) от времени года и места улова
- 4) все вышеперечисленное

Тест 3. Какие вещества при тепловой обработке придают рыбному бульону специфический вкус и аромат:

- 1) минеральные вещества
- 2) экстрактивные вещества
- 3) витамины
- 4) все вышеперечисленное

Тест 4. По термическому состоянию, рыба, поступающая на предприятия общественного питания, классифицируется:

- 1) живая, соленая, мороженная
- 2) живая, охлажденная, мороженная
- 3) копченая, соленая, не потрошенная
- 4) спинка-балычок, потрошенная с головой

Тест 5. По способу разделки, рыба, поступающая на предприятия общественного питания, классифицируется:

- 1) соленая, не потрошенная
- 2) вяленая, спинка-балычок
- 3) копченая, потрошенная, спинка-балычок
- 4) не потрошенная, потрошенная с головой, спинка-балычок

Тест 6. По способу переработки, рыба, поступающая на предприятия общественного питания, классифицируется:

- 1) соленая, копченая
- 2) соленая, охлажденная
- 3) копченая, мороженая
- 4) живая, не потрошенная

Тест 7. В рыбе в большом количестве содержатся витамины:

- 1) D, A
- 2) A, C
- 3) C, B
- 4) E, K

Тест 8. Основной порок живой товарной рыбы?

- 1) снулость
- 2) лопанец
- 3) запах ила
- 4) отслаивание чешуи

Тест 9. Наименьшие потери в массе рыбы наблюдаются...

- 1) в зимнее время
- 2) весеннее время

Тест 10. Подразделяют ли живую рыбу на сорта?

- 1) да
- 2) нет

Тест 11. Согласно ГОСТ 24896: «Живая рыба – это...

- 1) рыба, содержащаяся, разводимая, в том числе выращиваемая, в искусственно созданной среде обитания.
- 2) рыба, обитающая в пресных или солоноватых водах бассейнов рек, озер, водохранилищ и прудов.
- 3) рыба, проявляющая признаки жизнедеятельности, с естественными движениями тела, челюстей, жаберных крышек, плавающая в воде.

Тест 12. Цвет жабр живой рыбы:

- 1) розовый
- 2) красный
- 3) светло-коричневый

Тест 13. На упаковке с живой рыбой маркируют:

- 1) массу нетто
- 2) пункт отгрузки
- 3) пункт назначения
- 4) наименование получателя
- 5) номер партии
- 6) условия транспортирования и хранения (содержания)
- 7) все вышеперечисленное

Тест 14. Для рыб какого семейства на этикетку, ярлык или лист-вкладыш наносят маркировку: "При засыпании рыбу немедленно потрошить с удалением сфинктера".

- 1) лососевых
- 2) осетровых

3) сомовых

Тест 15. Разность температур воды в водоеме, емкости для транспортирования с живой рыбой или при приемке на хранение (содержание) живой рыбы должна быть не более

- 1) 5-6 °С
- 2) 10 °С
- 3) 4 °С

Тест 16. Устанавливается ли срок годности для живой рыбы?

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) Только для пресноводной

Тест 17. Преимущества использования мелкодробленого блочного льда по сравнению с льдом крупного дробления для охлаждения рыбы –

- 1) лучше хранятся в трюмах судов при заготовке впрок
- 2) быстрое охлаждение, рыба меньше травмируется
- 3) более экономично используется емкость трюма

Тест 18. Нужное количество кислорода в воде при транспортировке живой рыбы в автоцистернах поддерживается

- 1) введением свежего воздуха
- 2) введением воздуха, за счет периодической смены воды
- 3) за счет подогревания воды, за счет периодической смены воды

Тест 19. Преимущества использования искусственного льда в сравнении с льдом, заготовленным в естественных условиях –

- 1) экономия производственных площадей
- 2) меньше травмируется рыба, производство льда механизировано
- 3) меньше обсемененность микроорганизмами, производство льда механизировано

Тест 20. Какая рыба быстрее охлаждается?

- 1) с большей удельной поверхностью
- 2) с меньшей удельной поверхностью

Тест 21. Можно ли охладить рыбу льдом до 0 °С, который изготовлен из морской воды?

- 1) можно
- 2) нельзя

Тест 22. Источники повышения микробиологической обсемененности рыбы при ее подготовке к замораживанию:

- 1) очень длительное время нахождения рыбы в трюме, переполнение рыбы в трале
- 2) слишком длительное время нахождения рыбы в трюме, охлаждение морской водой
- 3) удаления загрязнений из рыбы морской водой

Тест 23. Недостатки охлаждения мелкой рыбы в морской воде, используемой в дальнейшем для горячего копчения –

- 1) набухание, потеря экстрактивных веществ, ослабление консистенции
- 2) посол, потеря экстрактивных веществ
- 3) снижение массы рыбы, потеря экстрактивных веществ, ослабления консистенции

Тест 24. Преимущества консервирования рыбы холодом в сравнении с посолом:

- 1) рыба готова в еду без предварительной кулинарной обработки
- 2) можно быстро обработать большой улов рыбы, в большей степени сохраняются

натуральные свойства сырья

3) в большей степени сохраняются натуральные свойства сырья

Тест 25. Жидкие среды, которые охлаждают, в отличие от газообразных владеют:

- 1) большей удельной теплоемкостью
- 2) меньшей удельной теплоемкостью

Тест 26. Концентрация тканевого сока более высока

- 1) у охлажденной рыбы
- 2) у мороженой рыбы
- 3) у свежей рыбы

Тест 27. В каком случае охлаждение рыбы происходит быстрее?

- 1) в охлажденной неподвижной морской воде
- 2) в охлажденной циркулирующей морской воде

Тест 28. Начальная криоскопическая температура у пресноводных рыб

- 1) выше, чем у морских рыб
- 2) ниже, чем у морских рыб
- 3) равняется криоскопической температуре морских рыб

Тест 29. Увеличение скорости движения охлажденной среды приводит к

- 1) снижению коэффициента теплоотдачи
- 2) росту коэффициента теплоотдачи

Тест 30. Причины возникновения пороков у охлажденной рыбы:

- 1) нарушение режима добычи, направление на охлаждение неразделанной рыбы
- 2) нарушение режима добычи, несвоевременное направление рыбы на охлаждение
- 3) направление на охлаждения без предварительной сортировки по размеру

Тест 31. Какие из перечисленных факторов способствуют повышению скорости охлаждения рыбы льдом?

- 1) использование мелкодробленого льда, тщательность перемешивания льда с рыбой, выбор правильного соотношения рыба: лед
- 2) тщательность перемешивания льда с рыбой, выбор правильного соотношения рыба: лед использования мелкодробленого льда, поддержка в цехе температуры

Тест 32. Кисловатый запах на поверхности охлажденной рыбы или в жабрах, что удаляется промывной водой

- 1) не допускается
- 2) допускается

Тест 33. В охлажденной рыбе деятельность протеолитических ферментов внутренних органов

- 1) полностью подавляется
- 2) замедляется
- 3) остается на том же уровне, что и в неохлажденном виде

Тест 34. Какие виды микроорганизмов преобладают на охлажденной рыбе?

- 1) психрофильные
- 2) мезофильные
- 3) термофильные

Тест 35. Какой из перечисленных принципов консервирования заложен в обработку рыбы

охлаждением?

- 1) абиоз
- 2) анабиоз
- 3) биоз

Тест 36. Какие виды рыб проще сохранить в живом виде?

- 1) морские
- 2) пресноводные

Тест 37. Срок хранения охлажденной рыбы, которая хранится во льду, может быть увеличен за счет добавления в лед следующих веществ:

- 1) антисептиков, антибиотиков, стабилизаторов
- 2) антисептиков, антиокислителей
- 3) антибиотиков
- 4) эмульгаторов

Тест 38. Какой вид льда имеет большую объемную массу?

- 1) дробленый блочный 4×4×4 см
- 2) дробленый блочный 1×1×1 см
- 3) чешуйчатый

Тест 39. Какой вид льда имеет большую объемную массу?

- 1) мелкие кристаллы льда
- 2) крупные кристаллы льда

Тест 40. В качестве охлаждающей среды для рыб используют растворы хлористых солей. Какая из перечисленных солей обеспечивает наиболее низкую температуру?

- 1) хлористый натрий
- 2) хлористый кальций
- 3) хлористый магний

Тест 41. Замедлить процесс денатурации белков мяса рыбы при замораживании позволяет введение криопротекторов, которые

- 1) снижают температуру начала замерзания клеточного сока
- 2) повышают температуру начала замерзания клеточного сока

Тест 42. В процессе хранения мороженой рыбы при минус 18 °С протеолиз белковых веществ

- 1) прекращается
- 2) замедляется
- 3) продолжается

Тест 43. Окислительные процессы в липидах при холодильном хранении мороженой рыбы характеризуются следующими показателями:

- 1) перекисным числом, альдегидным числом
- 2) перекисным числом, кислотным числом
- 3) альдегидным числом

Тест 44. Преимущества подмораживания рыбы в скороморозильных аппаратах воздушного типа по сравнению с подмораживанием в растворе кухонной соли:

- 1) нет усушки рыб
- 2) нет просаливания рыбы
- 3) не происходит обесцвечивание кожи рыбы, нет просаливания рыбы

Тест 45. При каком способе замораживания обеспечивается высокое качество мороженой продукции?

- 1) в воздушных скороморозильных аппаратах
- 2) в растворе кухонной соли
- 3) в плиточных скороморозильных аппаратах
- 4) в льдосолевой смеси

Тест 46. Мясо живой рыбы имеет пружноэластичные свойства. При замораживании свойства упругости?

- 1) растут
- 2) остаются без изменений
- 3) снижаются

Тест 47. Мясо живой рыбы имеет эластичные свойства. При замораживании свойства пластичности

- 1) растут
- 2) остаются без изменений
- 3) снижаются

Тест 48. Значение температуры мороженой рыбы в эвтектической точке –

- 1) минус 18 °С
- 2) минус 25 °С
- 3) минус 55 °С

Тест 49. Как называется температура, при которой в тканях рыбы появляются первые кристаллы льда?

- 1) криогидратная точка
- 2) криоскопическая точка

Тест 50. При замораживании рыбы насыпная масса

- 1) уменьшается
- 2) увеличивается
- 3) остается неизменной

Тест 51. Со снижением температуры замораживания рыбы гидролиз тканевого жира

- 1) замедляется
- 2) усиливается
- 3) остается на одном уровне

Тест 52. При хранении рыбы в замороженном виде усушка может быть вызвана

- 1) повышением относительной влажности воздуха
- 2) понижением температуры хранения
- 3) повышением относительной влажности воздуха, повышением циркуляции воздуха, повышением температуры хранения

Тест 53. Глазируют ли рыбу, которая заморожена в льдосолевой смеси?

- 1) глазируют
- 2) не глазируют
- 3) могут быть оба варианта

Тест 54. Какая глазурь более крепче держится на глазированной рыбе?

- 1) приготовленная из пресной воды
- 2) приготовленная из морской воды

Тест 55. Как влияет температура, до которой замораживают рыбу, на прочность и толщину глазури при ее глазировании?

- 1) чем ниже температура, тем крепче и толще слой глазури
- 2) чем выше температура, тем крепче и толще слой глазури

Тест 56. Ребрование блоковых форм при блочном воздушном замораживании рыбы способствует

- 1) лучшему уплотнению рыбы в блоковых формах
- 2) улучшению теплообмена
- 3) стабилизации температурного режима процесса

Тест 57. В аппаратах какого типа глазурь при глазировании мороженой рыбы выходит толще?

- 1) погружного типа
- 2) оросительного типа
- 3) в обоих случаях глазурь выходит одинаковой

Тест 58. Природа подкожного пожелтения мороженой рыбы при хранении, что не связано с окислительной порчей –

- 1) реакция взаимодействия аминных групп аминокислот и карбонильных соединений, которые образуются в результате гидролитического распада белков и окисления жиров рыб
- 2) высвобождение каротиноидов из белково-липидного комплекса, который содержится в коже рыб

Тест 59. Преимущества паровакуумного способа размораживания рыбы по сравнению с размораживанием в воде –

- 1) небольшая затрата воды, процесс легко механизировать
- 2) небольшая затрата воды, отсутствие перегрева, отсутствие потери массы рыбы
- 3) небольшая затрата воды, отсутствие перегрева, простота конструкции Оборудования

Тест 60. Можно ли размораживание рыбы совмещать с посолом при производстве продукции горячего копчения?

- 1) можно
- 2) нельзя

Тест 61. Применение полимерных пленочных покрытий для хранения рыбы в замороженном виде обеспечивает следующие преимущества по сравнению с хранением без пленочного покрытия:

- 1) предотвращение рекристаллизации льда при колебаниях температуры в камере хранения
- 2) лучшее сохранение естественных свойств белков, снижение потерь от усушки
- 3) предотвращения гидролиза жира, снижение потерь от усушки

Тест 62. При замораживании рыбы до минус 18 °С, какое количество воды приблизительно превращается в лед (%)?

- 1) 50
- 2) 70
- 3) 85

Тест 63. Следует ли размораживать мелкую рыбу в дефростерах погруженного типа?

- 1) следует

- 2) не следует
- 3) на усмотрение производителя

Тест 64. В зависимости от характера посольной системы посол бывает:

- 1) сухой, тузлучный, смешанный
- 2) с подмораживанием, холодный, теплый
- 3) ящичный, стоповый, чановый, бочковой, баночный
- 4) равновесный (законченный) и неравновесный (прерванный)

Тест 65. Для посола лучше использовать

- 1) соль помола №1
- 2) соль «Экстру»
- 3) соль помола №2
- 4) соль помола №0
- 5) смесь солей различных помолов

Тест 66. Концентрация соли – это

- 1) отношение количества соли к количеству раствора соли в тканях рыбы
- 2) концентрация соли в тканях рыбы
- 3) отношение количества соли к количеству влаги в тканях рыбы
- 4) отношение количества влаги к количеству соли в тканях рыбы
- 5) отношение количества соли в тканях рыбы к массе рыбы

Тест 67. Основным консервантом при посоле является

- 1) бензойнокислый натрий
- 2) хлорид натрия
- 3) хлорид кальция
- 4) любой из перечисленных
- 5) ни один из перечисленных

Тест 68. Посол состоит из 2-х этапов:

- 1) просаливание и диффузия
- 2) массообмен и созревание
- 3) просаливание и созревание
- 4) денатурация и коагуляция

Тест 69. Просаливание – это

- 1) комплекс сложных биохимических и микробиологических изменений
- 2) массообменный процесс между рыбой и консервантом
- 3) теплообменный процесс между рыбой и консервантом
- 4) все вышеперечисленное

Тест 70. В зависимости от температуры посол бывает:

- 1) сухой, тузлучный, смешанный
- 2) с подмораживанием, холодный, теплый
- 3) ящичный, стоповый, чановый, бочковой, баночный
- 4) равновесный (законченный) и неравновесный (прерванный)
- 5) с добавлением льда и без добавления льда

Тест 71. В зависимости от конечного содержания соли в продукте посол бывает:

- 1) сухой, тузлучный, смешанный
- 2) с подмораживанием, холодный, теплый
- 3) ящичный, стоповый, чановый, бочковой, баночный
- 4) равновесный (законченный) и неравновесный (прерванный)

5) с добавлением льда и без добавления льда

Тест 72. К недостаткам сухого посола можно отнести

- 1) большую продолжительность процесса
- 2) возможность обработки большого количества сырья
- 3) опреснение тузлука по мере просаливания рыбы
- 4) все вышеперечисленное

Тест 73. Концентрация соли в рыбе зависит от

- 1) температуры процесса
- 2) содержания влаги в рыбе до посола
- 3) способа посола
- 4) вида разделки рыбы
- 5) всего вышеперечисленного

Тест 74. Определить расход соли (в кг) для сухого посола 500 кг рыбы до солености 10 %, если содержание влаги в рыбе до посола – 71 %, кол-во примесей в соли – 4 %.

- 1) 50-55
- 2) 250-260
- 3) 320-380
- 4) 400-450
- 5) 500-507

Тест 75. Для характеристики готовой соленой продукции используют показатель

- 1) «концентрация соли»
- 2) «соленость»
- 3) «содержание влаги»
- 4) «влажность»

Тест 76. Созревание – это ...

- 1) комплекс сложных биохимических и микробиологических изменений
- 2) массообменный процесс между рыбой и консервантом
- 3) теплообменный процесс между рыбой и консервантом
- 4) все вышеперечисленное

Тест 77. В зависимости от конечного содержания соли в продукте посол бывает:

- 1) сухой, тузлучный, смешанный
- 2) с подмораживанием, холодный, теплый
- 3) ящичный, стоповый, чановый, бочковой, баночный
- 4) равновесный (законченный) и неравновесный (прерванный)
- 5) с добавлением льда и без добавления льда

Тест 78. К недостаткам тузлучного посола можно отнести

- 1) большую продолжительность процесса
- 2) возможность обработки большого количества сырья
- 3) опреснение тузлука по мере просаливания рыбы
- 4) все вышеперечисленное

Тест 79. При расчете расхода соли используют показатель

- 1) «концентрация соли»
- 2) «соленость»
- 3) «содержание влаги»
- 4) «влажность»

Тест 80. Определить расход соли (в кг) для смешанного посола 400 кг рыбы в тузлуке концентрацией 18 % до солёности 8 %, если содержание влаги в рыбе до посола – 60%, кол-во примесей в соли – 1 %.

- 1) 80-85
- 2) 120-130
- 3) 185-195
- 4) 200-250
- 5) 300-315

Тест 81. Для посола 1 т рыбы применили смешанный посол. Определить массу груза, которую следует положить поверх рыбы, чтобы полностью погрузить ее в тузлук, если плотность рыбы-сырца 950 кг/м^3 , концентрация тузлука – 15 %, плотность тузлука – 1100 кг/м^3 , количество соли в верхнем слое – 10 % массы рыбы.

- 1) 300-310
- 2) 150-152
- 3) 340-350
- 4) 920-950

Тест 82. Подразделяют ли по качеству зернистую лососевую икру на сорта?

- 1) Да. На первый и второй сорта
- 2) Нет
- 3) Да. На первый, второй и высший сорта

Тест 83. Допускается ли использование красителей и структурообразователей при изготовлении зернистой икры осетровых рыб?

- 1) Да
- 2) Нет

Тест 84. Сушеная продукция отличается от вяленой, содержанием

- 1) соли
- 2) белка
- 3) минеральных веществ
- 4) всего вышеперечисленного

Тест 85. Температура дымовоздушной смеси при холодном копчении не превышает

- 1) 20°C
- 2) 40°C
- 3) 60°C
- 4) 80°C
- 5) 100°C

Тест 86. Срок хранения продукции горячего копчения при температуре от плюс 2 до плюс 6°C – не более

- 1) 5 ч
- 2) 24 ч
- 3) 30 ч
- 4) 48 ч
- 5) 60 ч

Тест 87. Провесная продукция отличается от вяленой, содержанием:

- 1) влаги
- 2) белка
- 3) минеральных веществ
- 4) всего вышеперечисленного

Тест 88. Холодное копчение состоит из следующих этапов:

- 1) подсушивание и проваривание
- 2) подсушивание и копчение
- 3) проваривание и копчение
- 4) подсушивание, проваривание и копчение

Тест 89. Срок хранения продукции горячего копчения при температуре минус 18⁰С – не более

- 1) 1 сут.
- 2) 2 сут.
- 3) 10 сут.
- 4) 20 сут.
- 5) 30 сут.

Тест 90. Определить выход вяленой рыбы, если на вяление направлено 1200 кг полуфабриката с содержанием влаги 68 %. Содержание влаги в вяленой рыбе 38 %.

- 1) 510-520
- 2) 610-620
- 3) 410-420
- 4) 810-820
- 5) 900-910

Тест 91. Содержание влаги в вяленой рыбе

- 1) больше, чем в провесной
- 2) меньше, чем в провесной
- 3) такое же, как и в провесной
- 4) меньше, чем в сушеной

Тест 92. Горячее копчение состоит из следующих этапов:

- 1) подсушивание и проваривание
- 2) подсушивание и копчение
- 3) проваривание и копчение
- 4) подсушивание, проваривание и копчение

Тест 93. Срок хранения продукции холодного копчения при температуре 0...-5 °С

- 1) от 1 до 3 мес.
- 2) от 1 сут. до 6 мес.
- 3) от 2 до 3 мес.
- 4) от 3 до 4 мес.
- 5) от 4 до 5 мес.

Тест 94. При производстве продукции высушиванием консервирующий эффект достигается за счет

- 1) удаления влаги
- 2) действия соли
- 3) температуры
- 4) действия соли и удаления влаги

Тест 95. Температура дымовоздушной смеси при горячем копчении

- 1) 60 °С
- 2) около 100 °С
- 3) менее 60 °С
- 4) не более 40 °С
- 5) более 200 °С

Тест 96. Содержание влаги в рыбе горячего копчения

- 1) 50-60 %
- 2) 40-50 %
- 3) не нормируется
- 4) 30-40 %
- 5) 20-30 %

Тест 97. Согласно нормативной документации, кормовая мука подразделяется на марки в зависимости от содержания:

- 1) протеина
- 2) растительного компонента (клетчатки)
- 3) кормовой рыбной муки

Тест 98. Массовая доля влаги в кормовой муке не должна превышать:

- 1) 10 %
- 2) 5 %
- 3) 8 %

Тест 99. Массовая доля протеина для кормовой муки из рыбы (60-70 %) должна быть не менее:

- 1) 55 %
- 2) 65 %
- 3) 45 %

Тест 100. Применяются ли антиокислители при производстве кормовой рыбной муки?

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) По согласованию с заказчиком

Тест 101. Общая бактериальная обсемененность в кормовой рыбной муке должна быть не более:

- 1) 500 КОЕ/г
- 2) 500 тыс. микробных клеток в 1 г
- 3) 100 тыс. микробных клеток в 1 г

Тест 102. Указывается ли маркировке упакованной продукции рецептурный состав кормовой муки?

- 1) Да
- 2) Нет
- 3) По согласованию с заказчиком

Тест 103. Обязательно ли нанесение на маркировке транспортной тары манипуляционных знаков: "Бережь от влаги", "Бережь от нагрева"

- 1) Да
- 2) Нет

Тест 104. Рекомендуемый срок хранения кормовой муки – ...

- 1) не более 6 мес. со дня изготовления
- 2) не более 12 мес. со дня изготовления
- 3) не более 4 мес. со дня изготовления

Тест 105. В состав «идеального белка» входят 8 незаменимых аминокислот, которые синтезируются только растениями и не синтезируются организмом человека и животных и должны поступать с пищей. Какие, из перечисленных кислот, относятся к незаменимым?

- 1) глицин

- 2) изолейцин
- 3) аргинин
- 4) фенилаланин

Тест 106. В ходе технологического процесса белки претерпевают различные превращения. В ходе какого технологического процесса сохраняется химический состав белка?

- 1) денатурации
- 2) гидролиз
- 3) ретанурация
- 4) пенообразование

Тест 107. Рост большинства микроорганизмов можно предотвратить применением:

- 1) консервантов
- 2) подогревом
- 3) нельзя предотвратить

Тест 108. Палочка ботулизма развивается:

- 1) в анаэробных условиях
- 2) в аэробных условиях
- 3) не имеет значения

Тест 109. Палочка ботулизма развивается при температуре:

- 1) +15–20 °С
- 2) +28–30 °С
- 3) +50–60 °С

Тест 110. Бактерии группы Протея (*Proteus*), попадая на рыбные продукты, вызывают:

- 1) плесневение
- 2) гнилостную порчу
- 3) закисание

Тест 111. Стафилококковый интеротоксин разрушается при температуре плюс 120 °С:

- 1) в течение 35 мин
- 2) в течение 5 мин
- 3) в течение 60 мин

Тест 112. Возбудитель стафилококка чувствителен:

- 1) к нейтральной среде
- 2) щелочной среде
- 3) кислой реакции среды

Тест 113. Возбудитель стафилококка к антибиотикам:

- а) нечувствителен
- б) чувствителен
- в) не имеет значения

Тест 114. К микроорганизмам, способным вызывать порчу пищевых продуктов, относятся:

- 1) вирусы
- 2) бактерии
- 3) микоплазмы

Тест 115. Процесс стерилизации консервов происходит при температуре не ниже:

- 1) 90 °С
- 2) 100 °С

- 3) 110 °С
- 4) 120 °С

Тест 116. Процесс пастеризации продукции происходит при температуре не выше:

- 1) 70 °С
- 2) 80 °С
- 3) 90 °С
- 4) 100 °С

Тест 117. Партия продукции – это:

- 1) совокупность единиц продукции одного наименования, типоразмера, исполнения и др., произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и представляемая для контроля
- 2) экземпляр штучной продукции или определенное количество нештучной продукции
- 3) определенное количество продукции одного наименования, вида обработки, одной или нескольких дат изготовления, одного изготовителя, оформленное одним документом, удостоверяющим качество и безопасность
- 4) продукция одного наименования, одной даты изготовления

Тест 118. Масса нетто продукции:

- 1) масса продукции без учёта массы тары или упаковки
- 2) масса продукции с упаковкой
- 3) масса сцеженного продукта без заливочной жидкости
- 4) масса продукции после размораживания или термообработки

Тест 119. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- 1) Законом «О защите прав потребителей»
- 2) Законом «О стандартизации»
- 3) сертификатом соответствия

Тест 120. Госнадзор контролирует на предприятии:

- 1) соблюдение требований государственных стандартов
- 2) сертификацию продукции
- 3) соблюдение обязательных требований государственных стандартов

Тест 121. Цели стандартизации:

- 1) установление обязательных норм и требований
- 2) установление рекомендуемых норм и требований
- 3) установление обязательных и рекомендуемых норм и требований
- 4) устранение технических барьеров в международной торговле

Тест 122. Объектами стандартизации являются:

- 1) государственные стандарты
- 2) продукция
- 3) процессы и услуги
- 4) продукция, процессы и услуги

Тест 123. Важнейшие структурные элементы государственной системы стандартизации:

- 1) комплекс стандартов
- 2) комплекс стандартов и ТУ
- 3) комплекс стандартов, ТУ и сертификация продукции.

Тест 124. К факторам, формирующим качество, относится:

- 1) сырье для упаковки, 2) упаковка, 3) маркировка,

4) технологический процесс производства, 5) хранение, 6) транспортировка.

Тест 125. Общее руководство Государственной метрологической службой осуществляет:

1) Торгово-промышленная палата, 2) Министерство торговли РФ, 3) Госстандарт РФ.

Тест 126. Безопасность жизнедеятельности (БЖД) – это:

- 1) организационно-методические мероприятия по предотвращению различного рода опасностей;
- 2) состояние окружающей среды, при котором с определённой вероятностью исключено причинение вреда существованию человека;
- 3) область научных знаний по защите человека;
- 4) наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой.

Тест 127. Предметом науки о БЖД человека являются:

- 1) организационно-методические мероприятия по предотвращению различного рода опасностей;
- 2) естественные, техногенные и антропогенные опасности, действующие в техносфере, и средства защиты человека от них;
- 3) комфортные условия жизнедеятельности человека;
- 4) научные знания по ликвидации опасностей.

Тест 128. Чрезвычайная ситуация – это:

- 1) состояние объекта, территории или акватории, как правило, после ЧП, при котором возникает угроза жизни и здоровья для группы людей, наносится материальный ущерб населению и экономике, деградирует природная среда;
- 2) правовое положение, дающее основание для предотвращения последствий того или иного негативного явления;
- 3) конкретная ситуация, влекущая за собой негативные последствия;
- 4) событие, заключающееся в нарушении работоспособности технической систем.

Тест 129. Потенциальная опасность – это:

- 1) опасность, связанная с конкретной угрозой воздействия на человека;
- 2) опасность, координированная в пространстве и во времени;
- 3) опасность, приведшая к потере здоровья и материальным потерям;
- 4) угроза общего характера, не связанная с пространством и временем воздействия.

Тест 130. Наиболее распространённой оценкой опасности является

- 1) риск;
- 2) негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию;
- 3) негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу;
- 4) вредный фактор.

Тест 131. Задачи науки о БЖД сводятся к:

- 1) организационно-методическим мероприятиям по предотвращению различного рода опасностей;
- 2) идентификации опасностей техносферы, их непрерывному контролю и мониторингу, обучению населения основам защиты от опасностей, разработке и использованию средств защиты от опасностей и разработке мер по ликвидации последствий проявления опасностей;
- 3) сохранению здоровья и жизни человека в техносфере;
- 4) защите человека от опасностей техногенного, антропогенного, естественного происхождения.

Тест 132. Техносфера – это:

- 1) регион биосферы в прошлом, преобразованный людьми в целях наилучшего соответствия своим материальным и социально-экономическим потребностям;
- 2) область распространения жизни на Земле, включающая нижний слой атмосферы, гидросферу и верхний слой литосферы, не испытывавших технического воздействия;

- 3) природные явления геофизического, геологического или атмосферного характера;
- 4) производственная и бытовая среда.

Тест 133. Цель БЖД как науки:

- 1) организационно-методические мероприятия по предотвращению различного рода опасностей;
- 2) состояние окружающей среды, при котором с определённой вероятностью исключено причинение вреда существованию человека;
- 3) сохранение здоровья и жизни человека в техносфере, защита его от опасностей техногенного, антропогенного, естественного происхождения и создание комфортных условий жизнедеятельности;
- 4) область научных знаний по защите человека в техносфере.

Тест 134. Среда обитания – это:

- 1) повседневная деятельность и отдых;
- 2) способ существования человека;
- 3) окружающая человека среда, обусловленная в данный момент совокупностью физических, химических, биологических и социальных факторов;
- 4) процесс движения через живое тело потоков вещества, энергии и информации.

Тест 135. Безопасность – это:

- 1) состояние объекта защиты, при котором воздействие на него потоков вещества энергии и информации не превышает максимально допустимых значений;
- 2) процесс защиты объекта от совокупности опасностей, неблагоприятно действующих на него;
- 3) обучение населения основам защиты от опасностей;
- 4) разработка и использование средств защиты от опасностей, а также разработка мер по ликвидации последствий проявления опасностей техногенного, антропогенного и естественного происхождения.

Тест 136. Международный стандарт управления качеством –

- 1) серия стандартов ISO 9000
- 2) серия стандартов ISO 22000
- 3) серия стандартов ISO 2000
- 4) серия стандартов ISO 8000

Тест 137. Процесс верификации – это ...

- 1) подтверждение качества продукции
- 2) подтверждение безопасности продукции
- 3) подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- 4) подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

Тест 138. Критическая точка контроля (КТК) –

- 1) запись контролирующего оборудования
- 2) место проведения анализа
- 3) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 4) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Тест 139. Критический предел –

- 1) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2) проведение запланированных наблюдений или измерений
- 3) процедура установления качественных показателей
- 4) показатели системы мониторинга

Тест 140. В число корректирующих действий не входят:

- 1) определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- 2) восстановление контроля над КТК
- 3) определение новых границ КП
- 4) исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

Тест 141. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

- 1) последовательности и взаимодействии всех этапов производственного процесса
- 2) оборудовании, задействованном в процессе производства
- 3) этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- 4) ответственных за проведение процессов

Тест 142. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

- 1) производство
- 2) проектирование
- 3) подготовка производства
- 4) закупка сырья и материалов

Тест 143. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это

- 1) валидация процесса
- 2) идентификация процесса
- 3) верификация процесса
- 4) все указанное верно.

Технология формирования оценки на государственном экзамене. Экзаменационная оценка определяется как среднее арифметическое по результатам оценки:

- письменных ответов теоретической части и дополнительных вопросов к ним (в случае необходимости);

- выполнения практической части и ответов на дополнительные вопросы к нему (в случае необходимости).

Все элементы экзаменационного задания оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания на государственном экзамене (по элементам экзаменационного задания):

- ответ на контрольный теоретический вопрос заслуживает оценки:

а) «отлично» – если обучающийся дал правильный и полный ответ на вопрос и ответил на дополнительные вопросы;

б) «хорошо» – если обучающийся дал ответ на вопрос, потребовавший уточнения и дополнения, но ответил на дополнительные вопросы;

в) «удовлетворительно» – если обучающийся в общих чертах и поверхностно изложил суть поставленного вопроса и не ответил на дополнительные вопросы к нему;

г) «неудовлетворительно» – если обучающийся не ответил на вопрос.

- результат выполнения практической части заслуживает оценки:

а) «отлично» – если обучающийся грамотно выполнил определения показателей качества продукции в соответствии с методиками, правильно обращался с посудой, реактивами, весами и приборами, грамотно интерпретировал показатели, сделал адекватные выводы, а также ответил на дополнительные вопросы;

б) «хорошо» – если обучающийся допустил технические ошибки, приведшие к неправильному результату определений, но при этом правильно интерпретировал показатели, а также ответил на дополнительные вопросы;

в) «удовлетворительно» – если обучающийся частично выполнил задание и ответил на дополнительные вопросы;

г) «неудовлетворительно» – если обучающийся полностью не выполнил задание.

2.3 Выпускная квалификационная работа

Результаты защиты обсуждаются на заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При оценивании ВКР учитываются содержание отзыва руководителя и рецензии. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протоколов экзаменационной комиссии.

При оценке учитываются:

- степень соответствия подготовки выпускника требованиям соответствующего ФГОС и уровень подготовки выпускника через содержание доклада и ответов на вопросы;
- практическая значимость ВКР;
- качество и оформление работы, грамотность составления текстового и графического материала;
- отзывы руководителя работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя не содержит существенных замечаний;
- в ВКР проведен глубокий и критический анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, интернет-ресурсы. Выпускник свободно ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает теоретические и практические задачи; свободно владеет основными методами исследований;
- выпускная квалификационная работа отвечает предъявляемым требованиям технического задания и оформлена в соответствии с требованиями стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- работе используются ссылки на современные источники информации/литературу за последние 5 лет по теме выпускной квалификационной работы (не менее 10 источников);
- выступление студента на защите структурировано, раскрыты актуальность темы, цель, задачи и основные результаты работы;
- иллюстративный материал (презентацию), соответствующий тексту доклада, включающий основные результаты и графическую часть ВКР;
- грамотные и аргументированные ответы на вопросы членов ГЭК; ответы в хорошем рабочем темпе;
- отсутствует плагиат.

«Хорошо» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя не содержит существенных замечаний;
- выпускная квалификационная работа отвечает предъявляемым требованиям технического задания и оформлена с незначительными отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- в работе используются ссылки на современные источники информации/литературу за последние 5 лет по теме выпускной квалификационной работы (не менее 5 источников);
- выступление студента на защите структурировано, допускаются неточности при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;
- иллюстративный материал (презентацию), который соответствует тексту доклада, включающий основные результаты и графическую часть ВКР;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии не всегда корректны, но в целом логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают самостоятельность и глубину освоения проблемы студентом;

- отсутствует плагиат.

«Удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя содержит существенные замечания;

- выпускная квалификационная работа не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям технического задания и/или оформлена с отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;

- в работе используются только ссылки на устаревшие источники информации/литературу (нет источников по теме выпускной квалификационной работы за последние 5 лет);

- выступление студента на защите не всегда структурировано, допускаются ошибки при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые с трудом устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;

- иллюстративный материал (презентацию), который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты бакалаврской работы;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии неуверенные, слабо раскрывают сущность вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину освоения проблемы студентом;

- в процессе защиты выпускной квалификационной работы студент продемонстрировал понимание содержания ошибок, допущенных им при ее выполнении.

- отсутствует плагиат.

«Неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена с нарушением установленных сроков, отзыв руководителя и/или рецензия содержат серьезные замечания, аргументировано доказывающие невыполнение требований технического задания или требований образовательного стандарта, либо отзыв или рецензия отсутствуют;

- выпускная квалификационная работа не отвечает предъявляемым требованиям технического задания и/или оформлена с серьезными отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;

- выступление студента на защите не структурировано, допускаются грубые ошибки при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые не устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;

- иллюстративный материал, который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты бакалаврской работы; материалы презентации оформлены небрежно; графическая часть не выполнена полностью либо имеются ошибки;

- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии ошибочные, не раскрывают сущность вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают отсутствие самостоятельности и глубины освоения проблемы студентом;

- в процессе защиты выпускной квалификационной работы студент демонстрирует непонимание содержания ошибок, допущенных им при ее выполнении;

- присутствует плагиат.