

Компонент ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии обработки водных биологических ресурсов на судах и береговых предприятиях»)

наименование ОПОП

Б3.01(Г) и Б3.02(Д)
шифр аттестационных испытаний

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Разработчик (и):

Дубровин С.Ю.

ФИО

профессор

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
технологий пищевых производств

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2022 г.

Заведующий кафедрой ТПП


подпись

Гроховский В.А.
ФИО

Мурманск
2022

1. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции, которые он должен продемонстрировать в процессе ГИА:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1.	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 ук-1 Выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи ИД-2 ук-1 Использует системный подход для решения поставленных задач, предлагает способы их решения
2.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1 ук-2 Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ИД-2 ук-2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы, имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
3.	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 ук-3 Определяет формы, средства и методы социального взаимодействия ИД-2 ук-3 Реализовывает свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества ИД-3 ук-3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели
4.	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 ук-4 Использует различные формы, виды устной и письменной деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации ИД-2 ук-4 Осуществляет коммуникацию, основываясь на системе норм изучаемого иностранного языка, используя коммуникативно приемлемый стиль в соответствии с целью и ситуацией общения ИД-3 ук-4 Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный
5.	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 ук-5 Анализирует и интерпретирует межкультурное разнообразие современного общества на основе знания истории ИД-2 ук-5 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции

		<p>различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения ИД-3 ук-5</p> <p>Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия в процессе коммуникации в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>
6.	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1 ук-6 Использует инструменты и методы управления собственным временем при выполнении конкретных задач ИД-2 ук-6 Планирует траекторию своего саморазвития, профессионального роста, выявляя личные ресурсы, возможности и ограничения для ее реализации</p>
7.	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1 ук-7 Осознает роль и значение физической культуры, спорта в жизни человека и общества ИД-2 ук-7 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>
8.	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>ИД-1 ук-8 Выявляет и анализирует природные и техногенные факторы вредного влияния на среду обитания, на социальную сферу в повседневной жизни и профессиональной деятельности, доводит информацию до компетентных структур ИД-2 ук-8 Создает и поддерживает безопасные условия жизни и профессиональной деятельности, соблюдает требования безопасности в ЧС, в том числе, при угрозе и возникновении военного конфликта ИД-3 ук-8 При возникновении чрезвычайных ситуаций экологического, техногенного и социального характера в мирное и военное время действует в соответствии с имеющимися знаниями, опытом, инструкциями и рекомендациями; способен оказать первую помощь пострадавшим на производстве и в ЧС</p>
9.	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p>	<p>ИД-1 ук-9 Имеет базовое представление о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья ИД-2 ук-9 Проявляет толерантное отношение к людям с ограниченными возможностями здоровья и готовность к конструктивному сотрудничеству с ними в социальной и профессиональной сферах ИД-3 ук-9</p>

		Учитывает индивидуальные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья при осуществлении социальных и профессиональных контактов
10.	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 УК-10 Воспринимает и анализирует информацию, необходимую для принятия экономических решений ИД-2 УК-10 Обосновывает экономические решения в различных областях жизнедеятельности, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей ИД-3 УК-10 Применяет экономические знания при технико-экономическом обосновании инженерных решений
11.	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 УК-11 Анализирует факторы формирования коррупционного поведения и его виды, основываясь на знании правовых норм в сфере противодействия коррупции в Российской Федерации, приоритетных задач государства в борьбе с коррупцией ИД-2 УК-11 Выбирает инструменты и методы формирования нетерпимого отношения к коррупционному поведению и его пресечения
12.	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-1 Определяет перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности ИД-2 ОПК-1 Использует современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач
13.	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-2 Владеет необходимыми знаниями основных законов и методов естественных наук ИД-2 ОПК-2 Применяет естественно-научные знания при решении профессиональных задач
14.	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 ОПК-3 Владеет необходимыми знаниями в области инженерных процессов ИД-2 ОПК-3 Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
15.	ОПК-4. Способен осуществлять	ИД-1 ОПК-4

	технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Владеет необходимыми знаниями в области технологических процессов производства продуктов животного происхождения ИД-2опк-4 Применяет знания технологических процессов производства продуктов животного происхождения при решении профессиональных задач
16.	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 опк-5 Владеет необходимыми знаниями в области организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения ИД-2опк-5 Применяет знания по организации и контролю производства продукции из сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
17.	ПК-1. Организация технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 пк-1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 пк-1 Использует нормативную и техническую документацию при организации технологического процесса.
18.	ПК-2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 пк-2 Участствует в разработке и реализации политики организации в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции. ИД-2 пк-2 Осуществляет контроль соблюдения требований по обеспечению качества, безопасности и прослеживаемости производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства
19.	ПК-3. Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 пк-3 Изучает передовой отечественный и зарубежный опыт в области повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания. ИД-2 пк-3 Разрабатывает систему мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
20.	ПК-4. Организация проведения лабораторных анализов сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе добычи (вылова) и обработки биологических ресурсов	ИД-1 пк-4 Проводит эксперименты по заданной методике и анализирует результаты. ИД-2 пк-4 Применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерные для конкретной предметной области.

2. Структура Государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация обучающихся включает следующие аттестационные испытания:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Для определения качества освоения основной профессиональной образовательной программы используются следующие оценочные средства:

Аттестационное испытание	Оцениваемые компетенции	Представление оценочного средства в ФОС
Государственный экзамен	ПК-1, ПК-2	Перечень типовых вопросов и заданий к государственному экзамену и критерии оценивания
Выпускная квалификационная работа	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4	Примерная тематика выпускных квалификационных работ и критерии оценивания

3. Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам государственной итоговой аттестации

3.1 Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам сдачи государственного экзамена.

Программа государственного экзамена, методические материалы для подготовки к экзамену, регламент его проведения представлены в ЭИОС МГТУ.

В ФОС представлен перечень типовых вопросов и заданий, выносимых на государственный экзамен:

1. Охарактеризуйте изменения, протекающие в тканях и органах гидробионтов при хранении в охлажденном состоянии.
2. Перечислите и кратко охарактеризуйте охлаждающие среды, применяемые при изготовлении продукции их гидробионтов.
3. Дайте общую характеристику теплофизических показателей охлажденной продукции.
4. Раскройте технологию изготовления охлажденной продукции из гидробионтов.
5. Разработайте технологическую схему производства охлажденной рыбы с указанием и кратким обоснованием режимов технологического процесса.
6. Перечислите и обоснуйте основные факторы, влияющие на скорость охлаждения и продолжительность хранения готовой продукции.
7. Перечислите основные дефекты охлажденной продукции из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
8. Охарактеризуйте изменения, протекающие в тканях и органах гидробионтов при хранении в подмороженном и мороженом состоянии.
9. Раскройте понятие «скорость замораживания». Назовите и обоснуйте факторы, влияющие на скорость замораживания.
10. Обоснуйте влияние скорости замораживания на качество продукции из гидробионтов.
11. Назовите и обоснуйте способы сокращения потерь массы мороженой продукции от усушки.
12. Раскройте технологию изготовления мороженой продукции из гидробионтов.
13. Перечислите основные дефекты мороженой продукции из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
14. Раскройте суть процесса консервирования с использованием поваренной соли.
15. Какое влияние оказывают примеси поваренной соли на процесс просаливания и созревания соленой продукции.

16. Какое влияние оказывает крупность помола поваренной соли на процесс просаливания рыбы.
17. Как классифицируется рыбная продукция по содержанию соли. Какова взаимосвязь между соленостью продукции и концентрацией соли в тканевом соке.
18. Раскройте классификацию способов посола рыбы и их влияние на качество готовой продукции.
19. Перечислите и обоснуйте основные факторы, влияющие на выход готовой продукции при посоле.
20. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на скорость просаливания рыбы.
21. Раскройте технологию изготовления соленой продукции из гидробионтов.
22. Разработайте технологическую схему производства соленой рыбы с указанием и кратким обоснованием режимов технологического процесса.
23. Перечислите и раскройте суть принципов консервирования, заложенных в производство пресервов.
24. Что называется процессом созревания пресервов? Какие объективные показатели могут быть использованы для определения степени созревания готовой продукции?
25. Перечислите основные дефекты соленой продукции из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
26. Охарактеризуйте факторы, влияющие на процессы испарения и диффузии влаги при высушивании рыбы.
27. Раскройте технологию изготовления сушеной продукции из гидробионтов.
28. Разработайте технологическую схему производства сушеной рыбы с указанием и кратким обоснованием режимов технологического процесса.
29. Перечислите основные дефекты сушеной продукции из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
30. Охарактеризуйте основные компоненты дыма, участвующие в образовании эффектов копчения.
31. Раскройте причины формирования консервирующего эффекта при холодном копчении рыбы.
32. Перечислите и обоснуйте принципы консервирования, заложенные в производство рыбы холодного копчения.
33. Охарактеризуйте вещества и процессы, участвующие в формировании «копченого» колера.
34. Перечислите и охарактеризуйте факторы, влияющие на процесс сорбции коптильных веществ дыма на поверхности рыбы.
35. Обоснуйте особенности получения дымовоздушной смеси и бездымных коптильных сред.
36. Раскройте классификацию и кратко охарактеризуйте способы копчения рыбы.
37. Раскройте технологию изготовления продукции холодного копчения из гидробионтов.
38. Разработайте технологическую схему производства рыбы холодного копчения с указанием и кратким обоснованием режимов технологического процесса.
39. Раскройте технологию изготовления продукции горячего копчения из гидробионтов.
40. Разработайте технологическую схему производства рыбы горячего копчения с указанием и кратким обоснованием режимов технологического процесса.
41. Перечислите основные дефекты продукции холодного копчения из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
42. Перечислите основные дефекты продукции горячего копчения из водных биоресурсов. Раскройте причины их возникновения.
43. Раскройте и кратко охарактеризуйте классификацию рыбных консервов.
44. Раскройте и кратко охарактеризуйте способы предварительной термической обработки при производстве рыбных консервов.
45. Раскройте технологию изготовления натуральных рыбных консервов.

46. Выявите закономерности изменения летального времени микроорганизмов в зависимости от температуры стерилизации с выводом уравнения прямой.

47. Перечислите основные дефекты консервов из сырья животного происхождения. Раскройте причины их возникновения.

48. Изложите теоретические основы созревания и старения рыбных натуральных консервов.

49. Какие способы внесения поваренной соли в продукт применяются при изготовлении консервов.

50. Какие параметры необходимо контролировать при выполнении технологической операции «разбраковка консервов»? Каковы Ваши действия, если при разбраковке партии консервов доля дефектных банок составила 1 %?

51. Что общее и в чём принципиальные различия подходов к системам менеджмента качества HACCP и ISO 9000?

52. Перечислите и охарактеризуйте факторы, формирующие качество готовой продукции.

53. Какие метрологические принципы применяются при контроле качества сырья и готовой продукции? Дайте им теоретическое обоснование.

54. Составьте схемы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов для изготовления соленой рыбы.

55. Составьте схемы производственного контроля качества для рыбы холодного копчения.

56. Какая пищевая продукция считается безопасной для потребителя? Как классифицируются виды опасностей, возникающих при производстве пищевой продукции, дайте им характеристику?

57. Приведите примеры упреждающих и корректирующих мероприятий, используемых для повышения уровня безопасности пищевой продукции различного ассортимента.

58. Перечислите и охарактеризуйте гигиенические нормативы, применяемые при контроле безопасности продуктов питания. Какие нормативные документы регламентируют безопасность продукции из гидробионтов?

Оценка	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	Даны полные и правильные ответы на все теоретические вопросы экзаменационного билета, материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности. Ответы на вопросы билета, подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на все вопросы используются термины и понятия профессионального языка. Продemonстрировано умение обозначить проблемные вопросы в соответствующей области, проведен их анализ и предложены варианты решений. Правильно решена практическая задача, показано умение творчески применять теоретические знания в конкретных ситуациях. Даны исчерпывающие ответы на уточняющие и дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.
<i>Хорошо</i>	Даны полные правильные ответы на задания экзаменационного билета с соблюдением логики изложения материала, но допущены при ответе отдельные неточности, не имеющие принципиального характера, то есть не искажающие смысл научных концепций. Ответы на вопросы билета частично подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний. В ответах на вопросы недостаточно используются термины и понятия профессионального языка. Продemonстрировал умение логически мыслить и формулировать свою позицию по проблемным вопросам. Правильно решил практическую задачу, показав умение применять теоретические знания в конкретных практических ситуациях.

	В основном правильно ответил на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии, показав умение логично и грамотно выражать свои мысли.
<i>Удовлетворительно</i>	<p>Отвечающий показал неполные знания, допустил ошибки и неточности при ответе на задания экзаменационного билета.</p> <p>Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний.</p> <p>В ответах на вопросы практически не используются термины и понятия профессионального языка.</p> <p>Продемонстрировано неумение логически выстроить материал ответа и сформулировать свою позицию по проблемным вопросам.</p> <p>При решении практической задачи допустил ошибки, однако показал определенную способность разобраться в конкретной ситуации.</p> <p>Имелись очевидные затруднения при ответе на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии.</p>
<i>Неудовлетворительно</i>	<p>Не дано ответа хотя бы по одному вопросу экзаменационного билета; даны неверные, содержащие фактические ошибки ответы на все вопросы.</p> <p>Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний.</p> <p>В ответах на вопросы не используются термины и понятия профессионального языка.</p> <p>Не дано ответа хотя бы по одному вопросу экзаменационного билета; даны неверные, содержащие фактические ошибки ответы на все вопросы.</p> <p>Ответы на вопросы билета не подкреплены конкретными примерами, цифровыми данными, схемами, графиками, формулами, подтверждающими правильность собственной позиции и глубину полученных в процессе обучения знаний.</p> <p>В ответах на вопросы не используются термины и понятия профессионального языка.</p> <p>Не даны ответы на дополнительные и уточняющие вопросы членов экзаменационной комиссии.</p>

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

3.2 Критерии и шкала оценивания освоения основной профессиональной образовательной программы по итогам защиты выпускной квалификационной работы.

Требования к структуре, содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы изложены в методических материалах по ее выполнению и представлены в ЭИОС МГТУ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в форме публичного доклада.

В ФОС представлена примерная тематика выпускных квалификационных работ:

1. Проект цеха по производству вяленой рыбной продукции.
2. Разработка технологии стерилизованных консервов из тресковых видов рыб с функциональными свойствами с использованием овощей и фукуса (с элементами НИР).
3. Производство филе трески мороженого на СРМТ типа «Невельск» в составе ПАО «Траловых флот» с разработкой мероприятий по улучшению качества выпускаемой продукции.
4. Проект рыбофабрики судна М-0269 «Стрелец» по производству мороженой рыбной продукции.
5. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению мороженого филе из пикши.
6. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению пряной рыбной продукции.
7. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по производству слабосоленой рыбы в нарезку.
8. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению рыбы вяленой.
9. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению рыбы холодного копчения.

10. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению рыбы горячего копчения.
11. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению пресервов из разделанной рыбы в заливках.
12. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению консервов из бланшированной рыбы в масле.
13. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению натуральных рыбных консервов с добавлением масла.
14. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению рыбных консервов в томатном соусе.
15. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению консервов из печени трески.
16. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению консервов из краба.
17. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлению рыбных котлет.
18. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по изготовлениюпельменей рыбных.
19. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по производству капсулированного рыбного жира
20. . Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по производству ветеринарного рыбного ветеринарного жира.
21. Обоснование технологии и аппаратурное оформление цеха по производству кормовой рыбной муки.

Оценка	Критерии оценки
<i>Отлично</i>	<p>Содержание работы полностью соответствует направлению подготовки и теме работы.</p> <p>Наличие глубокого теоретического основания, детальной проработки выдвинутой цели, логичности изложения, полноты и высокой обоснованности содержащихся в работе положений и выводов, широкой эрудиции и аргументированности выводов обучающегося.</p> <p>ВКР посвящена актуальной и практически значимой теме.</p> <p>Работа обладает ярко выраженным системным характером: отчетливо выделена цель и грамотно сформулированы задачи исследования, раскрыта актуальность темы исследования, выводы логичны, соответствуют целям и задачам работы.</p> <p>Работа имеет высокую научно-методическую и (или) практическую значимость.</p> <p>А работе представлен самостоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению.</p> <p>При обсуждении результатов исследований обучающийся самостоятельно осмысливает результаты, умеет сравнить и сопоставить их с уже известными фактами, имеющимися в научной литературе.</p> <p>Обучающийся полностью справился с индивидуальным заданием на ВКР, выполнив все этапы задания, и представил работу к защите.</p> <p>Обучающийся свободно ориентируется по материалу ВКР и дает развернутые и полные ответы на вопросы членов ГЭК.</p> <p>Стиль изложения научный с корректными ссылками на источники.</p> <p>Обучающийся уверенно излагал результаты исследования (работы) и представил презентацию в полной мере отражающую суть ВКР.</p> <p>Оформление и структура работы соответствуют требованиям.</p> <p>Использовано оптимальное количество литературных и других официальных источников информации по теме работы.</p>
<i>Хорошо</i>	<p>Содержание работы полностью соответствует направлению подготовки и теме работы.</p> <p>Наличие достаточной проработки выдвинутой цели, связность и логичность изложения, обоснованность содержащихся в работе положений и выводов, аргументированность результатов.</p>

	<p>ВКР посвящена актуальной и практически значимой теме. В работе отчетливо выделена цель и задачи исследования. Введение к ВКР недостаточно полно раскрывает актуальность темы исследования, выводы адекватны полученным результатам, но имеют незначительные погрешности. При обсуждении результатов исследований обучающийся самостоятельно осмысливает результаты, умеет сравнить и сопоставить их с уже известными фактами, описанными в научной литературе. Обучающийся справился с индивидуальным заданием на ВКР, выполнив все этапы задания, и представил работу к защите. Обучающийся способен дискутировать по отдельным вопросам, задаваемыми членами ГЭК по материалу ВКР. Стиль изложения научный с корректными ссылками на источники (с незначительными замечаниями). Обучающийся продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть ВКР. В оформлении и структуре работы нет грубых ошибок, использованы основная литература и другие источники по теме работы, работа может иметь некоторые недостатки в проведенном исследовании.</p>
<p><i>Удовлетворительно</i></p>	<p>Содержание работы не полностью отражает тему работы. Представленная работа показывает недостаточность теоретического основания, недостаточную проработанность выбранной цели, актуальность темы представлена нечетко. Небрежность в изложении и оформлении. В работе не прослеживается системность: теоретические положения слабо связаны с целью исследований, работа чрезмерно насыщена дублированием результатов ранее проводимых исследований других авторов, недостаточная аргументированность выводов обучающегося, личный вклад автора не прослеживается. Обучающийся не в полной мере справился с индивидуальным заданием на ВКР. Стиль изложения не в достаточной степени соответствует научному стилю. Обучающийся продемонстрировал владение материалом, представил презентацию, отражающую суть ВКР, но были допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания ВКР, достоверность некоторых выводов не обоснована, обучающийся с трудом отвечает на вопросы членов ГЭК. В оформлении и структуре работы присутствуют недостатки, литература и другие источники по теме работы использованы в недостаточном объеме, их анализ слабый или отсутствует.</p>
<p><i>Неудовлетворительно</i></p>	<p>Работа содержит существенные ошибки, уровень теоретической и научно-исследовательской проработки поставленной проблемы очень низкий, актуальность темы не обоснована. Обучающийся плохо ориентируется в предметной области направления подготовки (специальности), недостаточность самостоятельности исследования, отсутствие теоретического основания, несвязность изложения, недостоверность содержащихся в работе положений и выводов, или их несоответствие целям и задачам исследования, слабая аргументированность. Работа не обладает системным характером, теоретические положения практически не связаны с целью исследований, личный вклад автора отсутствует. Обучающийся не отвечает на вопросы членов ГЭК, доклад обучающегося на защите происходит в виде плохо осмысленного прочтения материала, стиль изложения не соответствует научному стилю, обучающийся не продемонстрировал владение материалом. Изложение хода и результатов исследования не отражает суть ВКР, оформление и структура работы не соответствует требованиям, не были использованы современные научные литературные и другие источники.</p>

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.