Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 08:37:08
Уникальный программный ключ:
528682d78671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Декан ФВМПиБ
_____/Моргунова Н.Л./
«30» августа 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

для государственной итоговой аттестации

Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Выпускающая кафедра	**Технологии продуктов питания**

Разработчик: профессор Садыгова М.К. _____

Саратов 2024

Содержание

1. Основные положения……..
2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы…….
3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания…….....
4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы…….
5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы…….

1. Основные положения

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» разработан на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой деканом факультета «28» августа 2024 г.(протокол № 9).

2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

2.1. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания»:

- технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая.

2.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими ***универсальными компетенциями:***

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3 - Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-4- Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6 - Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

2.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими ***общепрофессиональными компетенциями:***

ОПК-1 - Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;

ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-5 - Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.

2.4. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа:

1) научно-исследовательская деятельность:

ПК-1 - Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья

ПК-2 - Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей

ПК-3 - Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли

2) технологическая деятельность:

ПК-4 - Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

ПК-5 - Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда

ПК-6 - Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний;

3) *организационно-управленческая деятельность:*

ПК-7 - Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

ПК-8 - Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья;

3. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

3.1. Описание показателей оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Код и наименование компетенции	**Показатели оценивания компетенции**
1	**2**
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	***Знания:*** основ системного и междисциплинарного подходов для разработки и содержательного аргументирования стратегии решения проблемной ситуации
	Умения: грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
	Навыки: владение навыками выработки стратегии действий на основе системного анализа проблемных ситуаций
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	***Знания:*** концепции проекта в рамках обозначенной проблемы для формулирований цели, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.
	Умения: составлять долгосрочные планы для реализации проектов.
	Навыки: владение навыками экономического обоснования с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирования необходимых ресурсов
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	***Знания:*** основ организации и руководства работой предприятий пищевой отрасли АПК, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
	Умения: разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создавать рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде
	Навыки: владение навыками организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
	поставленной цели
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	***Знания:*** основные виды научных и деловых коммуникаций, их значение в профессиональной практике; типы коммуникативных личностей, их роль в коммуникации; методы осуществления научной коммуникации; принципы успешной самопрезентации; методы осуществления деловой коммуникации; лексику деловой и профессиональной направленности, правила делового этикета; грамматические конструкции, характерные для делового и профессионального общения.
	Умения: применять на практике знания об основных видах научных и деловых коммуникаций; реализовывать принципы успешной самопрезентации; применять в практической деятельности методы ведения научной и деловой дискуссии, точно выражать мысли, строить логически обоснованные рассуждения, используя убедительную систему аргументации; уметь свободно строить свое речевое поведение в обществе; понимать смысл сообщений делового и профессионального характера, общаться в большинстве ситуаций, которые могут возникнуть при проведении переговоров и участии в конференциях.
	Навыки: владение навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	***Знания:*** конфессиональных, этнических и культурных различий, и этических норм, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий.
	Умения: толерантно воспринимать конфессиональные, этнические и культурные различия, применять этические нормы, касающиеся культурных, этнических, конфессиональных и социальных различий.
	Навыки: владение навыками применения основ правовых и философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализа исторических событий, основываясь на принципах объективности и историзма
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	***Знания:*** современных образовательных технологий в самообразовании
	Умения: планировать индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании
	Навыки: владение навыками реализации приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные	***Знания:*** конкурентоспособных концепций предприятия
	Умения: разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику предприятия
	Навыки: владение навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	**2**
концепции предприятия	
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	***Знания:*** основных приоритетов государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, применять автоматизированные системы управления технологическими процессами на базе современных систем измерения параметров технологических процессов
	Навыки: владение навыками конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения, применяя автоматизированные системы управления.
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	***Знания:*** современных методов на уровне международных стандартов доя управления качеством продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания
	Умения: **р**азрабатывать новые конкурентоспособные концепции, используя интеллектуальный потенциал Разрабатывать программу производственного контроля и программу ХАССП; обеспечивая производство безопасной пищевой продукции.
	Навыки: организации производственного контроля и соблюдения безопасности технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья растительного происхождения по профилю подготовки; навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	***Знания:*** основ делопроизводства, требований к нормированию деятельности на пищевых предприятиях АПК
	Умения: применять знания о современных достижений науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства пищевой продукции
	Навыки: владение навыками проектирования технологических процессов производства пищевой продукции
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	***Знания:*** алгоритма производственных испытаний научных разработок и их внедрение;
	Умения: проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач
	Навыки: владение методами и навыками проведения производственных испытаний научных разработок и их внедрение
ПК-1 Способен использовать глубокие специализированные	***Знания:*** физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продукции из растительного сырья для рынка

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	специализи специализированного питания.
	Умения: использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания.
	Навыки: владение методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания.
ПК-2 Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей	***Знания:*** алгоритма анализа результатов исследования и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статьей.
	Умения: выполнять самостоятельно поставленные цели и задачи исследования, систематизировать и анализировать полученные результаты.
	Навыки: владение навыками систематизации и анализа полученных результатов, оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статьей
ПК-3 Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	***Знания:*** научных аспектов в технологии продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
	Умения: оценивать ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
	Навыки: владение навыками применения фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли
ПК-4 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-	***Знания:*** новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.
	Умения: использовать высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современных упаковочных материалов, соответствующие уровню международных стандартов в

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
технологической деятельности	своей производственно-технологической деятельности
	Навыки: владение навыками применения новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности
ПК-5 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	***Знания:*** основ ресурсосберегающих технологий производства продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания.
	Умения: разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда
	Навыки: владение навыками по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.
ПК-6 Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний	***Знания:*** основ технического регламента, методик контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
	Умения: обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента
	Навыки: владение навыками организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний
ПК-7 Способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	***Знания:*** изменения потребительских предпочтений в отношении продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания при организации инновационных программ в отрасли.
	Умения: разрабатывать инновационные проекты в области производства продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания и обеспечивать условия для их реализации .
	Навыки: владение навыками выполнения инновационных программ в области производства продукции из растительного сырья для рынка специализированного питания.
ПК-8 Способен к	***Знания:*** основ управления процессом производства продуктов

Код и наименование компетенции	Показатели оценивания компетенции
1	2
практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства на предприятиях отрасли по основным направлениям деятельности
	Умения: разрабатывать эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач .
	Навыки: владение навыками управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья для оценки организации процессов производства на предприятиях отрасли по основным направлениям деятельности.

3.2. Описание критериев и шкал оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания компетенций, формируемых у обучающихся при освоении образовательной программы

Критерии оценивания уровня сформированности компетенции	Шкала оценивания уровня сформированности компетенции
1	2
Обучающийся не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	**ниже порогового уровня** (неудовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знания только базового теоретического материала, в целом успешное, но не системное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	**пороговый уровень** (удовлетворительно)
Обучающийся демонстрирует знание базового теоретического и практического материала, в целом успешное умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	**продвинутый уровень** (хорошо)
Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, практики применения теоретического материала в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.	**высокий уровень** (отлично)

4. Материалы для оценки результатов освоения образовательной программы

4.1. Результатом освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания» является формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных (профессионально-специализированных – при наличии во ФГОС ВО) компетенций.

4.2. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы сводится к процедуре оценки ВКР, и результатов её защиты.

4.3. Для оценивания ВКР используются критерии, приведенные в таблице 4.

Таблица 4 - Критерии оценивания ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Тип работы	– работа не носит самостоятельного исследовательского характера;
		– работа носит самостоятельный исследовательский характер
		– работа носит рационализаторский, изобретательский характер
2	Актуальность работы	– тема работы не актуальна
		– тема работы актуальна
3	Цели и задачи работы	– цель и задачи сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования
		– цели и задачи четко и правильно сформулированы, соответствуют теме исследования
4	Научная новизна	– результаты исследования не имеют научной новизны
		– получены новые, но не достаточно подтвержденные данные или сформулированы новые, но недостаточно четко обоснованные положения
		– получены новые данные или сформулированы и доказаны новые четко обоснованные положения
5	Оригинальность подхода	– традиционная тематика работы
		– в основе работы лежит тематика по новым перспективным направлениям науки
		– в работе имеются новые идеи по перспективным направлениям науки
6	Личный вклад автора	– личный вклад автора в исследование незначителен
		– личный вклад автора составляет менее половины содержания исследования
		– личный вклад автора составляет более половины содержания исследования
		– исследование выполнено автором полностью самостоятельно
7	Практическая значимость	– работа не имеет практического значения
		– работа интересна и имеет практическое значение
8	Соответствие	– содержание не соответствует сформулированной теме, целям

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
	содержания теме	и задачам
		– содержание не во всем соответствует сформулированной теме, целям и задачам
		– содержание точно соответствует сформулированной теме, целям и задачам
9	Методика исследований	– выбор методик некорректен
		– выбранные методики целесообразны, но просты и не требуют достаточных затрат времени
		– освоены сложные, но универсальные методики
		– модифицированы или адаптированы существующие методики
		– разработаны собственные методики исследования
10	Математическая обработка данных	– в работе не использованы средства математической обработки результатов
		– в работе использованы простейшие средства математической обработки результатов
		– в работе использованы средства статистической обработки результатов
11	Объём анализируемого материала	– объем анализируемого материла незначительный и не позволяет сделать достоверных выводов
		– объем анализируемого материла небольшой, но позволяет сделать достоверные выводы
		– большой объем анализируемого материала, позволяющий сделать достоверные выводы
12	Выводы	– выводы нечеткие, размытые, не соответствуют поставленным задачам или недостоверны
		– выводы соответствуют задачам, но слишком многословные или их достоверность вызывает некоторые сомнения
		– выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам
13	Качество оформления работы	– работа не отвечает требованиям, предъявляемым к оформлению выпускных работ
		– работа выполнена аккуратно и отвечает большинству требований, предъявляемых к выпускным работам
		– работа отвечает всем требованиям, предъявляемым к выпускным работам
14	Язык и стиль изложения материала	– работа написана простым разговорным стилем, содержит ошибки и опечатки
		– работа написана научным языком, соответствует нормам русского литературного языка, вычитана, не содержит опечаток
15	Обзор литературных источников	– недостаточно отражает информацию по теме исследования, не содержит работ ведущих ученых
		– в достаточной степени отражает информацию по теме исследования, но не содержит работ на иностранных языках
		– отражает информацию по теме, содержит работы ведущих ученых, работы, опубликованные за последние пять лет, работы на иностранных языках
16	Иллюстрации	– иллюстративный материал в работе представлен недостаточно
		– работа хорошо иллюстрирована, представлены рисунки, графики, схемы, диаграммы и т.д.

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
		– работа хорошо иллюстрирована, содержатся оригинальные авторские рисунки

4.5. Критерии оценки защиты ВКР представлены в таблице 5.

Таблица 5 - Критерии оценки результатов защиты ВКР

№ п/п	Показатель	Критерии оценивания
1	Структура доклада	– доклад не логичен, неправильно структурирован, не отражает сути работы.
		– доклад отражает суть работы, но имеет погрешности в структуре
		– доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы
2	Доклад	– речь сбивчива, не отчетлива, докладчик не ссылается на слайды презентации, не укладывается в лимит времени
		– речь отчетливая, лимит времени соблюден, докладчик ссылается на слайды презентации, но недостаточно комментирует их
		– доклад изложен отчетливо, докладчик хорошо увязывает текст доклада со слайдами презентации, активно комментирует их
3	Презентация	– содержит не все обязательные компоненты, фон мешает восприятию, много лишнего текста, содержит большие таблицы, иллюстративный материал недостаточен
		– содержит все обязательные компоненты, но есть отдельные недостатки – текст плохо читается, иллюстративный материал без заголовков или подписей данных и т.д.
		– соответствует всем требованиям к презентации
4	Защита	– не может ответить на вопросы
		– даны ответы на большинство вопросов
		– даны исчерпывающие ответы на все вопросы

5. Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы

5.1. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК в следующем порядке:

- представление обучающегося членам ГЭК секретарем;
- доклад обучающегося с использованием наглядных материалов об основных результатах ВКР (не более 15 минут).
- вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада обучающегося. Докладчику может быть задан любой вопрос (в том числе и на иностранном языке) по содержанию работы, а также вопросы общего характера с целью выяснения степени его самостоятельности в разработке темы и умения ориентироваться в вопросах специальности;
- ответы студента на заданные вопросы;

- зачитывание секретарем ГЭК отзыва руководителя ВКР;
- заслушивание рецензии на ВКР (при наличии);
- ответы обучающегося на замечания рецензента;
- с разрешения председателя ГЭК выступают члены комиссии и желающие выступить из числа присутствующих на защите;
- предоставляется заключительное слово студенту-выпускнику в ответ на выступления;
- после заключительного слова обучающегося председатель ГЭК выясняет, имеются или нет замечания по процедуре защиты (при их наличии они вносятся в протокол) и объявляет окончание защиты ВКР.

5.2. По завершении государственного аттестационного испытания ГЭК обсуждает характер ответов каждого студента и выставляет каждому студенту согласованную итоговую оценку, руководствуясь критериями оценки результатов защиты ВКР.

5.3. Результаты защиты ВКР оцениваются по классической шкале, выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Оценка ***«отлично»*** выставляется в том случае, если ВКР соответствует следующим критериям:

1. Работа носит исследовательский (рационализаторский, изобретательский) характер;
2. Тема работы актуальна;
3. Четко сформулированы цель и задачи исследования;
4. Работа отличается определенной новизной;
5. Работа выполнена студентом самостоятельно;
6. Работа имеет прикладной или теоретическое характер;
7. На основе изученной литературы сделаны обобщения, сравнения с собственными результатами и аргументированные выводы;
8. В тексте имеется ссылки на все литературные источники;
9. Содержание работы полностью раскрывает тему, цель и задачи исследования;
10. Выбранные методики исследования целесообразны.
11. В работе использованы средства математической или статистической обработки данных;
12. Анализируемый материал имеет достаточный объем и позволяет сделать достоверные выводы;
13. Исследуемая проблема достаточно раскрыта;
14. Выводы четко сформулированы, достоверны, опираются на полученные результаты и соответствуют поставленным задачам.
15. ВКР написана с соблюдением всех требований к структуре, содержанию и оформлению.
16. Работа написана научным языком, текст работы соответствует нормам русского литературного языка, работа не содержит грубых опечаток и орфографических ошибок.

17. Список литературы отражает информацию по теме исследования, оформлен в соответствии с требованиями.

18. Работа содержит достаточный иллюстративный материал, в том числе выполненный автором самостоятельно на основе результатов исследования.

19. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы.

20. На защите докладчик показал знание исследуемой проблемы и умение вести научную дискуссию, обладает культурой речи.

21. Докладчик активно работает со слайдами презентации, комментирует их.

22. Презентация отражает содержание работы и соответствует предъявляемым требованиям.

23. Даны четкие ответы на вопросы.

24. Рецензент оценивает работу на «хорошо» или «отлично».

25. Возможно наличие 2-3 незначительных недочетов, однако характер недочетов не имеет принципиальный характер.

Оценка ***«хорошо»*** – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. Список литературы не полностью отражает имеющиеся информационные источники по теме исследования;

2. Работа недостаточно аккуратно оформлена, текст работы частично не соответствует нормам русского языка;

3. Недостаточно представлен иллюстративный материал;

4. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко;

5. Выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка ***«удовлетворительно»*** – оценка может быть снижена за следующие недостатки:

1. К выпускной работе имеются замечания по содержанию и по глубине проведенного исследования.

2. Анализ материала носит фрагментарный характер.

3. Выводы слабо аргументированы, достоверность вызывает сомнения.

4. Библиография ограничена, не использован необходимый для освещения темы материал.

5. Работа оформлена неаккуратно, содержит опечатки и другие технические погрешности.

6. Работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

7. На защите студент не сумел достаточно четко изложить основные положения и материал исследований, испытал затруднения при ответах на вопросы членов комиссии.

Оценка ***«неудовлетворительно»*** выставляется в том случае, если:

1. Цель и задачи ВКР сформулированы некорректно или не соответствуют теме исследования.

2. Основные выводы не соответствуют задачам исследования.

3. Содержание ВКР не соответствует теме работы.

4. Студент не ориентируется в материале работы и не ответил ни на один вопрос при защите.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«30» августа 2024 года (протокол № 1).