

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Факультет среднего профессионального образования**

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ

_____ С.М. Сычёв
« ____ » _____ 2024 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников по специальности 19.02.12 Технология
производства продуктов питания животного происхождения**



**Брянская область
2024**

УДК

ББК

Н

Рассмотрена на заседании цикловой
методической комиссии факультета СПО

Протокол № ___ от «___» _____ 2024 г.

Председатель _____ А.В.Суделовская

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Разработчик – Наумова М.П. канд. с.-х. наук, доцент, зав. отделением по
направлению 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство факультета СПО.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка) квалификация – Техник - технолог разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология производства продуктов питания животного происхождения (базовая подготовка) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 343 от 18 мая 2022 г.

Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников и определяет вид ГИА, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и ведение ГИА, условия подготовки и процедуры проведения ГИА, материально-технические условия проведения, тематику, состав, объем и структуру заданий студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 461 от 07 мая 2014 г. и нормативно- правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, требований к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkillsRussia (далее – WSR).

Целью Государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения является установление соответствия уровня, и качества подготовки выпускника Федеральному Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Объем времени, отведенный на проведение государственной (итоговой) аттестации – 6 недель, что соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающихся основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

В ФГБОУ ВО Брянский ГАУ в соответствии с ФГОС СПО, «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» установлено, что государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися вовремя обучения и во время прохождения производственной практики;

— расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Материально-техническое обеспечение специальных помещений ФГБОУ ВО Брянский ГАУ для организации проведения государственной итоговой аттестации соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и оснащены необходимым оборудованием.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена обучающийся должен обладать:

-общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

- **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору):

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ВД 2. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору):

ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.

ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.

ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

ВД 3. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения государственной итоговой аттестации призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: Общий объем - 6 недель, в том числе: выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы)- 4 недели, и защита ВКР- 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид государственной итоговой аттестации: Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы, демонстрационный экзамен включен в ВКР.

Объем времени и сроки, отводимые на государственную итоговую аттестацию: Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 4 недели; защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 2 недели. Общий объем времени – 216 часов (6 недель)

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Перечень тем по выпускным квалификационным работам разрабатывается в рамках профессиональных модулей:

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения:

1. Приём и первичная обработка мясного сырья.
2. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса птицы
3. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий
4. Пути повышения качества мяса птицы при первичной переработке

5. Разработка рецептурного состава производства вареных колбас (любого другого колбасного изделия) с использованием субпродуктов
6. Разработка технологии и оценка качества колбасных изделий с использованием различных пищевых добавок
7. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок
8. Совершенствование технологии производства сырокопченой колбасы (изменение параметров температурных режимов, режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение различных стартовых культур)
9. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса птицы
10. Сравнительная оценка производства копченых мясопродуктов при использовании различных видов древесины
11. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену в ассортименте.
12. Совершенствование технологии производства паштетов (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов)
13. Анализ технологии убоя и переработки крупного рогатого скота, ее совершенствование.
14. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием шкуры, ее совершенствование.
15. Анализ технологии убоя и переработки свиней без снятия шкуры, ее совершенствование.
16. Анализ технологии убоя и переработки свиней со снятием крупона, ее совершенствование.
17. Анализ технологии убоя и переработки птицы, ее совершенствование.
18. Анализ технологии обработки шкур убойных животных, ее совершенствование.
19. Анализ технологии обработки кишок, ее совершенствование.
20. Анализ технологии обработки субпродуктов, ее совершенствование.
21. Анализ технологии обработки эндокринно-ферментного сырья, ее совершенствование.
22. Анализ технологии обработки кожевенного сырья, ее совершенствование
23. Анализ ассортимента и технология производства вареных колбас.
24. Анализ ассортимента и технология производства сосисок, сарделек и шпикачек.
25. Анализ ассортимента и технология производства ливерных колбас.
26. Анализ ассортимента и технология производства кровяных колбас.
27. Анализ ассортимента и технология производства полукопченых колбас.

28. Анализ ассортимента и технология производства варено-копченых колбас.

29. Анализ ассортимента и технология производства сырокопченых колбас.

30. Анализ ассортимента и технология производства сыровяленых колбас.

31. Анализ ассортимента и технология производства колбас из птицы.

32. Анализ ассортимента и технология производства мясных паштетов, хлебов.

33. Анализ ассортимента и технология производства зельцев, студней, холодцов. 34. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из свинины.

35. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из говядины.

36. Анализ ассортимента и технология производства продуктов из мяса птицы.

Тема по предложению обучающегося, обоснованная и согласованная с руководителем ВКР Задания для демонстрационного экзамена составляются с учетом требований стандартов WorldSkills. Для проведения демонстрационного экзамена используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами WSR на основе конкурсных заданий. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, утвержденных для прохождения демонстрационного экзамена в регионе по данной компетенции, материально-техническая база которых соответствует требованиям WSR.

2.3. Структура государственной итоговой аттестации

2.3.1. Структура выпускной квалификационной работы:

- **введение.** Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

- **основная часть.** При работе над основной частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др.

- **теоретическая часть - практическая часть.** Работа выпускника над теоретической и практической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции: - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

- Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- **заключение.** Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

- **список использованной литературы.**

- **приложения.**

2.4. Процедура прохождения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО.

2.4.1. Защита выпускных квалификационных работ

При защите ВКР оценивается:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;

- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;

- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития организации, учреждения;

- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности деятельности организации, учреждения;

- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;

- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, правильное оформление, как самой работы, так и научно-справочного аппарата.

Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным;

- содержать основные направления дипломной работы;

- освещать выводы и результаты проведенного исследования.

Процедура защиты состоит из краткого сообщения, обучающегося об основном содержании работы, выводах и рекомендациях автора (рекомендуется использование электронных презентаций), ответов обучающегося на замечания членов комиссии и присутствующих, коллективного обсуждения качества работы и ее окончательной оценки.

2.4.2. Проведение демонстрационного экзамена

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. Осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами ТБ.

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис обязательного медицинского страхования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

2.5. Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации Техник-технолог по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения о выдаче диплома выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, оформляется протоколом ГЭК и приказом ректора университета.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

при выполнении выпускной квалификационной работы: реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ.

При защите выпускной квалификационной работы: для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения. при прохождении демонстрационного экзамена.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, утвержденных для прохождения демонстрационного экзамена в регионе по данной компетенции, материально-техническая база которых соответствует требованиям WSR.

3.2. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

3. Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся

4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

5. Распорядительный акт об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии.

6. Распорядительный документ о закреплении руководителей, а также о закреплении тем ВКР за выпускниками по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

7. Приказы о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии для проведения ГИА

8. Распорядительный документ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации

9. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, справки и т.п.)

10. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии

11. Иные Федеральные законы и нормативные документы

3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство ГИА должно соответствовать требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценивание выпускной квалификационной работы осуществляется по следующим группам критериев: -

актуальность;

- обоснование практической и теоретической значимости исследования;

- логика работы;

- сроки - самостоятельность в работе;

- оформление работы;

- литература;

- процедура защиты.

Оценивание уровня сформированности компетенций при написании и защите ВКР осуществляется по шкале с градациями: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии	Показатели				Проверяемый код компетенции
	оценки «2-5»				
Актуальность	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»	
	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	ОК 01, ОК 02, ОК 03
теоретической значимости	В работе сделана попытка описать практическую и теоретическую значимость; - работа не имеет практической значимости	В работе не полностью раскрыта практическая и теоретическая значимость; - работа имеет определённую практическую значимость	В работе раскрыта практическая и теоретическая значимость; - работа имеет определённую практическую значимость	В работе обоснована ее практическая и теоретическая значимость; - работа имеет несомненную практическую значимость	ОК 01-ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,

Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы	ОК 01-ОК 09
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков	ОК 02-ОК 09
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР	ОК 01-ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,

Оформление работы	Много нарушений правил оформления пояснительной записки, текста программы, проекта и т.д. и низкая культура ссылок	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы (пояснительной записки и текста программы, проекта и т.д.), в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы (пояснительной записки и текста программы, проекта и т.д.).	ОК 02-ОК 09
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	ОК 02-ОК 09
Процедура защиты	доклад обучающегося построен логически не верно; - демонстрация слайдов составлена неграмотно и мешает восприятию и пониманию сущности работы; - обучающийся не владеет научной и соответствующей своей специальности терминологией - ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают сущности вопроса, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся	обучающийся испытывает трудности в ответах на вопросы, не всегда корректно реагирует на замечания; - ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии не раскрывают до конца сущности вопроса, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; - в ответах на вопросы членов ГЭК допущено нарушение логики, но, в целом, раскрыта сущность вопроса, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	обучающийся отвечает на вопросы и замечания точно и корректно; - ответы на вопросы членов ГЭК логичны, раскрывают сущность вопроса, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания принимается за 100%. Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку рекомендуется проводить исходя из оценки полноты и качества выполнения задания.

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Сумма максимальных баллов по 3 модулям	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Итоговая оценка за ВКР в ходе ГИА выставляется по результатам выполнения и публичной защиты ВКР, оценки за демонстрационный экзамен.