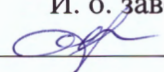


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический
университет имени академика М.Д. Миллионщикова»**

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

Утвержден
на заседании кафедры
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6
И. о. заведующий кафедрой
 А. И. Ферзаули

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки -	19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья
Направленность (профиль) -	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Уровень высшего образования -	Бакалавр

Составитель  Б. А. Джамалдинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 - 3.1. Перечень компетенций, проверяемых в ходе государственной итоговой аттестации
 - 3.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания защиты выпускной квалификационной работы
 - 3.3. Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы
 - 3.4. Уровень сформированности компетенций (критерии оценивания компетенций)
 - 3.5. Оценивание результатов освоения образовательной программы на защите выпускных квалификационных работ.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан в соответствии с требованиями:

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.02.2016 г. №86 и от 28.04.2016 г. №502 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 29.06.2015 г. №636»;

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России №1041 от 17.08.2020г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья»;

- Положения о выпускных квалификационных работах бакалавра, специалиста, магистра ГГНТУ им. Миллионщикова.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций, включенных в набор требуемых результатов освоения программы при государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий сформирован для решения образовательных проблем:

- контроль и управление образовательным процессом всеми участниками;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей образовательной программы, определенных в виде набора компетенций выпускников;

- достижение такого уровня контроля и управления качеством образования, который бы обеспечил беспрепятственное признание квалификаций выпускников российскими и зарубежными работодателями, а также мировыми образовательными системами.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий используется для оценки качества образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО). В ходе итоговой государственной аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу высшего образования 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включает:

- Сфера технологии продуктов питания из растительного сырья;
- Сфера биотехнологии продуктов питания;
- Сфера обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции;
- Сфера по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;
- Сфера обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие образовательную программу:

- Технологический;
- Проектный.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по направленности (профилю) программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», являются:

- предприятия промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;
- объекты биотехнологии продуктов питания;
- объекты обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции;
- объекты по маркетинговым исследованиям в пищевой и перерабатывающей промышленности;
- объекты обеспечения технического обслуживания и ремонта технологического оборудования;
- малые предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья;
- лаборатории по экспертизе и контролю качества пищевой продукции.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При разработке программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий все универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, отнесенные к профессиональной деятельности образовательных программ, включены в набор требуемых результатов освоения образовательных программ.

Результаты освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **универсальными компетенциями:**

-Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач _____ (УК-1);

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений _____ (УК-2);

- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде _____ (УК-3).

- Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) _____ (УК-4).

- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах _____ (УК-5).

- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни _____ (УК-6).

-Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности _____ (УК-7).

- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и 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 _____ (УК-8).

- Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах _____ (УК-9).

- Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности _____ (УК-10).

- Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению _____ (УК-11).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата/специалитета/магистратуры, должен обладать **общепрофессиональными компетенциями**:

- Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности _____ (ОПК-1);

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности _____ (ОПК-2);

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов _____ (ОПК-3);

- Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции _____ (ОПК-4);

- Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики _____ (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими типу (типам) задач профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа (п. 4.3. ОП):

технологическая деятельность:

- Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции _____ (ПК-1);

- Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов _____ (ПК-2);

проектная деятельность:

- Способен разрабатывать проекты предприятий и производственных участков по выпуску продуктов питания из растительного сырья с осуществлением расчета, подбора и компоновки технологического оборудования с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения _____ (ПК-3);

- Способен пользоваться нормативными документами, определяющие требования при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению рационального расхода материально-энергетических ресурсов, высокой эффективности и экологичности производства _____ (ПК-4).

3.1 Перечень компетенций, проверяемых в ходе государственной итоговой аттестации

Шифр компетенции	Расшифровка компетенции	Вид государственного аттестационного испытания, в рамках которого оценивается уровень сформированности компетенций
<i>Выпускник должен обладать универсальными компетенциями (УК)</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
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	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

<i>Выпускник должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК)</i>		
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<i>Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями (ПК)</i>		
технологическая деятельность		
ПК-1	Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химических и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
проектная деятельность		
ПК-3	Способен разрабатывать проекты предприятий и производственных участков по выпуску продуктов питания из растительного сырья с осуществлением расчета, подбора и компоновки технологического оборудования с использованием систем автоматизированного проектирования и	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ПК-4	Способен пользоваться нормативными документами, определяющие требования при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению рационального расхода материально-энергетических ресурсов, высокой эффективности и экологичности производства	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
------	--	--

3.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания защиты выпускной квалификационной работы

Направление подготовки 19.03.02- Продукты питания из растительного сырья
 Направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Максимальный балл	Примечание	
Универсальные компетенции: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; 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; УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ иностранном(ых) языке(ах); УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и 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; УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности; УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	Содержание ВКР 10 баллов	Соответствие структуры и содержания работы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки _____ и Положения о выпускных квалификационных работах бакалавра, специалиста, магистра ГНТУ им. Миллионщикова	1		
		Полнота раскрытия темы	1		
		Глубина анализа источников по теме исследования	1		
		Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам	1		
		Исследовательский характер работы	1		
		Практическая направленность работы	1		
		Самостоятельность подхода в раскрытии темы, наличие собственной точки зрения	1		
		Соответствие современным нормативным правовым документам	1		
		Правильность выполнения расчетов	1		
		Обоснованность выводов	1		
		Оформление ВКР 4 балла	Соответствие оформления работы требованиям Методических рекомендаций	1	

Наименование компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Максимальный балл	Примечание	
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</p> <p>ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;</p> <p>ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики.</p> <p>Профессиональные компетенции:</p> <p>-технологическая деятельность</p> <p>ПК-1 Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;</p> <p>ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов;</p> <p>-проектная деятельность</p> <p>ПК-3Способен разрабатывать проекты предприятий и производственных участков по выпуску продуктов питания из растительного сырья с осуществлением расчета, подбора и компоновки технологического оборудования с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения;</p> <p>ПК-4Способен пользоваться нормативными документами, определяющие требования при разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья и разрабатывать мероприятия по обеспечению рационального расхода материально-энергетических ресурсов, высокой эффективности и экологичности производства.</p>		Объем работы соответствует требованиям Методических рекомендаций	1		
		В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1		
		Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Методических рекомендаций	1		
		Содержание и оформление презентации 2 балла	Полнота и соответствие содержания и презентации содержанию ВКР	1	
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	1	
		Ответы на дополнительные вопросы 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4	

3.3. Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-13	удовлетворительно	низкий
9 и менее	неудовлетворительно	недостаточный

3.4. Уровень сформированности компетенций (критерии оценивания компетенций)

Показатели оценивания	Уровень сформированности компетенций (критерии оценивания компетенций)				Оценка (шкала оценивания)
	недостаточный	низкий	средний	высокий	
Содержание выпускной квалификационной работы, раскрытие проблемы, значение сделанных выводов и предложений, использование научной литературы, нормативных актов, материалов преддипломной практики. Стиль изложения, правильность и научная обоснованность выводов.	Проблема не раскрыта. Аргументация положений работы поверхностная. Предложения по результатам работы отсутствуют.	Проблема раскрыта не полностью. Не в полной мере в работе использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований. Выводы и предложения носят формальный бездоказательный характер. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Показано знание базовой учебной и научной литературы, современных нормативно-правовых актов по исследуемой проблематике. Проведен эмпирический анализ проблемы. Не все выводы и предложения аргументированы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта глубоко и всесторонне. Показано глубокое знание учебной и научной литературы по проблеме, современной нормативно-правовой базы по исследуемой проблематике. Проведен эмпирический анализ проблемы. Выводы и предложения аргументированы.	В соответствии со шкалой оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы
Оформление выпускной квалификационной работы	По своему стилистическому оформлению работа не соответствует предъявляемым требованиям. Приложения к работе не раскрывают ее содержание. Ограниченный список библиографических источников. Некорректное использование ссылочного аппарата.	По своему стилистическому оформлению работа не соответствует всем предъявляемым требованиям. Содержание отдельных приложений не раскрывает содержание работы. Ограниченный список библиографических источников по теме работы.	По своему стилистическому оформлению работа соответствует предъявляемым требованиям. Приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями выпускной квалификационной работы. Составлена оптимальная библиография по теме работы.	По своему стилистическому оформлению работа полностью соответствует всем предъявленным требованиям. Приложения к работе иллюстрируют ее содержание. Широко представлена библиография по теме работы.	В соответствии со шкалой оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Показатели оценивания	Уровень сформированности компетенций (критерии оценивания компетенций)				Оценка (шкала оценивания)
	недостаточный	низкий	средний	высокий	
Содержание и оформление презентации. Научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов	Компьютерная презентация отсутствует или оформлена небрежно, с наличием множества ошибок, имеются множественные несоответствия иллюстративной части и текста ВКР. Во время защиты выпускной квалификационной не раскрыл актуальность темы исследования, не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендаций по практическому применению исследований по работе.	Компьютерная презентация содержит неструктурированный текст, дублирующий доклад. Во время защиты выпускной квалификационной работы студент нечетко раскрыл актуальность заявленной темы; не предложил теоретических разработок, а в необходимых случаях - рекомендаций по практическому применению исследований по работе.	Компьютерная презентация оформлена грамотно, однако недостаточно аккуратно; размещение и компоновка рисунков имеют единичные несущественные ошибки, которые не отражаются на качестве презентации в целом. Во время защиты выпускной квалификационной работы студент при наличии отдельных недочетов продемонстрировал умение раскрыть актуальность заявленной темы; проиллюстрировать сформулированными им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях - рекомендациями по практическому применению.	Компьютерная презентация является качественной, информативной, представленный материал хорошо структурирован. Во время защиты выпускной квалификационной работы студент продемонстрировал умение раскрыть актуальность заявленной темы; проиллюстрировал сформулированные им теоретическими предложениями, а в необходимых случаях рекомендациями по практическому применению.	В соответствии со шкалой оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

<p>Ответы на дополнительные вопросы</p>	<p>Обучающийся не смог ответить на вопросы руководителя выпускной квалификационной работы; членов государственной экзаменационной комиссии.</p>	<p>Ответы студента на вопросы и критические замечания не полные. Обучающийся не смог надлежащим образом ответить на вопросы руководителя выпускной квалификационной работы; членов государственной экзаменационной комиссии.</p>	<p>Ответы студента на вопросы и критические замечания представлены в достаточном объеме. Обучающийся продемонстрировал умение грамотно и корректно вести научную дискуссию.</p>	<p>Ответы на вопросы и критические замечания представлены в полном объеме. Обучающийся дал исчерпывающие ответы на вопросы руководителя выпускной квалификационной работы; членов государственной</p>	<p>В соответствии со шкалой оценивания результатов защиты ВКР.</p>
---	---	--	---	---	--

