

Министерство образования Московской области
ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1

СОГЛАСОВАНО
с председателем ГАК
«дд» августа 2020 г.
О.В. Москвитина



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
«дд» августа 2020 г.
О.В. Москвитина



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Специальность 19.02.08
Технология мяса и мясных продуктов**

Рассмотрен на заседании предметной комиссии
специальных дисциплин технологического цикла
Протокол № 1 от «дд» августа 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
О.В.Мельникова

Содержание

Пояснительная записка.....	3
1 Паспорт программы итоговой государственной аттестации.....	5
1.1 Область применения программы ГИА.....	5
1.2 Цели и задачи ГИА.....	6
1.3 Количество часов, отводимое на ГИА.....	6
2 Структура и содержание итоговой государственной аттестации.....	7
2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	7
2.2 Содержание государственной итоговой аттестации.....	7
3 Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	11
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
3.2 Кадровое обеспечение ГИА.....	11
4 Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	13
Приложение.....	17

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана в соответствии с Законом № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г и «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом № 968 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г.

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (по отраслям), утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 379 от 22 апреля 2014 года (зарегистрирован Министерством юстиции (№33389 от 31 июля 2014 года).

Главной задачей проводимых мероприятий по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является усиление практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы ГИА учитывается степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом ГИА выпускников ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1 по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов является выпускная квалификационная работа (далее – ВКР). Этот вид испытаний позволит наиболее полно проверить освоённость выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение ГИА в такой форме 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 во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- ✓ Расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

✓ Значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Особое внимание уделяется формированию тематике ВКР, которая должна отвечать следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к ВКР по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (по отраслям) доводятся администрацией ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1 до обучающихся и преподавателей в процессе изучения профильных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся знакомятся с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА. К ГИА допускается обучающийся, выполнивший все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедший промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1.

При разработке программы ГИА определяются:

- ✓ Материалы по содержанию ГИА;
- ✓ Сроки проведения ГИА;
- ✓ Условия подготовки и процедуры поведения ГИА;
- ✓ Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА ежегодно обновляется председателем предметной (цикловой) комиссии спецдисциплины технологического цикла и утверждается заместителем директора по учебной работе ГБПОУ МО «Чеховский техникум» после ее обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии с обязательным участием работодателей.

1 Паспорт программы итоговой государственной аттестации

1.1 Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (по отраслям).

В части освоения следующих видов профессиональной деятельности (далее - ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.
- Обработка продуктов убоя.
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии рабочего **12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.**

В части соответствующих профессиональных компетенций (далее – ПК):

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.1 Ведение процесса изготовления полуфабрикатов из мяса птицы

ПК 5.2 Отделение частей тушки птицы в соответствии с требованиями технологии

ПК 5.3 Изготовление отбивных котлет из мяса птицы.

ПК 5.4 Укладка отдельных частей тушки.

1.2 Цели и задачи ГИА

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (по отраслям) при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3 Количество часов, отводимое на итоговую государственную аттестацию:

всего – 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели;

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная (дипломная) работа (ВКР).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение ВКР – 4 недели.

Сроки защиты ВКР – 2 недели.

2.2 Содержание итоговой государственной аттестации

Примерные темы дипломных работ по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Темы ВКР по ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

Влияние скорости замораживания сырья на качество продукции.

Модернизация оборудования для заморозки, хранения сырья и готовой продукции.

Разработка перспективного способа хранения мяса в охлажденном состоянии.

Совершенствование технологического процесса переработки скота, птицы и кроликов.

Модернизация технологической линии по убою и первичной переработки скота.

Темы ВКР по ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Пути управления качеством продуктов убоя.

Оптимизация способов производства пищевых топленых жиров.

Влияние способа обработки кишечного сырья на качество колбасных изделий.

Модернизация оборудования мясожирового корпуса.

Темы ВКР по ПМ.03 Технология производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Моделирование рецептурного состава рубленых полуфабрикатов со сниженным содержанием жирности

Влияние тыквенного концентрата функционально-технологические свойства рубленых полуфабрикатов

Ускорение производства сырокопченых колбасных изделий и придание им функциональных свойств.

Влияние белоксодержащих добавок животного и растительного происхождения на качество мясных деликатесов.

Оптимизация рецептуры вареных колбасных изделий по пищевым добавкам.

Оптимизация рецептуры замороженных полуфабрикатов в тесте путем введения растительного сырья

Пути совершенствования технологического процесса производства ветчинно-рубленых изделий.

Оптимизация рецептуры вареных колбас путем введения в их состав растительных белков

Влияние пищевых красителей природного происхождения на качество вареных колбасных изделий.

Влияние белково-жировой эмульсии на функционально-технологические свойства фарша из мяса птицы.

Эффективность использования пивной дробины при производстве рубленых полуфабрикатов с повышенной пищевой ценностью.

Сравнительный анализ технологии производства сырокопченых колбас.

Оптимизация рецептуры мясорастительных рубленых полуфабрикатов путем введения в их состав гречневой крупы.

Совершенствование технологии производства жареных и запеченных продуктов.

Эффективность применения пищевой добавки «Ловитол» при производстве рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.

Совершенствование технологии производства пельменей.

Формирование и оценка качества комбинированных паштетов из гипоаллергенного сырья.

Оптимизация рецептуры рубленых полуфабрикатов в условиях йододефицита.

Темы ВКР по ПМ.04 Организация работы структурного подразделения.

Пути повышения экономической эффективности производства мясных продуктов.

Оптимизация работы мясоперерабатывающего предприятия по критерию прибыли за счет инноваций технологии производства копченых изделий и экономии ресурсов.

Пути снижения себестоимости производства замороженных полуфабрикатов.

2.2.1 Структура выпускной квалификационной работы:

- ✓ Титульный лист
- ✓ Индивидуальное задание
- ✓ Аннотация
- ✓ Оглавление
- ✓ Введение
- ✓ Теоретический раздел
- ✓ Практический раздел
- ✓ Заключение

- ✓ Библиографический список
- ✓ Приложения.

Аннотация – это краткая пояснительная записка, отражающая основные положения работы: обосновывается актуальность темы; излагается целевая установка; определяются задачи; даётся общая характеристика работы.

Введение – краткое обоснование исследуемой проблемы и направлений раскрытия темы ВКР. В введении раскрывается актуальность выбора темы; устанавливается предмет исследования, определяемый темой работы; формулируется цель выполнения работы; определяется практическое значение темы; формулируются задачи, решение которых необходимо для достижения поставленной цели; обосновывается выбор объекта исследования; выбираются конкретные методы исследования, которые будут использованы в работе; даётся краткое описание структуры ВКР; освещается теоретическая и информационная база исследования; даётся характеристика предприятия, на материале которого строится ВКР.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- ✓ Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- ✓ Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над вторым разделом основной части должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- ✓ Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- ✓ Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ✓ Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Заключение завершает дипломную работу. В заключении подводятся итоги выполненного исследования в виде обобщения основных результатов; даётся краткое освещение степени решения поставленных задач; обобщаются полученные результаты исследования данной темы в теоретическом и практическом аспектах; перечисляются негативные или позитивные условия, в которых развивается тема работы; даются рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов в практической деятельности предприятия.

Библиографический список приводится в конце работы в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка.

В приложениях помещаются иллюстрационные материалы: таблицы, графики, диаграммы.

2.2.2 Рецензирование дипломных проектов.

Дипломные проекты рецензируются специалистами, преподавателями, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой дипломного проектирования. Рецензенты назначаются приказом директора.

Рецензия должна включать.

- Заключение о соответствии дипломного проекта заданию.
- Оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта.
- Оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений, теоретической и практической значимости проекта.
- Оценку дипломного проекта

На рецензирование дипломного проекта отводится 1 часа.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты. Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

2.2.3 Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности.

3. Условия реализации программы итоговой государственной аттестации

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выполнении ВКР реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оборудование кабинета:

- ✓ Рабочее место для консультанта – преподавателя;
- ✓ Компьютер, принтер;
- ✓ Рабочие места для обучающихся;
- ✓ Лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- ✓ График проведения консультаций по ВКР;
- ✓ График поэтапного выполнения ВКР;
- ✓ Комплект учебно-методической документации.

Оснащение кабинета:

- ✓ Рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- ✓ Компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- ✓ Лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Информационное обеспечение ГИА

- ✓ Программа итоговой государственной аттестации;
- ✓ Методические рекомендации по разработке ВКР;
- ✓ Справочники по специальности 19.02.08;
- ✓ Литература по специальности 19.02.08;
- ✓ Периодические издания по специальности 19.02.08.

Общие требования к организации и проведению ГИА

- ✓ Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением о государственной итоговой аттестации выпускников образовательных

учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации (Постановление Госкомвуза России от 27.12.95 г. № 10).

✓ Защита ВКР (продолжительность до 25 минут) включает доклад студента (не более 10-15 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

✓ В основе оценки ВКР лежит пятибалльная система.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

3.2 Кадровое обеспечение ГИА

✓ Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство за выполнением ВКР: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

✓ Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

4 Контроль и оценка результатов государственной итоговой аттестации

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии выставления оценок по защите дипломного проекта

При проведении защиты ВКР необходимо учитывать следующие критерии:

- актуальность и практическую значимость работы;
- уровень освоения общих и профессиональных компетенций;
- полнота раскрытия темы, обоснованность выводов и предложений;
- четкость структуры работы и логичность изложения материала;
- применение навыков самостоятельной экспериментально – исследовательской работы;
- владение научным стилем изложения, орфографическую и пунктуационную грамотность;
- качество оформления дипломной работы и демонстрационного материала;
- обоснованность, четкость и грамотность выступления и ответов на вопросы.

Результаты выполнения и защиты дипломной работы членами ГЭК оцениваются дифференцированной отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Условия выставления оценок представлены в Приложении А-В.

При определении окончательной оценки при защите дипломной работы учитываются: доклад выпускника; ответы на вопросы; оценка рецензента; отзыв руководителя. Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее, чем по 75 % дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих выносимых в диплом, оценку «хорошо» - по остальным дисциплинам и защитившим дипломную работу на «отлично», выдается диплом с отличием.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию, в соответствии с порядком, предусмотренным Положением о государственной итоговой аттестации ГБПОУ МО «Чеховский техникум» СП-1.

Оценка «отлично» выставляется если:

- дипломный проект представлен в полном объеме;
- чертежи и пояснительная записка выполнены аккуратно в соответствии со стандартом;

- продуктовые и технические расчеты проведены верно;
- предусмотрена безотходная технология переработки мяса;

Выпускник:

- грамотно обосновывает строительство или реконструкцию предприятия;
- последовательно, грамотно, логически стройно излагает сущность проекта;
- свободно оперирует основными положениями по тематике дипломного проекта;
- демонстрирует глубокие знания по тематике проекта;
- дает квалифицированные и полные ответы на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии.

Оценка «отлично» выставляется, если более 50 % членов Государственной аттестационной комиссии оценили защиту выпускной квалификационной работы на оценку «отлично».

Оценка «хорошо» выставляется если:

- дипломный проект представлен в полном объеме;
- чертежи и пояснительная записка выполнены аккуратно в соответствии со стандартом;
- продуктовые и технические расчеты проведены верно;
- предусмотрена безотходная технология переработки мяса;

Выпускник:

- обосновывает строительство или реконструкцию цеха;
- последовательно излагает сущность проекта;
- оперирует основными положениями по тематике дипломного проекта, не допуская существенных ошибок;
- демонстрирует достаточные знания по тематике проекта;
- дает ответы на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии.

Оценка «хорошо» выставляется, если более 50 % членов Государственной аттестационной комиссии оценили защиту выпускной квалификационной работы на оценку «хорошо».

Оценка «удовлетворительно» выставляется если:

- дипломный проект представлен в полном объеме;
- чертежи и пояснительная записка имеют неточности и отступления от стандарта;
- не предусмотрена безотходная технология переработки мяса;

Выпускник:

- недостаточно полно обосновывает строительство или реконструкцию предприятия;
- непоследовательно излагает сущность проекта;
- неуверенно оперирует основными положениями по тематике дипломного проекта;
- допускает неточности, некорректные формулировки при изложении работы;
- демонстрирует недостаточные знания по тематике проекта;

– затрудняется с ответами на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если более 50 % членов Государственной аттестационной комиссии оценили защиту выпускной квалификационной работы на оценку «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если:

- дипломный проект выполнен не в полном объеме;
- чертежи и пояснительная записка выполнены небрежно, содержат грубые ошибки и существенные отклонения от стандарта;
- не предусмотрена безотходная технология переработки мяса.

Выпускник:

- не может обосновывать строительство или реконструкцию предприятия;
- неграмотно оперирует основными положениями по проблематике дипломного проекта;
- допускает грубые ошибки в формулировках при изложении проекта;
- демонстрирует отсутствие знаний по тематике проекта;
- не отвечает на большинство вопросов членов Государственной аттестационной комиссии.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если более 50 % членов Государственной аттестационной комиссии оценили защиту выпускной квалификационной работы на оценку «неудовлетворительно».

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Ф.И.О.	Критерии оценки выполнения дипломной работы						Критерии оценки защиты дипломной работы			Оценка внешнего рецензента	Итоговая оценка
	Актуальность проблемы	Актуальность источников	Полнота раскрытия темы	Практическая значимость работы	Обоснованность рекомендаций; правильность и аргументированность выводов. Взаимосвязь выводов с изложенным материалом	Оформление ВКР	Проведение защиты	Качество графического материала	Степень освоения темы		

Ведомость по защите ВКР

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Критерии оценки выполнения дипломной работы

п/ п	Критерии		Уровни оценки			
			5»	4»	3»	2»
	Актуальность проблемы	Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Четко сформулирована цель и поставленные задачи				
		Обоснована научная и (или) производственная актуальность выбранной темы ВКР. Сформулирована цель и поставленные задачи				
		Слабо отражено понимание актуальности и места решаемой задачи. Цель сформулирована недостаточно четко			+	
		Не продемонстрировано понимание актуальности решаемой задачи. Цель не определена				+
	Актуальность источников	В работе наряду с учебно-методической, нормативной, периодической литературой, использованы публикации последних лет, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы				
		Содержит учебно-методическую, нормативную литературу, данные статистики, электронные источники, в том числе интернет-ресурсы. Отсутствует обзор публикаций последних лет				
		Содержит в основном учебно-методическую литературу				
		Содержит недостаточное количество источников				
	Полнота раскрытия темы	Тема изложена последовательно и логически обоснована, анализ информации отличается критичностью, умением оценивать разные подходы и точки зрения на сущность излагаемого вопроса				
		Изложение темы правильное и грамотное, имеются незначительные нарушения последовательности изложения мыслей, приводится информация, но не анализируются различные точки зрения на пути разрешения проблемы				
		В изложении темы имеются нарушения в последовательности изложения материала, имеются недочеты в построении текста, различные точки зрения исследователей не приводятся и не анализируются				
		Нарушена последовательность изложения содержания, во всех частях работы отсутствует связь между ними, имеется много фактических неточностей. В работе отсутствуют ссылки на источники информации				+

Пр актиче- ская зна- чимость работы	Работа носит исследовательский характер, содержит оценку экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство				
	Работа носит исследовательский характер, не в полной мере произведена оценка экономической, технической и (или) социальной эффективности внедрения результатов исследования ВКР в производство				
	Работа базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, практическая значимость не просматривается			+	
	В работе отсутствует исследовательский характер, не представлены материалы, имеющие практическую значимость				+
Об основан- ность ре- коменда- ций; пра- виль- ность и аргументи- рован- ность вы- водов. Взаимо- связь вы- водов с изложен- ным ма- териалом	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, краткие, логически безупречны, предложения обоснованы. Работа содержит практические рекомендации. Заключение соотносится с поставленными во введении целями и задачами исследования				
	Выводы содержат четко сформулированные итоги каждого этапа исследования, формулировки четкие, логичные. Однако рекомендации не вполне обоснованные. Заключение соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования				
	Выводы сформулированы нечетко. Представлены необоснованные предложения. Заключение не соотносится с поставленными во введении целью и задачами исследования			+	
	В работе нет выводов либо они носят декларативный, произвольный характер, не соответствующий содержанию главы. Представлены необоснованные предложения. Заключение не содержит ответа на проблему, поставленную во введении работы				
О формле- ние ВКР	Оформление соответствует всем требованиям, предъявляемым к ВКР				
	Имеются отдельные неточности в оформлении текста работы (нумерация страниц, внутритекстовые элементы)				
	В оформлении работы присутствуют ошибки (оформление внутритекстовых элементов, ссылки на литературу, оформление списка литературы)			+	
	Оформление работы не соответствует большинству требований, предъявляемых к ней, имеются грамматические ошибки				

ПРИЛОЖЕНИЯ В

п/ п	Критерии	Уровни оценки				
		5»	4»	3»	2»	
	Проведение защиты	При защите выпускник излагает содержание работы свободно, показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, знает действующие нормативные документы и правильно применяет их содержание при изложении материала				
		При защите выпускник излагает содержание ВКР недостаточно свободно, показывает знание вопросов темы, испытывает затруднения, оперируя данными исследования, ориентируется в действующих нормативных документах				
		При защите работы выпускник излагает основное содержание работы, читая подготовленный письменный текст, показывает слабые знания вопросов темы				
		При защите выпускник не может пояснить содержание своей работы				
	Качество графического материала	Графический материал полностью раскрывает содержание темы работы				
		Графический материал раскрывает содержание темы работы, есть замечания в оформлении				
		Графический материал недостаточно полно раскрывает содержание темы, есть замечания в оформлении				
		Графический материал отсутствует				
	Степень освоения тематики	Отвечает на вопросы аргументированно, с использованием профессиональной лексики				
		Отвечает на поставленные вопросы, но допускает неполное их раскрытие или неточности				
		Не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы, проявляет неуверенность				
		Не может ответить на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки				