

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ФОС Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы
2. Показатели и критерии оценивания компетенций
3. Выпускная квалификационная работа
 - 3.1 Шкала оценивания
 - 3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы
 - 3.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы.

В соответствии с целями и видами профессиональной деятельности основной профессиональной образовательной программы в результате освоения выпускниками должны овладеть следующими компетенциями:

Таблица 1.

Код компетенции	Содержание компетенции	Виды профессиональной деятельности
OK-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	
OK-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	
OK-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	
ПК-1	способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	производственно-технологическая
ПК-2	способностью использовать на практике навыки и умения в	

	организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	
ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	
ПК-4	способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	
ПК-5	способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	
ПК-6	способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	
ПК-7	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	
ПК-8	готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	
ПК-16	способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	научно-исследовательская
ПК-17	способностью ставить задачи исследования, выбирать методы	

	экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	
ПК-18	способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	
ПК-19	способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	
ПК-20	способностью представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	
ПК-21	способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	проектная
ПК-22	способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме	

2. Показатели и критерии оценивания компетенций.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается сформированность компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы.

Таблица 2.

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)	способен к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать Этап 1 принципы, методы, технологии мониторинга внешнего окружения; Этап 2 современные теории и концепции поведения на различных уровнях организации, основные научные понятия и теории; уметь Этап 1 давать оценку значимости различных проблем; Этап 2 осуществлять анализ и разработку стратегии организации на основе современных методов и передовых научных достижений; владеть Этап 1 методом анализа; Этап 2 различными методами научного анализа и технологиями получения, систематизации полученной информации и мониторинга внешнего окружения	выполнение выпускной квалификационной работы
готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знать Этап 1 понятия организационно-управленческих решений, их систематизации и типологии; Этап 2 формы и стимулирующие механизмы ответственности за принятые организационно-управленческие решения в различных, в том числе и в нестандартных, ситуациях; уметь Этап 1 вести обработку информации и принимать решения на ее основе; Этап 2 формировать необходимую информационную базу для принятия организационно-управленческих решений; владеть Этап 1 навыками принятия организационно-управленческих решений; Этап 2 методами обеспечения надежности информации для принятия решений	
готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)	готов к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать Этап 1 понятие и методы самоанализа, самообучения и самовоспитания личности; Этап 2 особенности и трудности в процессе самоанализа; уметь Этап 1 самостоятельно ставить цели самоанализа, анализировать и выбирать формы и методы самовоспитания; Этап 2 применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня и профессиональной компетентности; владеть Этап 1 методами самоанализа и организации собственного обучения и самовоспитания; Этап 2 навыками анализа и оценки эффективности самоанализа и результатов самообучения и самовоспитания	
готовностью к коммуникации в	готов к коммуникации в	Знать Этап 1 нормы устной и письменной речи на русском языке; Этап 2 принципы	

устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)	устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	выделения и использования функциональных стилей и логические основы построения речи и аргументации, а также принципы языкового оформления текстов в сфере профессиональной деятельности; уметь Этап 1 логически верно, аргументированно, ясно строить устную и письменную речь и вести полемику; Этап 2 использовать возможности официально-делового стиля в процессе составления и редактирования документов в профессиональной деятельности; владеть Этап 1 грамотной письменной и устной речью на русском и иностранном языках; Этап 2 приемами дискуссии по профессиональной, научной, культурной и общественно-политической тематике;	
готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2)	готов руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать Этап 1 понятия «сотрудничество», «работа в команде», «дисциплинированность», «кооперация с коллегами в коллективе»; Этап 2 принципы, методы, технологии взаимодействия с заинтересованными сторонами на предмет их поддержки планируемых в организации изменений; уметь Этап 1 общаться в коллективе, работать в команде; Этап 2 применять знания в конкретных профессиональных ситуациях, связанных с деятельностью трудового коллектива и реализовывать решения на основе групповых интересов; владеть Этап 1 способами ведения диалога и делового спора, навыками управления (менеджмента) разработками, ресурсами и командами; Этап 2 навыками принятия оптимальных решений, проводить анализ и разрабатывать рекомендации по повышению эффективности деятельности трудового коллектива	
способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми	способен разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми	Знать Этап 1 основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания; Этап 2 основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения, энергетическую ценность пищи и энергетический обмен, пищевую ценность продуктов питания; уметь Этап 1 применить на практике полученные теоретические знания. Этап 2	

ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3)	ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Находить источники материальных и финансовых ресурсов; владеть Этап 1 навыками составления технологических схем производства молочных продуктов Этап 2 навыками составления технологических схем производства молочной продукции	
способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4)	способен устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать Этап 1 виды первичной учетной документации Этап 2 виды документации используемой в ходе производственного цикла; уметь Этап 1 проводить расчеты молочной смеси и компонентов нормализации для выработки продуктов Этап 2 контролировать расход сырья и выход готовой продукции; владеть Этап 1 методикой ведения технологических расчетов нормализации при выработки молочных продуктов Этап 2 необходимыми практическими навыками	
способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5)	способен создавать и поддерживать имидж организации	<p>Этап 1: подготовка информационных обзоров, аналитических отчетов</p> <p>Этап 2: показатели, характеризующие социально-экономические процессы и явления на микро- и макроуровне как в России, так и за рубежом.</p> <p>Этап 1: обработка массивов экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализ, оценка, интерпретация полученных результатов и обоснование выводов.</p> <p>Этап 2: разработка вариантов управлеченческих решений, обоснование их выбора на основе критерииов социально-экономической эффективности с учетом рисков и возможных социально-экономических последствий принимаемых решений.</p> <p>Этап 1: оперативное управление малыми коллективами и группами, сформированными для реализации конкретного экономического проекта.</p> <p>Этап 2: участия в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ.</p>	
способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в	способен к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в	Знать Этап 1 назначение, область применения, классификацию, устройство, принцип действия и критерий выбора современного технологического оборудования отрасли Этап 2 оборудование для транспортирования,	

соответствии с целями образовательной программы магистратуры) (ПК-1)	соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	хранения, механической и тепловой обработки молока, для производства молочных продуктов; уметь Этап 1 оптимизировать режимы работы технологического молочного оборудования Этап 2 проводить расчеты по определению основных эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов; владеть Этап 1 информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий Этап 2 навыками при выборе молочного оборудования	
способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-2)	способен использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	Знать Этап 1 основные теории мотивации, лидерства и власти; Этап 2 процессы групповой динамики и принципов формирования команды; уметь Этап 1 проводить аудит человеческих ресурсов; Этап 2 осуществлять диагностику организационной культуры; владеть Этап 1 навыками основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач; Этап 2 приемами организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды.	
способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3)	способен ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	Знать Этап 1 правовые управления человеческими ресурсами; Этап 2 методы управления персоналом на различных стадиях развития организаций; уметь Этап 1 создавать системы управления персоналом непротиворечие законодательству РФ; Этап 2 применять методы управления персоналом на различных стадиях развития организации; владеть Этап 1 профессиональным языком менеджера и	

		<p>экономиста;</p> <p>Этап 2 навыками изменения систем управления персоналом для повышения экономической эффективности организаций.</p>	
способностью и готовностью применять знания современных методов исследований (ПК-4)	способен и готовностью применять знания современных методов исследований	<p>Знать Этап 1 основные научные понятия и проблемы в сфере профессиональной деятельности, методологию организации эксперимента;</p> <p>Этап 2 современные аналитические методы анализа продуктов питания животного происхождения; уметь Этап 1 самостоятельно анализировать научные проблемы в своей профессиональной деятельности, определять возможные направления их решения с целью повышения эффективности научно-производственной деятельности;</p> <p>Этап 2 применять свои знания к решению практических задач; пользоваться методами исследования и проведения экспериментальных работ; владеть Этап 1 методиками постановки исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода;</p> <p>Этап 2 методиками выполнения исследований в профессиональной деятельности на основе научного подхода;</p>	
способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения (ПК-5)	способен осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	<p>Знать Этап 1 основные понятия и термины в сыротделении</p> <p>Этап 2 этапы проведения микробиологического и технохимического контроля сыров; уметь Этап 1 использовать нормативные правовые документы в своей деятельности</p> <p>Этап 2 осуществлять контроль молочного сырья и готовой продукции; владеть Этап 1 изучением новейших достижений науки и техники по переработке молока</p> <p>Этап 2 опытом самостоятельного принятия решений по вопросам производства, обработки и переработки молока</p>	
способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать	способен собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать	<p>Знать Этап 1 основные профессиональные издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Этап 2 периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения; уметь Этап 1 основные</p>	

<p>ть необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ПК-6)</p>	<p>необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>этапы экспертизы научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; Этап 2 осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения; владеть Этап 1 навыками письма в профессиональной области; Этап 2 методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников.</p>	
<p>способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-7)</p>	<p>способен оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы</p>	<p>Знать Этап 1 основы работы с научной литературой, информационный и патентный поиск Этап 2 правила оформления научных работ; уметь Этап 1 анализировать результаты исследований и синтезировать дальнейшие рекомендации Этап 2 вести непрерывный контакт с профессиональным информационным полем; владеть Этап 1 навыками публикаций итогов научно-исследовательской работы Этап 2 навыками докладывать результаты выполненной работы на конференциях</p>	
<p>готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору</p>	<p>способен проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического</p>	<p>Знать Этап 1 сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов Этап 2 принципы построения схем технологических процессов; уметь Этап 1 производить материальные расчеты и выбирать рациональные условия проведения технологических процессов Этап 2 определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов; владеть Этап 1 современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Этап 2 приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических операций и технологических процессов</p>	

технологического оборудования (ПК-8)	оборудования		
способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16)	способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<p>Знать Этап 1 состояние и современные достижения науки и передовой технологии</p> <p>Этап 2 пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен; уметь Этап 1 использовать современные методики в научно-исследовательских работах</p> <p>Этап 2 применить на практике полученные теоретические знания; владеть Этап 1 систематическое владение навыками производственных расчетов</p> <p>Этап 2 навыками составления технологических схем производства молочных продуктов</p>	
способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17)	способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать Этап 1 перспективы развития современной науки</p> <p>Этап 2 методы комплексного анализа полученных экспериментальных данных; уметь Этап 1 работать с нормативной и методической документацией</p> <p>Этап 2 применение методов статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований; владеть Этап 1 классификацией современных направлений прикладных исследований</p> <p>Этап 2 организацией экспертизой отрасли с использованием современного лабораторного оборудования</p>	
способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в	способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области	<p>Знать Этап 1 методики исследования сырья и продуктов на современной аппаратуре</p> <p>Этап 2 сформировавшееся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования; уметь Этап 1 использовать современные методики в научно-исследовательских работах. Этап 2 поставить эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий переработки молока; владеть Этап 1 систематическое владение навыками производственных расчетов</p> <p>Этап 2 методами полноценных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания</p>	

области проектирования новых продуктов (ПК-18)	проектирования новых продуктов		
способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19)	способен оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Знать Этап 1 состояние рисков на предприятии Этап 2 организации безопасного производства; уметь Этап 1 составлять производственную документацию Этап 2 проводить расчеты по обеспечению предприятия ресурсами; владеть Этап 1 владение навыками производственных расчетов Этап 2 мерами по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	
способностью представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20)	способен представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать Этап 1 формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 современные методы науки, информационные и инновационные технологии; уметь Этап 1 представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки; владеть Этап 1 методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий	
способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами (ПК-21)	способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	Знать Этап 1 ассортимент и технологии производства основных видов молочных продуктов Этап 2 технологии производства и состав и свойства продуктов; уметь Этап 1 составлять рецептуры продуктов Этап 2 использовать процессы переработки сырья для достижения конкретных целей; владеть Этап 1 навыками исследования состава и свойств продуктов Этап 2 навыками производственных расчетов рецептур и расхода материалов	
способностью проектировать	способен проектировать	Знать Этап 1 структуру процесса научно-исследовательской работы;	

научно-исследовательские работы по заданной проблеме (ПК-22)	научно-исследовательские работы по заданной проблеме	Этап 2 методику составления программы, схемы проведения научного эксперимента; уметь Этап 1 формулировать и решать научно-исследовательские задачи Этап 2 самостоятельно вести научно-исследовательскую деятельность; владеть Этап 1 современными информационными технологиями Этап 2 навыками публикаций итогов научно-исследовательской работы	
--	--	--	--

3. Выпускная квалификационная работа

3.1 Шкала оценивания.

Университет использует традиционную шкалу оценивания, представленную в таблице ниже.

Таблица 3

Оценка	Критерии оценивания
«Отлично»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Хорошо»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные

	<p>неточности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

3.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.

1. Технология производства сыра
2. Технологические особенности производства и оценка качества йогуртов, вырабатываемых в условиях ООО «Оренбургский молочный комбинат» г.Оренбурга
3. Изучение характера изменений химико – технологических свойств молока по сезонам года и влияние этих различий на технологию выработки кефира и его качество
4. Выявление экономической эффективности производства пасты творожной и изучение их качества
5. Эффективность производства глазированных сырков
6. Влияние различных стабилизаторов на технологию, выход и качество сырков глазированных
7. Технология производства брынза со специями
8. Технология производства ряженки
9. Влияние сезона года на технологию и качество масла в условиях

