

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова**

АГРАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

35.02.09 Водные биоресурсы и аквакультура



Утверждаю:

Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

« 26 » марта 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности

среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 2 г.10 м.

Квалификация: техник-технолог

Махачкала 2024 г.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Дамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.



Разработчик, преподаватель

подпись

Дабузова Г.С.



Председатель ПЦК

подпись

Дабузова Г.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

- a. Особенности образовательной программы.....4
- b. Формирование компетенций: общие и профессиональные компетенции4

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

- 2.1. Структура задания для процедуры ГИА7
- 2.2. Порядок проведения процедуры ГИА.....9

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

- 3.1. Структура и содержание дипломной работы.....13
- 3.2. Порядок оценки защиты дипломной работы.....16

2. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ГИА

для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные средства разработаны для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности:

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору);
- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору);
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

1.2. Формирование компетенций: общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК; ПК): ОК 01.; ОК 02.; ОК

03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. 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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими выбранным видам деятельности сформированными на основе

профессиональных стандартов: ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.1. ; ПК 1.2. ; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК. 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.

| Виды деятельности | ные компетенции, соответствующиевидам деятельности |
|--|--|
| 1 | 2 |
| организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции (по выбору) | <p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> |
| организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (повыбору) | <p>ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> |
| обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору) | <p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.</p> <p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.</p> <p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.</p> |

| | |
|--|---|
| 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 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. |
| обеспечение деятельности структурного подразделения | 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учетно-отчетную документацию. |

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА.

Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится по стандартам Ворлдскиллс Россия. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая профессиональную деятельность и выполняемая в реальном времени. Задания, выносимые на демонстрационный экзамен, разрабатываются на основе требований к квалификации выпускников, устанавливаемых Федеральными государственными образовательными стандартами с учетом требований работодателя, профессиональных объединений (при наличии), требований профессиональных стандартов, положений Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Комплект оценочной документации (КОД) – задание демонстрационного экзамена и комплекс требований к выполнению заданий демонстрационного экзамена, включающий минимальные требования к оборудованию и оснащению центров проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена.

Базовый уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты заданий и критерии оценивания, разработанные и утвержденные образовательной организацией (или федеральным оператором) по профессии/специальности среднего профессионального образования или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

Профильный уровень демонстрационного экзамена – проводится с использованием комплекта оценочной документации, содержащего варианты

заданий и критерии оценивания, разработанные федеральным оператором по профессии/специальности среднего профессионального образования, или по отдельным видам деятельности с учетом требований ФГОС и может учитывать требования предприятий, профессиональных, отраслевых и международных стандартов и иные требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.01.12.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему выпускной квалификационной работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки (в том числе предварительно согласованную с работодателем). При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования, а также представители предприятий, организаций – социальных партнеров.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ, руководителей, консультантов за студентами оформляется приказом ректора ФГБОУ Дагестанский ГАУ. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для

каждого студента и план-график выполнения выпускной квалификационной работы.

2.2. Порядок проведения процедуры ГИА

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов;

- ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Общие и дополнительные требования, обеспечиваемые при проведении ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов приводятся в комплекте оценочных средств с учетом особенностей разработанного задания и используемых средств.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора

(ассистента), оказывающего необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов, инвалидов (при необходимости).

Программой ГИА предусмотрено проведение демонстрационного экзамена и защита выпускной квалификационной работы.

Длительность проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составляет 216 час:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 72 час.;
- проведение демонстрационного экзамена – 36 час.;
- подготовка выпускной квалификационной работы – 72 час.;
- защита выпускной квалификационной работы – 36 час.

Технология продуктов питания животного происхождения на государственную итоговую аттестацию, ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ определен график проведения демонстрационного экзамена.

Теоретический блок демонстрационного экзамена.

Теоретический блок – это этап демонстрационного экзамена, позволяющий проверить профессиональную подготовку в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы. В рамках теоретического блока для обучающихся по ППСЗ результаты освоения проверяются в устной форме путем презентации выполненного задания.

3.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» приведены на основе рекомендованной методики перевода результатов участников демонстрационного экзамена.

Максимальное количество баллов, которые возможно получить за выполнение практического задания демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, принимается за 100 баллов. Максимальное

количество баллов, которые возможно получить за выполнение заданий теоретического блока демонстрационного экзамена при выполнении различных операций, также принимается за 100 баллов. С учетом применения весовых коэффициентов максимальное количество баллов за оба блока также составит 100 баллов.

При разработке системы перевода баллов в оценку учитывается сложность разработанных заданий.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Работа выполняется по заказу работодателя, либо специфики теоретической подготовки.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями образовательной организации совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке проекта, и рассматриваются цикловой предметной комиссией.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения в техникуме. При этом тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. ВКР должна раскрыть

овладение общими и профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, перспективность.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из тем, представленных образовательной организацией, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется приказом ректора.

По утвержденным темам ведущие специалисты образовательной организации – руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания на выполнение выпускных квалификационных работ для каждого студента. До каждого студента доводится календарный план ВКР.

3.1. Структура и содержание дипломной работы

Дипломная работа имеет следующую структуру: титульный лист, содержание, текст Дипломной работы (введение, основная часть, заключение), список использованных источников литературы, приложения.

Титульный лист является первой страницей Дипломной работы. На титульном листе рекомендуется размещать следующую информацию:

- наименования учредителя ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ (Министерство сельского хозяйства Российской Федерации);
- наименование Университета полностью (федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет»);
- наименование;
- допуск к защите;
- наименование темы дипломной работы;
- фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы;
- формы обучения;
- шифр и название специальности;

- ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию руководителя;
- ученую степень, звание, должность, инициалы и фамилию рецензента;
- дата защиты и оценка;
- место и год защиты.

Содержание должно включать названия всех разделов, подразделов работы с указанием страницы начала каждой части. Название разделов и подразделов в содержании должно строго соответствовать их названию по тексту работы.

Введение, как правило, содержит обоснование выбранной темы дипломной проекта, ее актуальность, цель и задачи исследования, определение методологической основы исследования, структуру и методы исследования, определение теоретической или практической значимости работы. В случае наличия практической апробации дипломная работа, (материалы конференций, публикации по теме, акты внедрения и т.п.) это отмечается во введении. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основной текст представлен, как правило, теоретическим и эмпирическим разделами. Их должно быть не менее двух. В каждом разделе излагается самостоятельный вопрос изучаемой темы. Подразделы в рамках разделов по содержанию должны быть логически связаны между собой. Каждый раздел должен завершаться выводами.

Первый раздел дипломной работы представляет собой теоретическую часть работы, в которой обучающийся делает анализ современного состояния исследуемого вопроса, степень его проработанности. В этом разделе необходимо провести критический анализ различных мнений по исследуемому вопросу и дать собственную оценку по дискуссионным вопросам. Здесь же следует обобщить имеющуюся практику решения данного вопроса.

Второй раздел работы отражает результаты констатирующего (диагностического) и преобразующего (формирующего) этапов

экспериментальной части исследования. Раздел содержит описание цели, задач и методику констатирующего эксперимента; описание, анализ, обобщение результатов диагностического этапа опытно-экспериментальной работы; цель и задачи формирующего этапа, ведущие теоретические идеи и принципы, на которых базируется этап; содержание и способы реализации этапа; промежуточную и итоговую диагностику оценки эффективности экспериментальной части.

В заключении, как правило, содержатся выводы по теме исследования в целом, перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет- ресурсы.

В приложение входят таблицы, схемы, графики, диаграммы, анкеты и другие материалы, иллюстрирующие или подтверждающие основные теоретические положения и выводы. В тексте дипломной работы, на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Порядок оценки результатов дипломного проекта.

По завершению студентом выпускной квалификационной работы руководитель пишет отзыв.

Законченная выпускная квалификационная работы с подписями руководителя, всех консультантов и исполнителя (студента) рецензируется специалистами, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой дипломной работы.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени проработки, новизны и оригинальности решений, принятых в проекте, использования современных конструктивных решений, материалов, методов расчета, технологических и организационных решений, экономических обоснований;
- перечень положительных качеств дипломной работы и его недостатков;
- оценку дипломной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

3.2. Порядок оценки защиты дипломной работы.

Защита выпускных квалификационных работ проводится в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. При неявке на защиту до окончания работы государственной экзаменационной комиссии проставляется отметка «не явился» и секретарь доводит информацию до учебной части.

Оценка «5» - «отлично» ставится, если тема работы раскрыта полностью и соответствует теме задания. Глубоко проработаны все разделы работы. Материал изложен логически связно, последовательно, аргументировано, лаконично, ясно, грамотно. Принятые в работе решения технически грамотны, всесторонне обоснованы с технической и экономической точки зрения, отражают современные направления в развитии строительной науки, техники и технологии производства. Пояснительная записка оформлена аккуратно, в полном соответствии с требованиями стандарта.

Оценка «4» - «хорошо» ставится, если все разделы работы выполнены в полном объеме и в соответствии с заданием. Тема раскрыта полностью. Материал изложен логически связно, последовательно, аргументировано, лаконично, грамотно. Принятые в работе решения обоснованы с технической и экономической точки зрения и, в основном, отвечают современному состоянию строительной науки, техники и технологии производства. Отдельные решения обоснованы недостаточно полно, или имеются единичные, несущественные ошибки, исправления. При оформлении пояснительной записки допускается наличие небольшого количества грамматических и стилистических ошибок, несущественных отклонений от требований стандарта, которые не отражаются на качестве дипломной работы в целом.

Оценка «3» - «удовлетворительно» ставится, если все разделы работы выполнены в полном объеме в соответствии с заданием. Тема в основном раскрыта. Имеют место небольшие нарушения в логике и

последовательности изложения материала. Принятые в работе решения при разработке технологии допустимы, но не обоснованы с технической и экономической точки зрения; или устаревшие, не в должной мере соответствуют современному состоянию строительной науки, техники и технологии производства. Допущены отдельные несущественные технологические, математические ошибки. Имеет место несоответствие решений, принятых в пояснительной записке. Пояснительная записка выполнена неаккуратно, нарушены требования стандарта, допущены грамматические и стилистические ошибки.

Оценка «2» - неудовлетворительно ставится, если работа выполнена в неполном объеме или не соответствует заданию. Тема не раскрыта или раскрыта частично. Много нарушений в логике и последовательности изложения материала, малая степень самостоятельности, многочисленные отступления от принятой технической терминологии. Принятые в работе решения неграмотны или раскрыты не полностью, безграмотным языком.

Допущено множество технологических, математических ошибок. Пояснительная записка оформлена неаккуратно, небрежно, с множеством грамматических и стилистических ошибок, без соблюдения требований стандарта. Студент не способен обосновать принятие решения, или не владеет материалом, изложенным в работе.

Оценка результатов членами ГАК проводится по следующим основным показателям оценки результата:

1. Актуальность и обоснование выбора темы
2. Степень завершенности работы
3. Объем и глубина знаний по теме
4. Достоверность и обоснованность полученных результатов и выводов
5. Наличие материала, подготовленного к практическому использованию
6. Применение новых технологий
7. Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора).

8. Качество оформления дипломной работы и демонстрационных материалов.

9. Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию.

10. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председателя государственной экзаменационной комиссии является решающим.