

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Чернышов Евгений Олегович

Должность: Визг-ректора

Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54

Уникальный программный ключ:

e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477635237

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)**

УТВЕРЖДАЮ

проректор по УР и ЦТ

_____ С.Г. Ширяев

«25» марта 2025 г.

**Программа государственной итоговой
(итоговой) аттестации**

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Направленность Пищевая биотехнология

Квалификация бакалавр

п. Персиановский 2025

Содержание

1. Общие положения	3
2. Нормативно-правовая база	4
3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы	5
4. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	7
5. Порядок проведения защиты выпускных квалификационных работ	15
6. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ	18

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете государственной итоговой (итоговой) аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательной программы, по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, включая формы государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой (итоговой) аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой (итоговой) аттестации по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, а также обучающихся, проходящих государственную итоговую (итоговую) аттестацию по данной основной профессиональной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «11» марта 2015 г. регистрационный номер 193;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП);
- иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

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

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология закрепляет за государственной итоговой (итоговой) аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения - полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью и готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы

математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);

-способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы (ОПК-3);

-способностью понимать значения информации в развитии современного информационного общества, сознанием опасности и угрозы, возникающей в этом процессе, способностью соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОПК-4);

-владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОПК-5);

-владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-6).

-способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1);

-способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2);

-готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-3);

-способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-4).

4. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой решаются актуальные задачи в выявление особенностей функционирования экономических, финансовых, производственно-экономических и аналитических служб организаций различных отраслей, сфер и форм собственности, финансовые, кредитные и страховые учреждения, органы государственной и муниципальной власти.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен использовать методы решения поставленных задач, применяя заданные или разрабатывая в составе творческого коллектива новые методики, планировать экспериментальные исследования, использовать компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.

За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем. При необходимости выпускнику для подготовки ВКР назначаются консультанты по отдельным разделам.

Руководитель ВКР бакалавра:

- в соответствии с темой выдает студенту задание на практику для сбора материала;
- выдает студенту задание на ВКР;
- рекомендует студенту литературу и другие информационные источники;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- при необходимости после преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

ВКР оформляется с соблюдением методических указаний (требований) по выполнению ВКР:Булдакова М.А. Методические указания по подготовке и защите выпускных квалификационных работ для студентов направления подготовки 19.03.01 Биотехнология / М.А. Булдакова, А.А. Бочков, П.С. Кобыляцкий, Н.Н. Курочкина. – пос. Персиановский : Донской ГАУ, 2016. – 37 с.

Завершенная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на титульном листе и предоставляется руководителю, который дает подробный письменный отзыв о содержании работы, подписывает и представляет работу на кафедру.

После этого ВКР (в непереплетенном виде) передается на нормоконтроль, который осуществляет один из преподавателей по распоряжению заведующего кафедрой. Нормоконтролер проверяет только соответствие оформления ВКР требованиям настоящих методических указаний. После устранения студентом-дипломником выявленных недостатков, он визирует ВКР.

Оформленную выпускную квалификационную работу, прошедшую нормоконтроль, представляют на утверждение заведующему выпускающей кафедрой. Заведующий кафедрой решает вопрос о допуске ВКР к защите. При положительном решении он подписывает работу на титульном листе. Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в деканат не позднее, чем за две недели до её защиты.

ВКР, допущенная к защите, направляется на внешнее или внутреннее

(другие кафедры) рецензирование.

Рецензентами могут быть высококвалифицированные специалисты, как по проблеме выпускной квалификационной работы, так и в соответствующей отрасли, работающие на предприятиях, в организациях, высших учебных заведениях, научно-исследовательских и проектных институтах. При этом предпочтение отдается специалистам тех предприятий и организаций, где студент проходит производственную практику.

Ознакомление студентов с отзывом и рецензией (рецензиями) осуществляется не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Готовясь к защите работы, дипломник составляет тезисы выступления, оформляет наглядные пособия, презентации, продумывает ответы на замечания рецензента.

Студенты, нарушившие сроки подготовки ВКР и не представившие работу на кафедру в установленный срок, не допускаются к ее защите. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании выпускающей кафедры с участием руководителя и автора работы. Решение доводится до сведения декана.

Тексты ВКР проверяются на объем заимствования и размещаются Университетом в электронно-библиотечной системе организации.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1.Разработка технологии лечебно-профилактического продукта питания с гепатопротекторными свойствами.

2.Разработка технологии биологически-активного модуля для восстановления функции сердечно-сосудистой системы в пост амбулаторный период.

3.Проектирование производства иммуномодулирующих биологически активных белковых комплексов мощностью 10 тонн в смену в условиях ООО «Аксайское молоко Плюс» Ростовской области.

4.Разработка технологии обогащающего модуля микробиального происхождения и изучение возможности его применения в пищевой промышленности.

5.Проектирование производства биологически-активного пищевого гидролизата белков животного происхождения мощностью 20 тонн в смену на территории ООО «Ростовский завод плавленых сыров».

6.Проектирование производства хлебобулочных изделий с комплексным синбиотиком мощностью 1500 кг в смену в ст. Ленинградская Краснодарского края.

7. Биотехнологические аспекты производства молочных продуктов с пробиотическими свойствами мощностью 5 тонн в смену в городе Рязани.

8.Проектирование производства творога и творожных изделий мощностью 500 кг в смену в городе Таганроге Ростовской области.

9.Проектирование производства сливочного масла мощностью 1,5 тонн в смену в городе Новошахтинске Ростовской области.

10.Проектирование производства сухого обезжиренного молока мощностью 300 кг в смену в поселке Тацинский Ростовской области.

11.Проектирование производства напитков из сыворотки мощностью 60 тонн в смену на территории ООО «Ростовский завод плавленых сыров».

12.Проектирование производства сыров с плесенью мощностью 1,2 тонны готовой продукции в смену на территории ООО «Ростовский завод плавленых сыров».

13.Использование баранины и пробиотических культур в технологии производства колбасных изделий.

14.Совершенствование технологии производства пищевых волокон из растительного сырья.

15. Проектирование производства хлебобулочных изделий с использованием бифидогенного концентрата мощностью 1500 кг в смену на территории ООО «Сладости Дона».

16. Производство продуктов для спортивного питания мощностью 20 тонн готового продукта в смену на территории ООО «Ростовский завод плавленых сыров».

17. Производство сливочного масла мощностью 35 тонн молока в смену на территории ОАО «Кагальницкий молокозавод».

18. Использование природных источников биологически активных веществ для производства хлебобулочных изделий.

19. Производство биопродуктов, мощностью 20 тонн сырья в смену с техническим проектом отделения нормализации и пастеризации на территории ООО «Ростовский завод плавленых сыров».

20. Производство кисломолочного и комбинированного масла, мощностью 2 тонны в смену.

21. Производство диетических хлебобулочных изделий мощностью 26 т в сутки в поселке Тацинский Ростовской области.

22.Проектирование производства концентратов на основе молочной сыворотки мощностью 50 тонн в смену.

23. Производство хлебобулочных изделий с приготовлением теста на дрожжевом молоке мощностью 40 тонн в сутки.

24. Производство молочных продуктов функциональной направленности мощностью 35 тонн в смену на территории ООО «Юг Холдинг» в городе Красный Сулин Ростовской области.

25. Разработка технологии сырокопченых колбас по ускоренной технологии мощностью 1300 кг в смену на территории АО «Миллеровский мясокомбинат» в городе Миллерово Ростовской области.

26. Производство кисломолочных продуктов с пробиотическими свойствами мощностью 25 тонн в смену в поселке Тарасовский Ростовской области

Список рекомендуемой литературы для подготовки ВКР

1. Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>. — Загл. с экрана.
2. Голов, Р.С. Организация производства, экономика и управление в промышленности [Электронный ресурс] : учебник / Р.С. Голов, А.П. Агарков, А.В. Мыльник. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 858 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91245>
3. Голубцова, Ю.В. Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Голубцова, О.В. Кригер, А.Ю. Просеков. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 111 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103935>. — Загл. с экрана.
4. Гуринович, Г.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93555>.
5. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное

- пособие / П.А. Лисин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 256 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72585>.
6. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов, Г.Е. Беспалова. - М. : Дашков и Ко, 2012. - 335 с. - ISBN 978-5-394-01715-5. URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112236>
 7. Мельникова, Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова - Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. 95с.<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255911>
 8. Никифорова, Т. Научные основы повышения эффективности пищевых технологий : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». -Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286> 5
 9. Пермякова, Л.В. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Пермякова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700>.
 10. Семенов, А.К. Теория менеджмента [Электронный ресурс]: учебник / А.К. Семенов, В.И. Набоков. – М.: Дашков и К, 2015. – 492 с.http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70581
 11. Степычева, Н.В. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Степычева. — Элек-

- трон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2013. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64138.1>
12. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609>
13. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857>.
14. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 230 с. - ISBN 978-5-7782-2156-7.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>
15. Юкаева В.С. Менеджмент: краткий курс [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.С. Юкаева. – 4-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2014. – 104 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56251

5. Порядок проведения защиты выпускных квалификационных работ

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом государственной итоговой (итоговой) аттестации выпускника.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- открытие заседания ИЭК (ГЭК) (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ИЭК (ГЭК));
- представление председателем (секретарем) ИЭК (ГЭК) выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя (научного руководителя);
- доклад обучающегося;
- вопросы членов ИЭК (ГЭК) (записываются в протокол);
- заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя);
- заслушивание рецензии;
- заключительное слово обучающегося (ответы на высказанные замечания).

Во время заседания ИЭК (ГЭК) ВКР находится у председателя комиссии.

В своем выступлении (не более 10 минут) на заседании ИЭК обучающийся должен отразить:

- актуальность темы;
- теоретические и методические положения, на которых базируется выпускная квалификационная работа;
- результаты проведенного анализа изучаемого явления;
- конкретные предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного предприятия; экономический, социальный эффекты от разработок.

Превышение срока выступления расценивается как неспособность обучающегося лаконично и обоснованно представить результаты выпускной квалификационной работы.

Основное внимание в выступлении должно быть уделено практическим результатам исследования. Обучающийся должен показать, какие практические наработки, выводы и рекомендации он представляет к защите.

Изложение содержания проведенного исследования должно быть свободным, чтение текста исключается. При оценке учитываются хорошее владение материалом и самостоятельное, грамотное изложение основных позиций выпускной работы.

Свое выступление обучающийся должен сопровождать наглядным материалом, который отражает основные результаты исследования (схемы, рисунки, таблицы, графики, программы и инструментарий исследования), который оформляется в виде электронной презентации, и (или) в виде раздаточного пакета наглядных материалов, выдаваемого каждому члену ИЭК. Наглядные материалы могут быть оформлены для демонстрации с использованием технических средств. По ходу выступления делается ссылка на наглядный материал, комментируется его содержание.

Вопросы членов ИЭК касаются, как правило, уточнения и конкретизации техники, методов и результатов исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, содержащихся в ВКР, позиции обучающегося по поднимаемым проблемам, личного вклада обучающегося в полученный результат. Ответы на вопросы должны демонстрировать свободное владение темой, способность обучающегося коротко и аргументировано излагать свою позицию, навыки доказательства и отстаивания своих взглядов.

Общая продолжительность защиты ВКР не более 25 минут.

После выступления обучающегося, оглашения отзыва руководителя, а также рецензии обучающейся отвечает на заданные ему вопросы и замечания руководителя, рецензента, председателя и членов ИЭК (ГЭК), а также присутствующих на защите. По окончании публичной защиты ИЭК

(ГЭК) на закрытом заседании обсуждает результаты защиты выпускной квалификационной работы и принимает решение об оценке и о присвоении обучающемуся соответствующей квалификации, а также решения о выдаче диплома с отличием и рекомендации в магистратуру.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания.

Порядок апелляции результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

6. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Члены ИЭК (ГЭК) оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ИЭК (ГЭК) под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны;
- собран, обобщен, и проанализирован достаточный объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, позволивший всесторонне изучить тему и сделать аргументированные выводы и практические рекомендации;
- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, глубокие теоретические знания и наличие практических навыков;
- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению ВКР;
- на защите освещены все вопросы исследования, ответы студента на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и/или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;

- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении; в процессе защиты работы дана общая характеристика основных положений работы, были неполные ответы на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;

- в работе не использован весь необходимый для исследования темы объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, выводы и практические рекомендации не всегда обоснованы;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрированы удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, отсутствие глубоких теоретических знаний и устойчивых практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и/или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;

- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;

- на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

При условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую (итоговую) аттестацию, выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению 19.03.01 Биотехнология направленность Пищевая биотехнология.