

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

29.05.2025 г.



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Уровень высшего образования Бакалавриат
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов»
Форма обучения Заочная
Год начала реализации образовательной программы 2024

Волгоград

2025

Автор:

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

Программа государственной итоговой аттестации согласована с руководителем образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Технология комплексной переработки мясного сырья и водных биологических ресурсов».

Руководитель
образовательной программы,

Доцент

должность

С.В. Иленева

инициалы фамилия

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность»

Протокол № 13 от 26 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой

должность

Е.А. Зенина

инициалы фамилия

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

Протокол № 10 от 27 мая 2025 г

Председатель методической
комиссии факультета

Е.Н. Ефремова

инициалы фамилия

1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения образовательной программы (в рамках выпускной квалификационной работы)

Индекс компетенции	Содержание компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в

	социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций, формируемых в результате освоения образовательной программы (в рамках выпускной квалификационной работы)

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
--	--

<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Имеет представление о порядке поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
	<p>УК-1.2. Использует знания об осуществлении поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
	<p>УК-1.3. Владеет практическими навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач</p>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Имеет представление о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>УК-2.2. Умеет применять на практике знания о порядке определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>УК-2.3. Владеет практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Имеет представление о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде</p>
	<p>УК-3.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде</p>
	<p>УК-3.3. Владеет практическими навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде</p>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Имеет представление о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
	<p>УК-4.2. Умеет применять на практике знания о порядке осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
	<p>УК-4.3. Владеет практическими навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Демонстрирует знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям</p>
	<p>УК-5.2. Умеет применять на практике знания о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера</p>

	УК-5.3. Владеет практическими навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, проявления в своем поведении уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Имеет представление о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6.2. Умеет применять на практике знания о порядке управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-6.3. Владеет практическими навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Имеет представление о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2. Умеет применять на практике знания о порядке поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.3. Владеет практическими навыками поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Имеет представление о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет применять на практике знания о порядке создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.3. Владеет практическими навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Демонстрирует базовые дефектологические знания для использования в социальной и профессиональной сферах
	УК-9.2. Умеет применять на практике базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

профессиональной сферах	УК-9.3. Владеет практическими навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Имеет представление о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.2. Умеет применять на практике знания о порядке принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.3. Владеет практическими навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1. Имеет представление о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
	УК-11.2. Умеет применять на практике знания о порядке формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
	УК-11.3. Владеет практическими навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий, и знает как использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Умеет применять знания принципов работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Владеет практическими навыками использования принципов работы современных информационных технологий и может использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Демонстрирует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Умеет применять знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Владеет практическими навыками использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Умеет применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.3. Владеет практическими навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4. Способен	ОПК-4.1. Демонстрирует знания принципов осуществления

<p>осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>	технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	ОПК-4.2. Умеет применять знания принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
	ОПК-4.3. Владеет практическими навыками использования принципов осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продуктов питания животного происхождения</p>	ОПК-5.1. Демонстрирует знания принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения
	ОПК-5.2. Умеет применять знания принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения
	ОПК-5.3. Владеет практическими навыками использования принципов организации и контроля производства продуктов питания животного происхождения
<p>ПК-1. Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	ПК-1.1. Имеет представление, как организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.2. Умеет применять знания для организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-1.3. Владеет практическими навыками организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	ПК-2.1. Имеет представление об управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.2. Использует знания управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.3. Владеет практическими навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
<p>ПК-3. Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	ПК-3.1. Имеет представление о разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
	ПК-3.2. Умеет применять знания по разработке системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
	ПК-3.3. Владеет практическими навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических

процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Шкала и критерии оценивания компетенций, формируемых в результате освоения образовательной программы (в рамках выпускной квалификационной работы)

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	Выпускная квалификационная работа выполнена самостоятельно на актуальную тему. Содержание выпускной квалификационной работы полностью соответствует теме исследования. Материал выпускной квалификационной работы представлен четко и последовательно. Выпускная квалификационная работа оформлена в соответствии с установленными требованиями. Имеется положительный отзыв руководителя выпускной квалификационной работы. При защите выпускной квалификационной работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы исследования, достаточно свободно оперирует данными, во время доклада использует демонстрационный материал (таблицы, схемы, графики и т. п.), доказательно отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии
«Хорошо»	Выпускная квалификационная работа выполнена самостоятельно на актуальную тему. Содержание выпускной квалификационной работы соответствует теме исследования. Материал выпускной квалификационной работы представлен четко и последовательно. Присутствуют отдельные недостатки в оформлении выпускной квалификационной работы. Имеется положительный отзыв руководителя выпускной квалификационной работы. При защите выпускной квалификационной работы обучающийся демонстрирует знание вопросов темы исследования, относительно свободно оперирует данными, во время доклада использует демонстрационный материал (таблицы, схемы, графики и т. п.), однако не на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы
«Удовлетворительно»	Выпускная квалификационная работа выполнена на уровне типовых работ, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным. Выпускная квалификационная работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета исследования, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы. Присутствуют отдельные недостатки в оформлении выпускной квалификационной работы. В отзыве руководителя выпускной квалификационной работы приведены недостатки в работе обучающегося. Во время доклада обучающийся использует демонстрационный материал (таблицы, схемы, графики и т. п.). Вместе с тем при защите выпускной квалификационной работы обучающийся проявил неуверенность, показал слабое знание вопросов темы исследования, не дал полных, аргументированных ответов на заданные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии
«Неудовлетворительно»	Выпускная квалификационная работа неверно структурирована, содержит принципиальные ошибки при раскрытии темы исследования. Содержание выпускной квалификационной работы не соответствует теме исследования.

	<p>Выпускная квалификационная работа не содержит анализа и практического разбора предмета исследования, не отвечает установленным требованиям по оформлению работы, не имеет выводов и предложений, носит декларативный характер. В отзыве руководителя выпускной квалификационной работы высказываются сомнения об актуальности темы исследования, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу. К защите выпускной квалификационной работы не подготовлен демонстрационный материал. При защите выпускной квалификационной работы обучающийся при ответе на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии допускает существенные ошибки</p>
--	---

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

Не предусмотрено.

3.1 Тематика выпускных квалификационных работ

1. Эффективность производства вареных колбас в условиях перерабатывающего предприятия.
2. Эффективность производства сосисок в условиях перерабатывающего предприятия.
3. Эффективность производства мороженого в условиях перерабатывающего предприятия.
4. Эффективность производства масла сливочного в условиях перерабатывающего предприятия.
5. Эффективность производства мясных хлебов в условиях перерабатывающего предприятия.
6. Сравнительная оценка технологии производства масла сливочного в условиях перерабатывающего предприятия.
7. Сравнительная оценка технологии производства мороженого в условиях перерабатывающего предприятия.
8. Сравнительная оценка технологии производства мясных хлебов в условиях перерабатывающего предприятия.
9. Сравнительная оценка технологии производства вареных колбас в условиях перерабатывающего предприятия.
10. Сравнительная оценка технологии производства сосисок в условиях перерабатывающего предприятия.
11. Особенности производства мясных хлебов в условиях перерабатывающего предприятия.
12. Особенности производства вареных колбас в условиях перерабатывающего предприятия.
13. Особенности производства сосисок в условиях перерабатывающего предприятия.
14. Особенности производства мороженого в условиях перерабатывающего предприятия.
15. Особенности производства масла сливочного в условиях перерабатывающего предприятия.

16. Использование добавок при производстве молочных продуктов.
17. Современные технологии производства мороженого.
18. Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых продуктов в условиях предприятия.
19. Применение натуральных компонентов при производстве молочных продуктов.
20. Сравнительная оценка оболочек полиамидной и коллагеновой в производстве вареных колбас.
21. Технология приготовления охлажденных порционных полуфабрикатов в условиях перерабатывающего предприятия.
22. Технологические особенности производства рыбных продуктов питания с заданными свойствами.
23. Особенности безотходных технологий рыбных продуктов для диетического питания в условиях предприятия.
24. Технология производства замороженных рыбных продуктов.
25. Разработка новых видов рыбных продуктов .
26. Технологические особенности производства продуктов питания повышенной витаминной ценности.
27. Технология производства продуктов питания с высоким содержанием витаминов и минералов.
28. Использование нетрадиционного сырья в производстве рыбных консервов.
29. Особенности технологии замораживания пищевых продуктов.
30. Технологические особенности производства йодированных рыбных продуктов.
31. Эффективность производства рыбы горячего копчения производимой дымовым и бездымным способами.
32. Технология рыбных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности.
33. Технология производства рыбных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
34. Функционально-технологические свойства рыбных продуктов .
35. Функциональная характеристика рыбных продуктов для продуктов диетического питания.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания ВКР

Критерии оценки содержания выпускной квалификационной работы

Критерии оценки ВКР	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Соответствие темы направлению подготовки	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Актуальность темы	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Соответствие структуры предъявляемым требованиям	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Соответствие содержания	В полной	В достаточной	Частично	Не

проблеме и задачам исследования	мере	степени		соответствует
Наличие научной, практической и/или методологической новизны	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Обоснованность выбранной/разработанной методологии	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Степень полноты обзора состояния вопроса	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения, научный стиль, логика	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Соблюдение требований к оформлению текстовых и графических материалов, ссылок, библиографии, корректность цитирования	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Полнота и обоснованность практических и теоретических выводов	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует
Научное и практическое значение выводов/результатов, возможность их внедрения	В полной мере	В достаточной степени	Частично	Не соответствует

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Элементы, оцениваемые при защите ВКР	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Умение четко, логично и ясно доложить содержание выпускной квалификационной работы	Доклад четкий, технически грамотный, с соблюдением отведенного времени, дающий полное представление о выполненной работе	Доклад четкий, технически грамотный, с незначительными отступлениями и от предъявляемых требований	Доклад с отступлением от регламента времени и требуемой последовательности изложения материала	Доклад с отступлением от принятой терминологии со значительным отступлением от регламента времени
Владение материалом, способность вести научную дискуссию	Уверенное	Недостаточно уверенное	Неуверенное	Отсутствует
Качество презентации	Отличное	Хорошее	Удовлетворительное	Неудовлетворительное
Качество профессиональной подготовки	Отличное	Хорошее	Удовлетворительное	Неудовлетворительное
Умение в	Выводы полные и	Выводы	Выводы	Выводов и

докладе сделать аргументированные выводы о проделанной работе и наметить перспективы	аргументированные, перспективы насущные и адекватные	достаточно полные и аргументированные, перспективы обозначены	неполные, перспективы не выявлены	перспектив не представлено
--	--	---	-----------------------------------	----------------------------

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы

Итоговая оценка выставляется:	Если получены оценки:		Оценка рецензента
	за содержание выполненной ВКР	За защиту ВКР	
отлично	отлично	отлично, хорошо	отлично
хорошо	отлично, хорошо	хорошо, удовлетворительно	отлично, хорошо
удовлетворительно	отлично, хорошо, удовлетворительно	удовлетворительно, неудовлетворительно	хорошо, удовлетворительно