


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ (РОСБИОТЕХ)»  
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю  
Директор международного  
технологического колледжа  
 Л.Р. Ибрашева  
(протокол № 3 заседания педагогического  
совета МТК от 25.12.2024)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

<b>Уровень образования:</b>	Среднее профессиональное образование
<b>Специальность</b>	19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Срок освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС (очная форма)</b>	2 г. 10 м. <i>(на базе среднего общего образования)</i>
<b>Год начала подготовки</b>	2025 г.

г. Москва 2025 г.

## 1. Область применения.

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы подготовки и защиты дипломной работы при реализации основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО) по специальности: 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки полученным выпускниками результатам обучения по дисциплинам (модулям) и практикам образовательной программы, освоение которых имеет определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников, а также оценить уровень подготовленности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Таблица 2

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Проведение лабораторных исследований по обеспечению	ПК: Осуществлять подготовку сырья и матери-	Навык: приемка, хранение и подготовка к использованию сырья, полуфабрикатов,

качества на всех технологических этапах производства продукции	алов к процессу производства биотехнологической продукции	расходного материала, используемых при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии установленным правилам
		Умение: пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	ПК: Обеспечивать техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Навык: подготовка к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания  Умение: отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований
ПК: Оценивать качество сырья и материалов при производстве биотехнологической продукции	Навык: оценка показателей качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности	

		Умение: проведение испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
Ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК: Подготавливать технологическое оборудование для ведения технологического процесса производства биотехнологической продукции	Навык: владение методами безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационно документацией.
		Умение: применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией.
	ПК: Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией	Навык: эксплуатация и обслуживание Производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности соответственно правилам безопасности
		Умение: применять способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в соответствии с эксплуатационной документацией

	<p>ПК: Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	<p>Навык: подготовка к работе, пуск и наладка, ремонт технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Умение: применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией</p>
<p>Организация обеспечения технологических параметров на стадиях биотехнологического производства</p>	<p>ПК: Организовывать обеспечение технологических параметров на стадиях биотехнологического производства</p> <p>ПК: Пользоваться методами обеспечения качества выполнения технологических операций</p>	<p>Навык: техническая регулировка оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Навык: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p> <p>Навык: выполнение технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими</p>

	производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	инструкциями и требованиями к качеству.
		Умение: пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
	ПК: Вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	Навык: осуществление основных технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
		Умение: Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности пункта 3.3 ФГОС СПО:

Таблица 3

<b>Вид деятельности</b>	<b>Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности</b>	<b>Профессиональные модули</b>
ВД 1. ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	<p>ПК 1.1. Подготавливать технологическое оборудование для ведения технологического процесса производства биотехнологической продукции. ПК 1.2. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.3. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>	ПМ.01. Ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

	<p>ПК 1.4. Оценивать визуально исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.5. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>ПК 1.6. Оформлять документально результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в том числе в электронном виде.</p>	
<p>ВД 2. проведение лабораторных исследований по обеспечению качества на всех технологических этапах производства продукции</p>	<p>ПК 2.1. Осуществлять подготовку сырья и материалов к процессу производства биотехнологической продукции.</p> <p>ПК 2.2. Оценивать качество сырья и материалов при производстве биотехнологической продукции.</p> <p>ПК 2.3. Обеспечивать техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 2.4. Подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять проведение лабораторных исследований по обеспечению качества на технологических этапах производства продукции.</p>	<p>ПМ.02. Проведение лабораторных исследований по обеспечению качества на всех технологических этапах производства продукции.</p> <p>ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>

	<p>ПК 2.6. Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования.</p>	
<p>ВД 3. организация обеспечения технологических параметров процессов на стадиях биотехнологического производства</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать обеспечение технологических параметров процессов на стадиях биотехнологического производства.</p> <p>ПК 3.2. Производить расчеты плановых показателей выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.3. Вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.4. Пользоваться методами обеспечения качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.5. Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 3.6. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>	<p>ПМ.03.</p> <p>Организация контроля технологических параметров процесса на стадиях биотехнологического производства</p>
<p>ВД 4. Организация работы трудового коллектива по ведению процессов на стадиях биотехнологического производства</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать работу трудового коллектива по ведению процессов на стадиях биотехнологического производства.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 4.3. Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать выполнение</p>	<p>ПМ.04.</p> <p>Организация работы трудового коллектива по ведению процессов на стадиях биотехнологического производства</p>



	<p>производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ПК 4.5. Вести отчетную документацию по результатам производственного контроля при проведении технологических процессов производства.</p>	
--	---	--

## 2. Цели и задачи фонда оценочных средств.

Целью ФОС является определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОПОП СПО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

Фонды оценочных средств призваны оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции по результатам освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств разработаны для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности.

Одной из обязательных форм государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности является демонстрационный экзамен.

### Критерии и шкалы оценивания.

Итоговая оценка определяется по окончании демонстрационного экзамена.

Оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся в том случае, если, по мнению членов ЭК, выпускник дал полные развернутые ответы на вопросы билета, продемонстрировал:

- высокий уровень освоения материала, предусмотренного содержанием образовательной программы;
- знания и умения, позволяющие решать задачи профессиональной деятельности;
- обоснованность, четкость, полноту изложения ответов на дополнительные вопросы;
- высокий уровень информационной и коммуникативной культуры.

Оценка *«хорошо»* выставляется в том случае, если, по мнению членов ЭК, выпускник дал полные развернутые ответы на вопросы билета, однако не ответил на ряд дополнительных вопросов. Также может быть выставлена в случае, если ответ на один из вопросов неполный. В целом обучающийся продемонстрировал хороший уровень освоения материала, предусмотренного содержанием образовательной программы; знания и умения, позволяющие решать задачи профессиональной деятельности. Ответ обучающегося носил обоснованный и четкий характер.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется в том случае, если, по мнению членов ЭК, выпускник дал неполные ответы на вопросы билета. Однако в целом обучающийся продемонстрировал достаточный уровень освоения материала, предусмотренного содержанием образовательной программы; знания и умения, позволяющие решать задачи профессиональной деятельности. Ответ обучающегося по большей части носил обоснованный характер.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется в том случае, если ответы на вопросы экзаменационного задания отсутствуют, либо содержат существенные фактические ошибки.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

### 3. Комплект материалов оценочных средств

#### Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

#### Модуль № 1:

Проведение лабораторных исследований по обеспечению качества на всех технологических этапах производства продукции

Текст задания: Определить и рассчитать содержание влажности сырья в %. Результаты внести в журнал, документ распечатать.

Форма журнала и вид сырья будут представлены в Приложении А к варианту задания.

#### Модуль № 2:

Ведение технологического процесса производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

Текст задания: Провести расчет концентрации дрожжевых клеток в суспензии посевного материала.

Результаты внести в журнал, документ распечатать.

Форма журнала будет представлена в Приложении Б к варианту задания.

#### Модуль № 3:

Организация обеспечения технологических параметров на стадиях

## биотехнологического производства

Текст задания: Определить технологические параметры на стадии культивирования (расход воздуха, величина рН, температура).

Результаты внести в журнал, документ распечатать.

### 2. Комплект материалов оценочных средств

#### Примерные темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

- 1 Разработка безсахарной пастилы изделия пробиотического назначения
- 2 Разработка технологии изготовления пивного напитка на основе риса добавлением натуральных ингредиентов.
- 3 Разработка хлеба, обогащенного пептидами молозива
- 4 Разработка технологии производства пива с применением дрожжей
- 5 Разработка глазированных творожных сырков, обогащенных микробным белком
- 6 Разработка мармелада пробиотического назначения
- 7 Разработка шоколада, обогащенного микробным белком
- 8 Разработка сливочного масла с использованием иммуноглобулинов молозива коров
- 9 Разработка шоколадных конфет пробиотического назначения
- 10 Разработка и использование биологически активной добавки для обогащения кондитерских изделий
- 11 Разработка сахаристых кондитерских изделий пробиотической направленности с использованием берёзового сока
- 12 Разработка безалкогольного напитка на основе обогащенных растительных экстрактах
- 13 Разработка биологически активной добавки
- 14 Разработка технологии производства булочных изделий функциональной направленности
- 15 Разработка хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами
- 16 Разработка хлебцов, обогащенных микронутриентами
- 17 Разработка кексов, обогащенных микронутриентами
- 18 Разработка технологии производства сидра игристого из яблок уральского региона с обогащением биологические активными компонентами
- 19 Разработка кондитерских изделий, обогащенных пептидами
- 20 Разработка халвы, обогащенной протеином

#### 4. Критерии оценивания, используемых для оценивания сформированности компетенций, критерии и шкалы оценивания в рамках изучения программы.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, дипломная работа которого соответствует всем предъявляемым требованиям, положительно оценена рецензентом и научным руководителем. При этом во время защиты обучающийся:

- а) раскрыл актуальность заявленной темы; доказал новизну своей работы и проиллюстрировал ее теоретическими положениями;
- б) продемонстрировал умение делать корректные выводы по результатам проведенного исследования и обосновывать предложения по решению исследуемой проблемы;
- в) четко и обстоятельно ответил на вопросы членов экзаменационной комиссии, замечания руководителя и рецензента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, выпускная квалификационная работа которого соответствует всем предъявляемым требованиям. При этом во время защиты обучающийся при наличии отдельных, несущественных недочетов:

а) раскрыл актуальность заявленной темы; доказал новизну своей работы и проиллюстрировал ее теоретическими положениями;

б) продемонстрировал умение делать корректные выводы по результатам проведенного исследования и обосновывать предложения по решению исследуемой проблемы;

в) четко и обстоятельно ответил на вопросы членов экзаменационной комиссии, замечания руководителя и рецензента.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, выпускная квалификационная работа которого в целом соответствует предъявляемым требованиям, но во время защиты обучающийся:

а) нечетко раскрыл актуальность темы исследования; не смог убедительно обосновать новизну своей работы; не предложил достаточной теоретической базы проведенного следования;

б) не смог надлежащим образом ответить на некоторые вопросы членов экзаменационной комиссии и/или на замечания руководителя, рецензента.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, выпускная квалификационная работа которого в целом соответствует предъявляемым требованиям, но во время защиты обучающийся:

а) не раскрыл актуальность темы исследования или не обосновал новизну своей работы, не привел теоретическую базу исследования;

б) не смог ответить на вопросы членов экзаменационной комиссии, замечания руководителя и рецензента.

Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у членов экзаменационной комиссии возникли обоснованные сомнения в том, что обучающийся является автором представленной к защите выпускной квалификационной работы (не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе теоретических и практических предложений и т.д.). Такое решение принимается даже в том случае, если работа соответствует всем предъявляемым требованиям.

## Критерии оценки

Критерии оценивания	ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Содержание	<p>ВКР: – не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер</p>	<p>ВКР: – носит научно-практический характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями</p>	<p>ВКР: – носит научно-практический характер; – содержатся грамотно изложенные теоретические положения, разбор практического опыта по исследуемой теме; – содержится достаточный перечень научной и научно-методической литературы по теме; – характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе; – раскрывает то новое, что вносит обучающийся в теорию и практику изучаемой проблемы, но не вполне обоснованными предложениями; работа может содержать приложения (графики,</p>	<p>ВКР: – носит научно-практический характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения и критический разбор практического опыта по исследуемой теме; – содержит широкий круг научной и научно-методической литературы по теме; – характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими самостоятельными выводами по работе; – раскрывает то новое, что вносит обучающийся в теорию и практику изучаемой проблемы; – может содержать приложения (графики, схемы, таблицы, рисунки,</p>

			<p>схемы, таблицы, рисунки, диаграммы и т.п.); приложения, иллюстрируется графиками, схемами, таблицами, рисунками, диаграммами и т.п.;</p> <p>– работа безукоризненно оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления сносок, списка литературы);</p> <p>– выпускная квалификационная работа по всем этапам выполнена в срок.</p>	<p>диаграммы и т.п.);</p> <p>– безукоризненно оформлена (орфография, аккуратность, правильность оформления сносок, списка литературы );</p> <p>– по всем этапам выполнена в срок.</p>
Процедура защиты	<p>При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен</p>	<p>При защите работы обучающийся ограничивается констатацией фактов, свою позицию обосновать не может, либо не имеет самостоятельной позиции</p> <p>При</p>	<p>При защите работы обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p>	<p>При защите работы обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы</p>

Отзыв научного руководителя	отрицательный	Положительный, содержит замечания по содержанию работы и методам исследования, срокам исполнения, качеству положительный положительный 31 устранения замечаний научного руководителя	положительный	положительный
Характеристика сформированно сти компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, опыта недостаточно для решения профессиональн ых задач. Требуется повторное обучение.	Сформированнос ть Компетенции (компетенций) соответствует минимальным требованиям компетентностн ой модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта в целом достаточно для решения профессиональн ых задач, но требуется дополнительная практика по большинству профессиональн ых задач.	Сформированно сть компетенции в целом соответствует требованиям компетентностн ой модели выпускника, но есть недочеты. Имеющихся знаний, умений, опыта в целом достаточно для решения профессиональн ых задач, но требуется дополнительная практика по некоторым профессиональн ым задачам.	Сформированно сть компетенции полностью соответствует требованиям компетентностн ой модели выпускника. Имеющихся знаний, умений, опыта в полной мере достаточно для решения профессиональн ых задач.
Итоговая обобщенная оценка сформированно сти всех компетенций	Значительное количество компетенций не сформированы	Все компетенции сформированы, но большинство на низком уровне	Все компетенции сформированы на среднем или высоком уровнях	Большинство компетенций сформированы на высоком уровне