Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 79D55A00D6AF6A8D455F25921CA5378E
Владелец: Ломовцева Наталья Викторовна
Действителен: с 31.03.2023 до 30.06.2024

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА) ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Екатеринбург 2023

УДК 619:618 636.082.435.5

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»: учебно-методическое пособие / сост. О.В. Чепуштанова, О.Г. Лоретц, О.П. Неверова., А.В. Степанов. – Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2023. - 48 с.

Рецензенты:

Г.В. Вяткина, кандидат сельскохозяйственных наук,
Старший научный сотрудник отдела земледелия и кормопроизводства
ФГБНУ «Уральский научно-исследовательский институт сельского хозяйства»

Учебно-методическое пособие предназначено для обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», для работы над выпускной квалификационной работой.

Учебно-методическое пособие содержит общие положения, правила выбора темы выпускной квалификационной работы, требования к еѐ содержанию, объему и оформлению, порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы и направлены на оценку компетенций в соответствии с образовательной программой высшего образования, разработанной ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета биотехнологии и пищевой инженерии протокол № 10 от 16.05.2023 г

Председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Е.С. Смирнова

© О.В. Чепуштанова, О.Г. Лоретц,
О.П. Неверова, А.В, Степанов 2023
©ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение ……. 4

1. Тематика выпускных квалификационных работ и закрепление их за студентами …….... 8
2. Общие указания по выполнению работы …… 10
3. Характеристика основных разделов работы…… 13
4. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы…….. 23

Библиографический список …….. 32

Приложение …… 34

ВВЕДЕНИЕ

Профессиональное назначение и возможные сферы деятельности выпускника по направлению **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** определены федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и образовательной программой высшего образования ФГБОУ ВО Уральский ГАУ.

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: сельскохозяйственные культуры и животные, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудование перерабатывающих производств, сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

- В соответствии с п. 1.11 ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавриата 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)

Типы задач профессиональной деятельности выпускника:

производственно-технологический:

реализация технологий производства продукции растениеводства;

реализация технологий производства продукции животноводства;

реализация технологий производства плодоовощной продукции;

обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

реализация технологий переработки продукции растениеводства;

реализация технологий переработки продукции животноводства;

реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;

эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

организационно-управленческий:

разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;

организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;

организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для решения профессиональных задач выпускник по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», уровень высшего образования -** бакалавриат, должен обладать следующими компетенциями:

Универсальными компетенциями (УК):

УК-1 - способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2 - способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3 - способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 - способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 - способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 - способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 - способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 - способность 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 - способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10 - способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;

общепрофессиональными компетенциями:

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

профессиональными компетенциями, соответствующими типу (типам) профессиональных задач, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологический тип задач:

профессиональные компетенции, определенные на основе профессионального стандарта «Агроном» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 644н от 20.09.2021г.

ПК-1. Способен к организации и управлению работами по производству продукции растениеводства

профессиональные компетенции, определенные на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта:

ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

ПК-3. Способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ПК-4. Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

организационно-управленческий тип задач

профессиональные компетенции, определенные на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта:

ПК-5. Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

При разработке программы бакалавриата все универсальные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата.

При разработке программы бакалавриата организация вправе дополнить набор компетенций выпускников с учетом направленности программы

бакалавриата на конкретные области знания и (или) вид (виды) деятельности.

При разработке программы бакалавриата требования к результатам обучения по отдельным дисциплинам (модулям), практикам организация устанавливает самостоятельно с учетом требований соответствующих примерных основных образовательных программ.

Одним из путей реализации требований стандарта при подготовке бакалавров, приобщения их к сфере производства и научных исследований является выполнение студентами выпускных квалификационных работ, являющихся завершающей стадией обучения в вузе.

Выполнение выпускной квалификационной работы студентом способствует более глубокому усвоению теоретического материала, развитию научного мышления, выработке умений работать с учебным материалом, научной и справочной литературой, нормативной документацией, четко и грамотно излагать свои мысли, выполнять эксперимент на фактическом материале, систематизировать данные и делать правильные выводы.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности. Она должна быть представлена в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

При выполнении выпускной квалификационной работы студент приобретает навыки научных исследований, изучает литературу по избранной теме, осваивает и разрабатывает новые методики, изыскивает пути решения организационных, хозяйственных и технологических вопросов производства, формирует компетенции. На основе собранного материала студент осуществляет литературное оформление выпускной квалификационной работы. Все эти знания необходимы для будущего бакалавра.

Самостоятельная часть ВКР должна быть законченным исследованием, свидетельствующим об уровне профессионально-специализированных компетенций автора. Требования к содержанию, объему и структуре ВКР бакалавра определяются вузом на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений. ВКР выполняется в соответствие с данным учебно-методическим пособием.

Каждая выпускная работа должна быть построена по общей схеме на основе единых методических указаний. Требования единства методики относятся к форме построения составных частей, но не к их содержанию. Поэтому в настоящем учебно-методическом пособие даются общие указания по написанию отдельных разделов квалификационной работы.

1 ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ И ЗАКРЕПЛЕНИЕ ИХ ЗА СТУДЕНТАМИ

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) подготавливается ведущими преподавателями кафедр технологического факультета. Она должна соответствовать профилю подготовки и быть тесно увязанной с направлением научных исследований, выполняемых кафедрой. Отдельные темы могут выдвигаться и студентами. ***Каждая тема должна быть научно обоснованной, актуальной, отвечающей запросам производства.***

Формулировки тем должны быть четкими, определяющими суть работы. Они могут иметь **экспериментальное, аналитическое, технологическое, проектное** направление по вопросам технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также по обобщению передового опыта сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

К работам **экспериментального** порядка относятся работы по проведению опытов на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях перерабатывающей промышленности, в лабораторных условиях.

К **аналитическим** работам относят работы по сравнению деятельности ряда хозяйств или технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

К работам **технологического** характера относятся работы по подробному изучению и описанию какой-либо технологии производства мяса, мясопродуктов, молока, молочных продуктов, продуктов растениеводства отличающейся от общепринятой или ранее неизвестной технологии.

Проекты – это работы, где делаются расчеты по ведению хозяйства или по отдельно взятому цеху по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Выбор темы должны делать студенты 2-4 курсов. По выбранной теме студент изучает литературу, осваивает методики исследований под руководством преподавателей. Для утверждения темы квалификационной работы на имя ректора пишется заявление, заверенное заведующим кафедрой и деканом факультета, замена темы производится только в указанные деканатом сроки и оформляется приказом ректора. **Темы ВКР утверждаются и доводятся до обучающегося за 6 мес. до начала государственной итоговой аттестации.**

Оформление титульного листа выпускной квалификационной работы приведено в **приложении А.**

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ:

1. Анализ технологии производства сухарно - бараночных изделий.
2. Анализ технологии производства сосисок.
3. Технология приготовления пшеничного хлеба с добавлением отрубей.
4. Выращивание телочек герефордской породы.
5. Использование добавок при производстве молочных десертов.
6. Современные технологии производства мороженого.
7. Анализ технологии производства полукопчёных колбас.
8. Технология производства хлебобулочных изделий.
9. Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых продуктов в условиях предприятия
10. Применение натуральных компонентов при производстве йогуртов.
12. Эффективность инкубации яиц разных кроссов.
13. Анализ технологии производства адыгейского сыра.
14. Технология производства колбасных изделий.
15. Технология производства молока на МЕГА – ферме.
16. Анализ технологии производства комбикорма для свиней.
17. Анализ технологии производства овсяных хлопьев.
18. Использование мяса птицы при производстве полукопченых колбас.
19. Анализ технологии производства комбикормов для птицы яичного направления продуктивности.
20. Анализ технологии производства муки.
21. Разработка технологии производства кисломолочного продукта «Биолакт».
22. Сравнительная оценка оболочек полиамидной и «Фабиос».
23. Разработка элементов системы ХАССП при производстве творога.
24. Технология приготовления охлажденных порционных полуфабрикатов в условиях Гипер Маркета «Монетка».
25. Проект цеха мясных и мясорастительных полуфабрикатов мощностью 3 тонны в смену в ассортименте
26. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену.
27. Проект цеха по убою и первичной переработке цыплят-бройлеров мощностью 5 тонн в смену
28. Проект цеха натуральных рубленых полуфабрикатов мощностью 14 тонн в сутки в ассортименте
29. Проект молочного завода мощностью 95 тонн переработки молока в сутки
30. Проект молочного завода мощностью 65 тонн переработки молока в сутки с организацией цеха функциональных продуктов
31. Проект сырзавода мощностью 2,5 тонны сыра в сутки в ассортименте
32. Технологические свойства и биологическая ценность различных видов мяса.
33. Разработка рецептур и технологии мясных, молочных, мясорастительных и комбинированных продуктов общего и специального назначения.

2 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТЫ

Этапы выполнения выпускной квалификационной работы нельзя в полной мере унифицировать и стандартизировать, однако, можно выделить следующие этапы, сопутствующие большей части выпускных работ.

1. Выбор темы должен обязательно опираться на реальные возможности выполнения работы на месте прохождения преддипломной практики. Этот этап включает также получение задания на выполнение работы, предварительное знакомство с литературой для определения степени изученности вопроса и уяснения целей и задач исследования.

2. Составление рабочего плана. В нем указываются сроки начала и окончания выполнения этапов разработки темы с перечислением конкретных видов выполняемых заданий и методов. После составления, рабочий план нужно обсудить с научным руководителем и специалистами хозяйства, предприятия. Это существенно помогает выпускнику, так как позволяет скорректировать план и избежать непроизводительных затрат труда и времени. Результаты исследований выпускник докладывает в конце практики на защите дневников и отчета.

3. Сбор, накопление и предварительная обработка материалов. Это центральная часть любого исследования, она осуществляется в соответствии с задачами и методами исследования. При этом проводится сбор материалов, как для общей части работы, так и специальной. На этом этапе очень важно четко вести первичную документацию, определенную заданием руководителя.

4. Анализ и обобщение собранных данных. Это наиболее ответственная часть работы, здесь выпускник должен подтвердить свою квалификационную характеристику и готовность к самостоятельной работе. Обработанные и проанализированные результаты вместе с первичной документацией представляются консультантам и научному руководителю.

5.Завершение работы включает оформление выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), подготовку еѐ к защите и оформление презентации и защиту.

6. Объем работы с учетом темы и направления исследования должен составлять от 50 до 60 страниц компьютерного набора. Предлагается несколько вариантов оформления оглавления выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) (таблицы 1,2).

ТАБЛИЦА 1 - ОГЛАВЛЕНИЕ И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ

Оглавление	Количество страниц
Введение	1-2
1. Обзор литературы …….	8-10
2. Характеристика предприятия…….....	9-12
2.1. Общая характеристика предприятия ……...…….	2-3
2.2. Характеристика выпускаемой продукции и показатели хозяйственной деятельности……..	1-2
2.3. Охрана окружающей среды……..	3-4
2.4. Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях…….	3-5
3. Собственные исследования…….....	16-22
3.1. Обоснование темы ……	1-2
3.2. Материал и методика исследований……	1-2
3.3. Результаты собственных исследований……..	12-15
3.4. Экономическая эффективность работы……..	1-2
4. Заключение……..	1-2
5. Выводы…….	1-2
6. Предложение производству……	1
Библиографический список…….	3-10
Приложение……	2-10
Всего	50-60

В отдельных случаях оглавление и объем работы могут быть измененными по согласованию с руководителем.

Структура выпускной квалификационной работы бакалавра:

-титульный лист (приложение А);

-аннотация (тема, сведения о руководителе и выпускнике, актуальность работы, цель, задачи исследования, выводы и предложение производству на русском и иностранном языке) (приложение К);

-отзыв руководителя (приложение И);

-сама работа, начиная с введения до приложения, если есть;

-справка об оригинальности работы (проверка в программе Антиплагиат Вуз) (приложение М).

ТАБЛИЦА 2 - ОГЛАВЛЕНИЕ И ОБЪЕМ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Оглавление	Количество страниц
Введение	1-2
1. Проект и его обоснование……	6-10
1.1. Описание проекта [фермерского хозяйства] или [перерабатывающего цеха]……	2-4
1.2. Описание особенностей биологического объекта или или технологического процесса…….	4-6
2. Технология производства или переработки технологического процесса……..	10-12
3. Расчетная часть……..	12-15
3.1. Цель и задачи исследования……..	1
3.2 Материал и методика исследований…….	1-2
3.3 Технологический расчет [продукции, сырья]……..	5-6
3.4 Расчет материалов, площадей и оборудования……	3-4
3.4. Расчет трудовых, энергетических и других ресурсов …….	2-4
4. Экономическая эффективность проекта ……	2-3
5. Экологические вопросы ведения проекта……..	2-3
6. Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных ситуациях …….	3-5
7. Заключение ……	1-2
8. Выводы ……..	1-2
9. Предложение производству …….	1-2
Библиографический список …….	3-10
Приложение ……...	2-10
Всего	50-60

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе формируют: состояние, основные направления и перспективы развития отраслей животноводства или растениеводства, (предприятий по производству и переработке сельскохозяйственной продукции), в рамках которых выполняется работа**; обозначается актуальность выбранной темы, указывается апробация работы в виде докладов на конференциях различного уровня и публикации результатов исследования.**

ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

Сбор и изучение источников литературы необходимо начинать еще при выборе темы исследования, а после составления рабочего плана поиск и изучение источников должны проводиться особенно активно и целеустремленно, так как в результате удается более четко определить направления собственных исследований.

Работа над литературой включает три задачи: во-первых, необходимо разыскать все существенное, что написано по исследуемой проблеме; во-вторых, систематизировать и проанализировать опубликованные и собранные данные; в-третьих, систематизировать и осмыслить все прочитанное, что делается при составлении обзора литературы.

Консультативную помощь по организации поиска необходимой информации можно получить у научного руководителя и в библиографическом отделе библиотеки.

В этом разделе освещаются теоретические основы выбранной темы, проводится анализ работ отечественных и зарубежных ученых. Если тема касается ряда вопросов, то в обзоре можно выделить их подзаголовками, указанными в оглавлении. Таблицы, рисунки и графики в этом разделе нежелательны, их можно вынести в приложение. Приводимые из литературных источников сведения должны сопровождаться указанием их авторов и года издания, которые значатся в библиографическом списке, либо указать в квадратных скобках порядковый номер источника из библиографического списка.

Примеры:

Безусловно, каждое предприятие самостоятельно выбирает наиболее целесообразный по технологическим и экономическим показателям способ разделки, в связи, с чем я надеюсь, что приведенные выше схемы окажутся для

вас весьма полезными (Ф. Корнюшин, 2008).

Исследованиями В.Г Зонина, Н.Ю. Ефимова (2008) установлено, что общими в технологии являются такие обработки, как посол, нагрев, копчение, сушка, и те внутренние изменения, которые они вызывают.

Трансгенные свиньи имеют огромный потенциал для производства более дешевой и высококачественной продукции (B. Freeman, 1994).

Степень обескровливания тушки птицы является одним из важнейших факторов, влияющих на качество мяса, поэтому в первую очередь при убое птицы на это следует обращать внимание [10].

Иногда при изложении материала возникает необходимость привести цитату, например, если при обсуждении важного положения нужно с определенной точностью воспроизвести точку зрения другого автора, то ее заключают в кавычки.

Количество источников литературы для работ экспериментального, аналитического, технологического и проектно-технологического направления **не менее 35, для работ аналитического направления не менее 50 источников, в том числе за последние 5 лет не менее 50%, а также работ иностранных авторов не менее 1-2.**

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Общая характеристика предприятия. В разделе приводится характеристика хозяйства или предприятия, где проводились исследования, его природно-экономические и климатические особенности, время организации хозяйства, предприятия, структура отраслей и специализаций, форма собственности.

При выполнении выпускной квалификационной работы **по производству сельскохозяйственной продукции** необходимо провести анализ технологических процессов в животноводстве или растениеводстве. Должна быть дана характеристика посевных площадей, кормовой базы; приводятся данные о наличии поголовья и структуре стада, об организации воспроизводства стада, о механизации основных производственных процессов, о содержании и кормлении животных. Анализируется и делается заключение по применяемым в хозяйстве технологиям производства продукции животноводства (технологии выращивания молодняка крупного рогатого скота, свиней, овец и других видов сельскохозяйственных животных, технологии производства молока и мяса, технологии машинного доения коров и др.) и растениеводства (технологии производства зерна, корнеплодов, овощей и т.д.).

При выполнении выпускной квалификационной работы **по переработке**

сельскохозяйственной продукции также должна быть дана общая характеристика предприятий. Оснащенность предприятия оборудованием.

Характеристика выпускаемой продукции и показатели хозяйственной деятельности. Приводятся данные по анализу производимой продукции, ее количеству и качеству, ассортименту выпускаемой продукции предприятия. В разделе должны быть приведены и проанализированы такие показатели:

- характеристика размеров хозяйства (предприятия);
- анализ землепользования хозяйства (предприятия);
- рентабельность производства основных видов продукции, его специализация;
- экономическая эффективность производства продукции (той отрасли, по которой выполняется работа);
-анализ структуры себестоимости 1 тонны продукции;
-экономическая эффективность производства единицы продукции (1 т хлеба, 1 т молочной продукции, 1 т колбасы и т.д.) и рентабельность производства основных видов продукции.

Выпускник выполняет этот раздел на основе изучения статистических данных, отраженных в годовых отчетах хозяйства (предприятия) за последние 2-3 года. При проведении опыта дается обоснование ожидаемому экономическому эффекту.

Охрана окружающей среды. В разделе охрана окружающей среды проводится анализ природоохранной деятельности хозяйства (предприятия), составляются рекомендации производству по улучшению охраны окружающей среды, рациональному природопользованию и обеспечению получения экологически чистой продукции в соответствии с законом России «Об охране окружающей среды».

Согласно теме выпускной квалификационной работы выявляются источники загрязнения окружающей среды, проводится анализ качества технологических процессов, делаются предложения по улучшению качества окружающей среды, экономии основных природных ресурсов: воды, кормовых угодий, определяются меры по утилизации отходов на предприятиях животноводства и растениеводства. Консультант, после проверки раздела, составляет экологическую экспертизу по результатам раздела, бланк оформления экологической экспертизы (**приложение Б**), передается консультанту для подписания и является основанием для экспертизы, что подтверждается подписью консультанта на титульном листе.

Безопасность жизнедеятельности на производстве и в чрезвычайных

ситуациях. Раздел должен характеризовать знание частных вопросов охраны труда, связанных с выполняемой темой квалификационной работы.

При разработке данного раздела необходимо выполнить анализ состояния безопасности труда в хозяйстве или на предприятии в соответствии с темой работы. На основании этого анализа разработать перечень мероприятий по обеспечению безопасных и здоровых условий трудовой деятельности, разработать инструкцию по технике безопасности при выполнении какого-либо вида работ, связанных с темой квалификационной работы.

Кроме того, раздел включает вопросы, связанные с непосредственной защитой людей, животных, кормов, воды, водоисточников от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, объем и направление работы по данному разделу определяются согласно структуре выпускной квалификационной работы. Раздел выполняется под руководством руководителя.

СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Это наиболее важный раздел выпускной квалификационной работы. В нем студент должен дать обоснование выбранной темы, кратко, но точно описать использованные методы исследования, условия проведения опытов, их результаты. Здесь выпускник обсуждает сведения, накопленные при изучении литературных источников и результаты проведенных исследований, сопоставляет их между собой, согласует выводы и предложения, сделанные при анализе и обобщении материалов собственных исследований. Сведения из «Обзора литературы» должны быть использованы как подтверждающие, обосновывающие некоторые моменты собственных исследований.

Обоснование темы. В этом разделе даѐтся информация, свидетельствующая об обосновании выбранной темы и *актуальности, с указанием цели и задач выпускной квалификационной работы.*

Материал и методика исследований. В разделе указывается материал или *объект исследования, исследуемые показатели, время и место проведения исследования, приводится схема исследований (*пример оформления схемы исследований приведѐн **в приложении В**), указываются методики (методы) проведения исследований, количество проведенных исследований. Приводится *схема опыта (для экспериментальных работ).* При изучении технологии производства указываются технологические инструкции, первичная документация, ГОСТы и ТУ. В конце раздела приводятся методы биометрической обработки собранного первичного материала, методы расчета экономической эффективности.

Имеются свои характерные особенности, связанные с темой и направлением выпускной работы. Для *экспериментальных работ*, это схема проведения опытов, приемы и методы исследований. Указывается метод формирования опытных и контрольных групп животных (методы: пар-аналогов, сбалансированные группы, мини-стадо), особенности кормления и содержания. Общеизвестные применяемые методы описываются кратко, а новые методы – подробно. Для данного направления работ обязательна биометрическая обработка полученных данных с указанием критерия достоверности межгрупповых различий.

Для *аналитических и технологических работ:* **по производству сельскохозяйственной продукции** необходимо привести схему анализа материала, перечень используемых первичных документов, объем проанализированного материала, способы и методы разбивки по группам. Обязательным условием является подробная характеристика отдельных элементов технологий и ее эффективности; **по переработке сельскохозяйственной продукции** необходимо привести технологические схемы анализа приготовления изучаемого продукта. Дать перечень и характеристику используемых ингредиентов, указать их назначение, нормы ввода и т.д. Для *проектно-технологических выпускных работ* необходим проективный раздел с относительно подробным описанием проектируемого вопроса, с его технологическим обоснованием и предполагаемой эффективностью. Все необходимые расчеты должны быть представлены в приложении.

Результаты собственных исследований. В этом разделе последовательно излагаются материалы, полученные в результате постановки научных, научно-производственных опытов или анализа состояния отдельной отрасли, предприятия, анализа производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В систематизированном виде приводятся данные, полученные в начале и в конце опытов, они должны быть обработаны методом вариационной статистики для выявления достоверности полученной в эксперименте разницы показателей. Излагаемый текст иллюстрируется таблицами, диаграммами, фотоснимками. Каждая таблица, схема, диаграмма должна быть пронумерована, иметь заглавие. Этот раздел является основой выпускной работы, он должен показать объем, содержание всего, что сделано студентом.

Для работ по переработке сельскохозяйственной продукции необходимо представить характеристику исходного сырья, технологию производства изучаемого продукта (технологическая схема с указанием

температуры и продолжительности операции, пример приведен в **приложении Г**), дать характеристику технологической линии и изучаемого оборудования (название, назначение, марка, производительность), технологические условия производства продукта (рецептуры, приготовление смеси), требования к качеству готового продукта. Обязательным условием является подробная характеристика отдельных элементов технологий их отличительные особенности и эффективность.

Содержание раздела зависит от направления темы, профиля кафедры, под руководством которой студент выполняет выпускную работу. Раздел может иметь различную структуру с соответствующими подзаголовками.

Экономическая эффективность работы. Здесь выпускник приводит экономические расчеты по результатам научно-практических опытов или разработанных мероприятий, которые характеризуют затраты на их проведение, экономическую эффективность и окупаемость применяемых средств, методов, способов осуществления технологических мероприятий. Направление расчетов определяется методиками.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здесь выпускник обсуждает сведения, накопленные при изучении литературных источников и результаты проведенных исследований, сопоставляет их между собой и излагает собственное мнение по этим материалам. Согласует выводы и предложения, сделанные при анализе и обобщении материалов собственных исследований. Сведения из «Обзора литературы» должны быть использованы как подтверждающие, обосновывающие некоторые моменты собственных исследований.

В заключение показывается теоретическое значение и практическая ценность квалификационной работы. Раздел заканчивается указанием наличия в работе элементов новизны, внедрения в производство полученных результатов.

ВЫВОДЫ

Выводы должны соответствовать поставленным задачам и исходить из основного содержания квалификационной работы. Они должны быть краткими, четко сформулированными, иметь законченный характер. Каждый вывод должен представлять собой обобщение полученных результатов и являться итогом их теоретического осмысления. *Количество выводов должно соответствовать поставленным задачам.*

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВУ

Результаты, предлагаемые для внедрения в производство, вносятся как рекомендации или предложение по использованию. Предложение производству должно быть одно.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Библиографический список использованных источников литературы служит важной составной частью выпускной квалификационной работы и показывает степень изученности проблемы студентом. В него включаются источники, на которые в квалификационной работе есть ссылки, а также другие использованные при ее подготовке материалы.

Библиографическое описание литературных источников производится в строгом соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание документа».

Библиографический список литературы составляется в алфавитном порядке (сначала работы отечественных авторов, затем иностранных). Ссылку на несколько работ одного автора (независимо, один он или в коллективе с другими авторами) указывают в порядке возрастания годов публикации.

Год издания основных литературных источников по теме работы (учебников, учебно-методических пособий) должен быть не позднее последних пяти лет; для дополнительной литературы, не позднее 10-15 лет.

Примеры библиографических записей

Книга одного – трех авторов

1 автор

Степанов, Д.В. Практические занятия по основам рекламы [Текст]: учебно - метод. пособие / Д.В. Степанов.- М.: Мир, 2004.- 304с.

2 автора

Смирнова, Е.В. Издательская деятельность в современном вузе [Текст] : учебно-метод. пособие / Е.В. Смирнова, З.Н. Федотова.- М. : Логос : МГУП, 2001 - 184с.

3 автора

Бахвалов, Н.С. Численные методы [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н.С. Бахвалов, Н.П. Жидков, Г.М. Кобельников; под общ. ред. Н.И. Тихонова.- 2 -е изд.-М.: Физматлит, 2002 - 630с.

Книга, имеющая более трех авторов

При четырех авторах после названия книги указывают всех. Биотехнология на службе сельского хозяйства [Текст] / Г.С. Муромцев, Б.Ф. Ванюшин, Н.И. Ерохина, Т.В. Порнух.- Спб., 2000. – 79 с.

При пяти авторах и более после названия указывают трех и ставят “и др.”

История России [Текст] : учеб. пособие для студентов всех специальностей / В.Н. Быков, В.Н. Сухов, Л.Л. Силин и др.- СПБ.: СПБЛТА, 2001 - 231с.

Отдельно изданные стандарты и технические условия, руководящие документы

ГОСТ Р 51771 - 2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002 - 01 - 01.М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2001. IV, 27с.

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст].- Взамен ГОСТ 7.53 - 86; введ. 2002 – 07 -01.- Минск: Межгос. Совет по стандартизации, метрологии и сертификации; - М.: Изд-во стандартов, сор. 2002 .- 3с.

Депонированная научная работа

Кубариков, П.Г. Уретеролитотомия с использованием цианокрилатного клея [Текст] / П.Г. Кубариков, М.И. Давидов; Пермск. гос. мед. ин-т. – Пермь,1998.- 8с.- Деп. во ВНИИМИ 09.03.1998, Д - 17245.

Отчет о научно-исследовательской работе (НИР)

Формирование генетической структуры стада [Текст]: отчет о НИР (промежуточ.): 42-44 / Всерос. науч.- исслед. ин-т животноводства; рук. Попов В.А.; исполн.: Алешин Г.П. [и др.].- М.,2001.- 75с.

Автореферат диссертации

Тюркин, И.А. Молочная продуктивность, технологические свойства молока и качество сыра при скармливании коровам кукурузного силоса, приготовленного с использованием муравьиной кислоты [Текст]: автореф. дис. … канд. с. - х. наук / И.А. Тюркин ; Моск. с. - х. акад. им. К.А.Тимирязева.- М., 2004 .- 19с.

Диссертация

Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности [Текст] : дис. … канд. экон. наук: 08.00.13 : защищена 12.02.02 : утв. 24.06.02 / Вишняков Илья Владимирович. -М.,2002.- 234с.-Библиогр.: С.220 - 230.

Авторское свидетельство, патент

А.с. 1007970 СССР, МКН^3 В 25 J 15/00. Устройство для захвата неориентированных деталей типа валов [Текст] / В.С.Ваулин, В.Г.Кемайкин (СССР).- № - 3360585/25-08; заяв. 23.11.81 ; опубл. 30.03.83, Бюл.№12.

Пат.2187888 Российская Федерация, МПК^7 Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В.И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-исслед. ин-т связи.- №2000131736/09; заявл. 18.12.00 ; опуб. 20.08.02, Бюл, №23 (II ч.). - 3с.

Журнал, продолжающееся издание, сборник статей

Лоретц, О.Г. Влияние качества молока на его термостабильность [Текст] / О.Г.Лоретц // Аграрный вестник Урала.- 2004.- №5 (сентябрь-октябрь).- С.36-37.

Вяйзенен, Г.Н. Снижение концентрации тяжелых металлов в свинине [Текст] / Г.Н.Вяйзенен // Свиноводство.-1997.- №1.- С.18-22.

Боголюбов, А.Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнителем [Текст] / А.Н. Боголюбов, А.Л.Делицын, М.Д. Малых // Вест. Моск. ун-та. Сер.3, Физика. Астрономия.- 2001.- №5.-С.23-25.

Зеленская,Т.М. Медицинская услуга как товар в рыночных отношениях [Текст] / Т.М. Зеленская // Проблемы городского здравоохранения: сб. науч.тр.- М.,2000.- Вып.5.-С.31-35.

Раздел, глава из книги

Малый, А.И. Введение в законодательство Европейского сообщества [Текст] / А.И.Малый // Институты Европейского союза : учеб. пособие / А.И. Малый, Дж.Кембелл, М.Нейл.- Архангельск,2002.- Разд.1.- С.7-26.

Глазырин, Б.Э. Автоматизация выполнения отдельных операций в Word 2000[Текст] / Б.Э.Глазырин // Office 2000 : 5кн. в 1 : самоучитель / Э.М. Берлинер, И.Б.Глазырина, Б.Э. Глазырин. -2-е изд. перераб.- М.,2002.- Гл.14.- С.281-298.

Статья из газеты

Шутьков, А.А Пятилетка развала [Текст] / А.А.Шутьков // Сельская жизнь.-1996. - 26 декабря.

Материалы конференций, съездов

Максимов, Д.Г. Применение гумата натрия для лечения некоторых форм мастита у коров [Текст] / Д.Г. Максимов, М.С. Максимова // Молодежь и наука : тезисы научной конференции 19 -20 апреля 2000 г.-Екатеринбург, 2000.-С.117.

Электронные ресурсы

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). - М.: Большая Рос. Энцикл. [и др.], 1996.- 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12см + рук. пользователя (1л.) + открытка (1л.). - (Интерактивный мир).- Сист. Требования: ПК 486 или выше; 8Мб 03У; Windows 3.1 или Windows 95; SVGA 32768 и более цв.; 640x480; 4xCD-ROM дисковод; 16-бит.зв. карта; мышь. - Загл. с экрана. - Диск и сопровод. Материал помещены в контейнер 20x14 см.

Статья из Интернета:

Производство молока [Электронный ресурс], 2015. Режим доступа URL://http://keeper.webmoney.ru (дата обращения: 15.02.2015).

Экономический рост // Новая Россия: [библиогр. указ.] / сост.: Б. Берхина, О. Коковкина, С. Канн; Отд-ние ГПНТБ СО РАН. Новосибирск. Дата обновления: 6.03.2007. URL: http://www.prometeus.nsc.ru/biblio/newrus/egrowt.ssi (дата обращения: 22.03.2007).

Обозначения - [Текст], [Электронный ресурс] - являются факультативными элементами и указываются по желанию автора работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ

В приложение рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением работы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

В приложения могут быть включены: материалы, дополняющие работу; промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; таблицы вспомогательных цифровых данных; иллюстрации вспомогательного характера и др.

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой,

Приложения обозначают заглавными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова

«ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность (например: ПРИЛОЖЕНИЕ Б). Кроме того, можно использовать буквы латинского алфавита (исключения I и O). Если исчерпан буквенный запас, то можно обозначать приложения арабскими цифрами.

В случае полного использования букв кириллического и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Одно приложение может состоять из нескольких листов, тогда необходимо указать:

А) если 2 листа, то на втором листе указывают Окончание Приложения Б;

Б) если более 2 листов, то на втором и последующих необходимо указать Продолжение Приложения Б, тогда на последнем листе необходимо указать Окончание Приложения Б.

Пример оформления приложения приведён в **приложении Д**.

4 ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оформление работы. Подготовленная и проверенная научным руководителем квалификационная работа **печатается на компьютере, скрепляется или сброшюровывается** в твердом переплете. Делать надписи и наклейки на обложке не рекомендуется. Оформление титульного листа выпускной квалификационной работы приведено в приложении А.

Выпускную работу выполняют на писчей бумаге размером 210х297 мм (формат А4). Текст размещают на одной стороне листа при вертикальном расположении, оставляя поля: слева - 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм; шрифт – 14 пт, межстрочный интервал – 1,5.

На каждой странице размещают 28-30 строк (1800 знаков, включая пробелы и знаки препинания) за исключением начальных и концевых и тех страниц, на которых расположены таблицы и иллюстрации. Если страница не полностью занята таблицей или иллюстрацией, то на ней, кроме того, размещают соответствующее количество строк. При переходе от изложения одной мысли к другой текст начинают с абзаца. При этом абзацный отступ должен быть равен пяти буквенным знакам.

Разделы выпускной работы последовательно нумеруют арабскими цифрами, подразделы – двумя арабскими цифрами, разделенными точкой. Номер раздела или подраздела указывают перед их заголовком.

Введение, каждый раздел (кроме подразделов), библиографический список начинают с новой страницы. Их заголовки пишут или печатают без подчеркивания прописными (заглавными) буквами, а заголовки подразделов – строчными, за исключением первой прописной (шрифт 14 пт, полужирный). Переносы слов в них не допускаются, точку в конце не ставят. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу тремя интервалами (10 мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние, равное двум интервалам.

Нумерация страниц. Все страницы выпускной работы последовательно нумеруют арабскими цифрами, указывая их справа листа вверху или по центру листа, вверху. Нумерация должна быть сквозной от титульного листа до последнего приложения (при их наличии), включая таблицы и иллюстрации. При этом на титульном листе, который является первой страницей, номер не ставится. Штифт 12 пт.

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов. В работе допускаются:

-общепринятые сокращения, установленные правилами русской орфографии и пунктуации;

-сокращения, которые применяются с цифровыми величинами;

-сокращения единиц измерения величин.

Перечень наиболее употребительных сокращений слов и величин приведен в **приложении Е.**

Если в тексте работы приводится ряд числовых значений или их диапазон, выраженных в одной и той же единице измерения, то обозначение указывает только за последней цифрой, например, 10, 20 кг или от 10 до 20 кг.

Дробные значения количественных величин должны указываться со степенью точности, которая необходима. Округление числовых значений величины до первого, второго и т.д. десятичного знака для всех цифр должно быть одинаковым, например, 1,50; 1,75; 2,00.

Не рекомендуется допускать комбинации буквенных обозначений единиц физических величин (человек, тонна, килограмм) с единицами счета (штука) и со стоимостными единицами (рубль). Следует писать, например, цена, тыс. р. за 1 кг, но не тыс. р./кг; тарифная ставка, тыс. р. за 1 ч, но не тыс. р./ч; трудоемкость, ч, но не чел.-ч; экономия, тыс. р. за 1 т, но не тыс. р./т.

Иллюстрации. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки и компьютерные распечатки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминались впервые, или на следующей странице так, чтобы можно было видеть без поворота работы или с

поворотом по часовой стрелке.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны в работе ссылки.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в работе, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД). Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредствам использования компьютерной распечатки.

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть вставлены на стандартные листы белой бумаги.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы (за исключением иллюстраций приложений). Если в работе только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Иллюстрации могут иметь название и пояснительные данные. Слово рисунок и название помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Структура товарооборота.

Иллюстрации каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением обозначения приложения. Например, Рисунок 1.1.

При ссылке на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Пример оформления рисунка приведён в **приложении Ж**.

Таблицы. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помешают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При

переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, знаков, математических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1 и **приложении И**.

Таблица___ – _____

номер название таблицы

<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td colspan="2"></td><td>Заголовки граф</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Головка</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Подзаголовки граф</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>Строки
(горизонтальные ряды)</td></tr>
<tr><td>Боковик
(заголовки строк)</td><td colspan="5">Графы (колонки)</td></tr>
</table>

Рисунок 1 – Пример оформления таблицы

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, «Таблица 1.1».

Если вработе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица».

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков, подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте. Интервал должен быть одинарный.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. Нумерация граф таблицы не допускается, за исключением случаев, когда в тексте работы имеются ссылки на них, при этом графы нумеруют в соответствии с рисунком 2.

Таблица__ – _____

номер название таблицы

1	2	3	4	5	6	7	8

Рисунок 2 – Нумерация граф в таблице

При необходимости нумерации показателей или других данных, порядковые номера следует указывать в боковике таблицы, непосредственно перед их наименованием в соответствии с рисунком 3.

Таблица___ – _____

номер название таблицы

Наименование показателя	
1. …, тыс.руб.	
2. …, % к товарообороту	

Рисунок 3 – Пример указания данных в боковике таблицы

Перед числовыми значениями величин и обозначением типов, марок и т.д. продукции порядковые номера не проставляют.

Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице величины, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей, например: «Сохранность поголовья, %».

Если в большинстве граф таблицы приведены показатели, выраженные в одних и тех же единицах, то над таблицей следует писать наименование преобладающего показателя и его единицу измерения, а в заголовках остальных граф приводить наименования показателей и (или) обозначения других единиц измерения.

Если числовые значения в графах (строках) таблицы выражены в различных единицах измерения, то их указывают в заголовке каждой графы (строки).

Обозначение единицы измерения, общей для всех данных в строке, следует указывать в соответствующей строке боковика таблицы в соответствии с рисунком 3.

Включать в таблицу графу «Единица измерения»» не допускается.

Числовые значения в графах таблицы проставляют на уровне последней строки наименования показателя (если он занимает более одной строки боковика таблицы). Если показатели приведены в виде текста, то запись их начинают на уровне первой строки наименования показателя.

Цифры в графах таблицы должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе должно быть соблюдено одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

При указании в таблице последовательных интервалов чисел, охватывающих все числа ряда, перед числами пишут «От … до … включ.», «Св ... до ... включ.». В интервалах, охватывающих не все числа ряда, между числами необходимо ставить тире, например: живая масса цыплят- бройлеров в 7-дневном возрасте находилась в пределах 135,2 – 155,8 г.

Перечисления и примечания. Перед каждым перечислением следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, строчную букву (за исключением е, з, о, г, ь, й, ы, ъ), после которой ставится скобка и печатать строчными буквами с абзацного отступа. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как в примере.

Пример:

а)_____

б)_____

1)_____

2)_____

В пределах одного пункта или подпункта не допускается более

одной группы перечислений.

Примечания следует помещать в работе при необходимости пояснения содержания текста, таблицы или иллюстрации. Примечания размещают непосредственно после текстового, графического материала или таблицы, к которым они относятся, и печатают с прописной буквы с абзацного отступа.

Слово «Примечание» следует писать с прописной буквы с абзацного отступа и не подчеркивать.

Одно примечание не нумеруют, после слова «Примечание» ставится тире и примечание печатается с прописной буквы. Пример:

Примечание – _____

Несколько примечаний следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами без точки. Пример:

Примечания

1 .....

2 .....

Примечание к таблице помещается в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

<u>Формулы и уравнения</u>. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяется.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайне правом положении на строке.

Пример оформления формулы:

$$ФЗП = ЗПхЧ, \qquad (1)$$

где ФЗП - фонд заработной платы за год, тыс. руб.;

ЗП - средняя заработная плата за год, тыс. руб.;

Ч - среднесписочная численность за год, чел.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения,

например формула (1.1).

Ссылки втексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ... в формуле (1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Требования к раздаточному материалу. Раздаточный материал оформляется на белой бумаге формата А4, содержит часть таблиц и рисунков из выпускной работы, в качестве наглядных пособий наиболее четко отражающих выступление выпускника. Кегль и гарнитура шрифта может быть произвольна.

Нумерация таблиц и рисунков сквозная, например, рисунок 1, рисунок 2 и т.д.

Количество раздаточного материала должно быть от 5 до 10 листов. В качестве дополнения к раздаточному материалу могут быть рекламки, буклеты, фотографии по теме выпускной квалификационной работы.

Подготовка доклада и презентации. Одновременно с оформлением квалификационной работы, выпускник готовит аннотацию выпускной квалификационной работы (тема, выпускник, сведения о руководителе, рецензенте, актуальность работы, цель, задачи, выводы и предложения работы на русском и иностранном языке на 1 страницу текста), доклад, содержащий основные результаты исследований, выводы и предложения по работе. Пример аннотации выпускной квалификационной работы в **приложении К.**

В докладе излагаются:

- обоснование актуальности избранной темы;
- цель и задачи исследований;
- материал и методика исследований;
- подробная характеристика результатов исследований и сопоставление их с литературными данными;
- экономические расчеты, обосновывающие эффективность результатов исследований;
- заключение и предложение производству.

Для иллюстрации доклада готовится компьютерная презентация, включающая таблицы, графики, диаграммы, фотоматериалы и т.д.

Функции руководителя, заведующего кафедрой и его критерии оценки. Выпускная квалификационная работа, оформленная в соответствие с рекомендуемыми требованиям, подписывается выпускником и передается руководителю для отзыва. За 21 день до начала защиты выпускной

квалификационной работы экземпляр работы вместе с отзывом научного руководителя (обучающийся должен быть ознакомлен в это время с отзывом руководителя, но не позднее 5 дней до защиты) передается на просмотр заведующему кафедрой, правила оформления отзыва представлены в **приложении К**). Руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (отмечать степень самостоятельности, проявленную соискателем при выполнении работы, характеристику научной (практической деятельности) соискателя, умение организовать свой труд, наличие публикаций и выступлений на конференциях по теме работы, их перечень, срок работы соискателя по данной теме).

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной квалификационной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о предварительной защите работы на кафедре за 20 дней до защиты.

Предварительная защита работы. Обучающийся выступает перед коллективом кафедры. При этом доклад должен быть рассчитан на 10-12 минут. После доклада студенту задаются проверочные и направляющие вопросы, на которые он должен отвечать кратко, ясно, конкретно, со знанием материала проведенных исследований. В обсуждении работы принимают участие сотрудники выпускающих кафедры, которые отмечают недостатки в докладе и предлагают меры по их устранению.

В случае допуска выпускной квалификационной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, то работа отдается на доработку. *Допущенная к защите выпускная квалификационная работа сканируется и сохраняется в документе PDF, файл переименовывается следующим образом:* Фамилия И.О.Тема выпускной квалификационной работы (полностью), год.

За 12 дней до защиты квалификационной работы электронный вариант еѐ в PDF сдается в библиотеку (в соответствии с п.38 приказа №636 от 29.06.2015 г. Министерства образования и науки РФ) для размещения еѐ в ЭБС.

За день до защиты экземпляр выпускной квалификационной работы с отзывом руководителя передаются председателю экзаменационной комиссии.

Защита работы. Защита выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии проводится, как правило, в присутствии научного руководителя.

Доклад длится 10-12 минут. После доклада члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы по теме квалификационной работы и смежным научно-практическим проблемам, на которые выпускник должен

отвечать кратко, конкретно и содержательно, защищая свою работу.

Затем председатель государственной экзаменационной комиссии или один из ее членов оглашает отзыв, студент отвечает на вопросы и замечания. Члены государственной экзаменационной комиссии могут принять участие в обсуждении выпускной работы, оценивая ее достоинства и недостатки. Одновременно они высказывают пожелания и предложения о целесообразности продолжения работы и внедрения результатов в производство, публикации материалов.

Оценки обсуждаются и выставляются на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии после заслушивания всех выпускников, защищающихся в этот день, и официально объявляются после подписания председателем и секретарем соответствующих протоколов. На заседании экзаменационной комиссии решается вопрос о присвоении выпускнику квалификации бакалавр.

Форма аннотации выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) представлена в **приложении Л**, критерии оценок представлены в **приложении М,** лист проверки оригинальности работы (более 75%) представлен в **приложении Н.**

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание документа [Текст]. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004. – 47 с.
2. ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2018.– 21 с.
3. Образовательная программа по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Екатеринбург: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2022.
4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №669 от 17.07.2017 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа выпускной квалификационной работы

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)

Факультет биотехнологии и пищевой инженерии
Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», очное обучение

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕХНОЛОГИЯПРОИЗВОДСТВА СЫРА «БРЫНЗА» С РАСТИТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Выпускник _____Ангелина Николаевна Нам

Руководитель:
старший преподаватель кафедры
биотехнологии и пищевых продуктов _____Я.С. Павлова

Консультант по охране окружающей среды:
кандидат биологических наук,
доцент кафедры биотехнологии
и пищевых продуктов _____ О.П. Неверова

Нормоконтролёр:
кандидат сельскохозяйственных наук,
доцент кафедры биотехнологии
и пищевых продуктов_____ _____П.В. Шаравьев

Выпускная квалификационная работа допущена к защите: «__» _____ 202_ г.

Зав. кафедрой биотехнологии и пищевых продуктов,
кандидат биологических наук, доцент _____ О.П. Неверова

Выпускная квалификационная работа защищена: «____» _____ 202_ г. с оценкой _____

Екатеринбург 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Бланк оформления экологической экспертизы

Экологическая экспертиза

Выводы и предложения раздела «Охрана окружающей среды» выпускной квалификационной работы на тему «Технология производства сыра «Брынза» с растительными компонентами» соответствуют основным экологическим требованиям

Доцент, кандидат биологических наук _____ О.П. Неверова

«____» _____ 202_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

<u>Пример оформления схемы исследований к выпускной квалификационной работе по теме «Технология производства нежирного творога в мини-цехе фермерского хозяйства»</u>

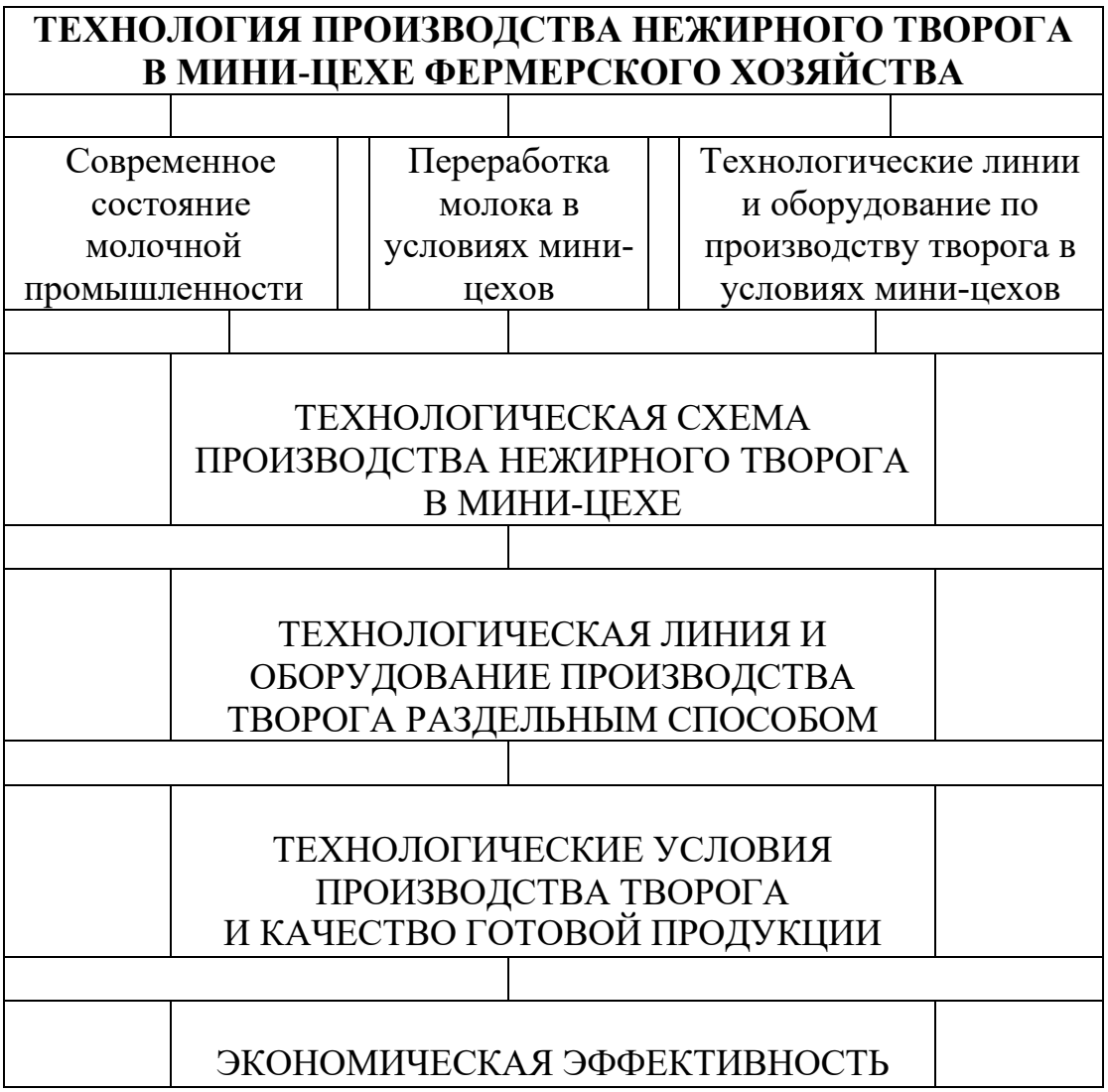
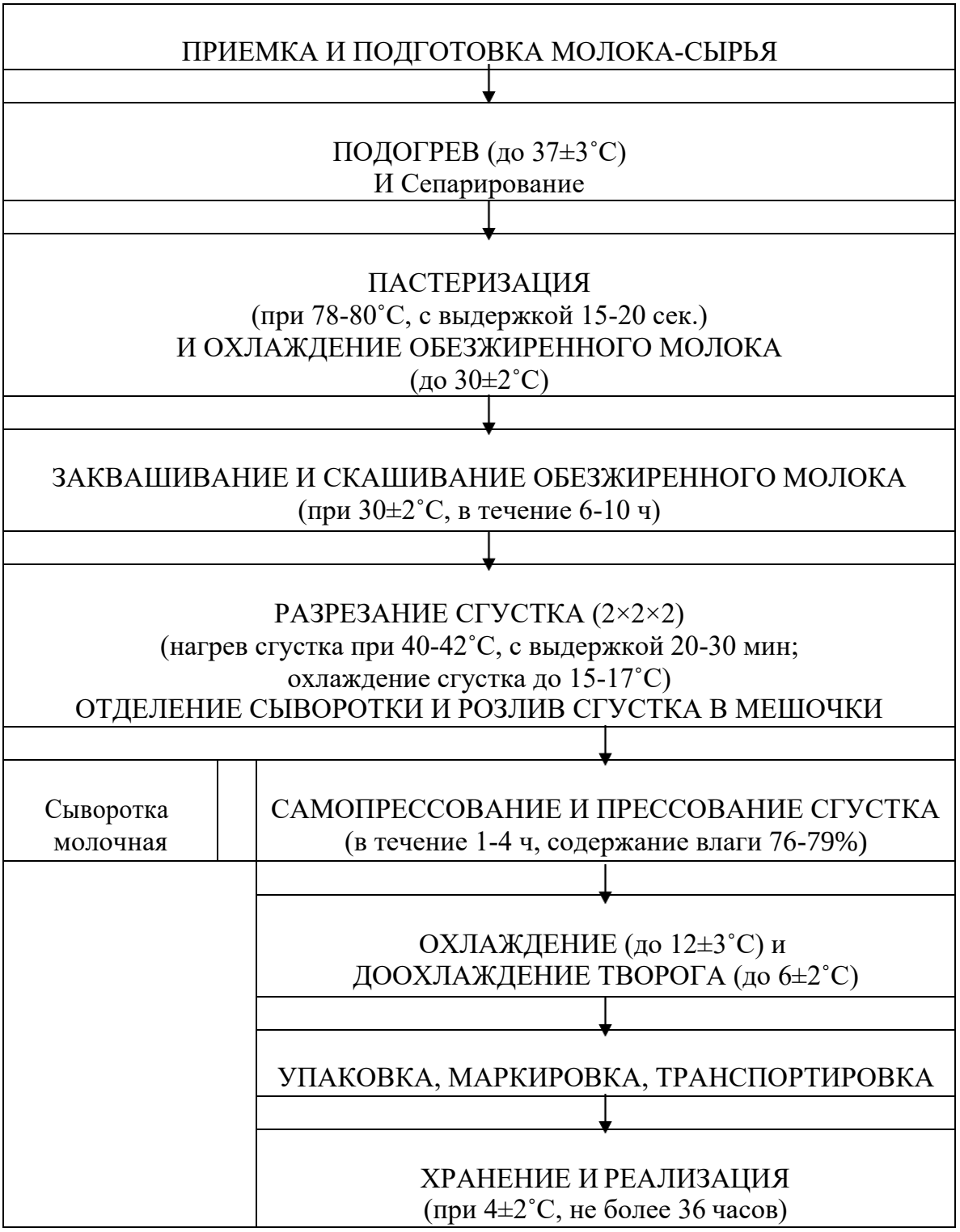


Рисунок 1 – Схема исследований

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример оформления технологической схемы производства творога



ПРИЛОЖЕНИЕ Д

<u>Пример оформления приложения</u>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Органолептические показатели качества творога

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консис-тенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для нежирного продукта незначительное выделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного и рекомбинированного молока с привкусом сухого
Цвет	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Классификация творога по массовой доли жира

Вид творога	Массовая доля жира, %
Обезжиренный	1,8
Нежирный	2,0; 3,0; 3,8
Классический	4,0; 5,0; 7,0; 9,0; 12,0; 15,0; 18,0
Жирный	19,0; 20,0; 23,0

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Перечень наиболее употребительных сокращений слов и величин

абсолютный	абс.
академик	акад.
год, годы	г., гг.
кандидат экономических наук	к.э.н.
другие	др.
заместитель	зам.
и так далее	и т.д.
и тому подобное	и т.п.
имени	им.
коэффициент	коэф.
килограмм	кг
грамм	г
максимальный	макс.
метр	м
миллиард	млрд.
миллион	млн.
миллиметр	мм
минута	мин.
минимальный	мин.
область	обл.
относительный	отн.
площадь	пл.
примечание	прим.
профессор	проф.
прочие	пр.
пункт, пункты	п., пп.
район	р-н
рубль, рублей	руб.
сантиметр	см
свыше	св.
смотри	см.
статья	ст.
страница	с.
таблица	табл.
то есть	т.е.
тонна	т
тысяча	тыс.
час	ч
человек	чел.
член-корреспондент	чл.-корр.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

<u>Пример оформления рисунка</u>

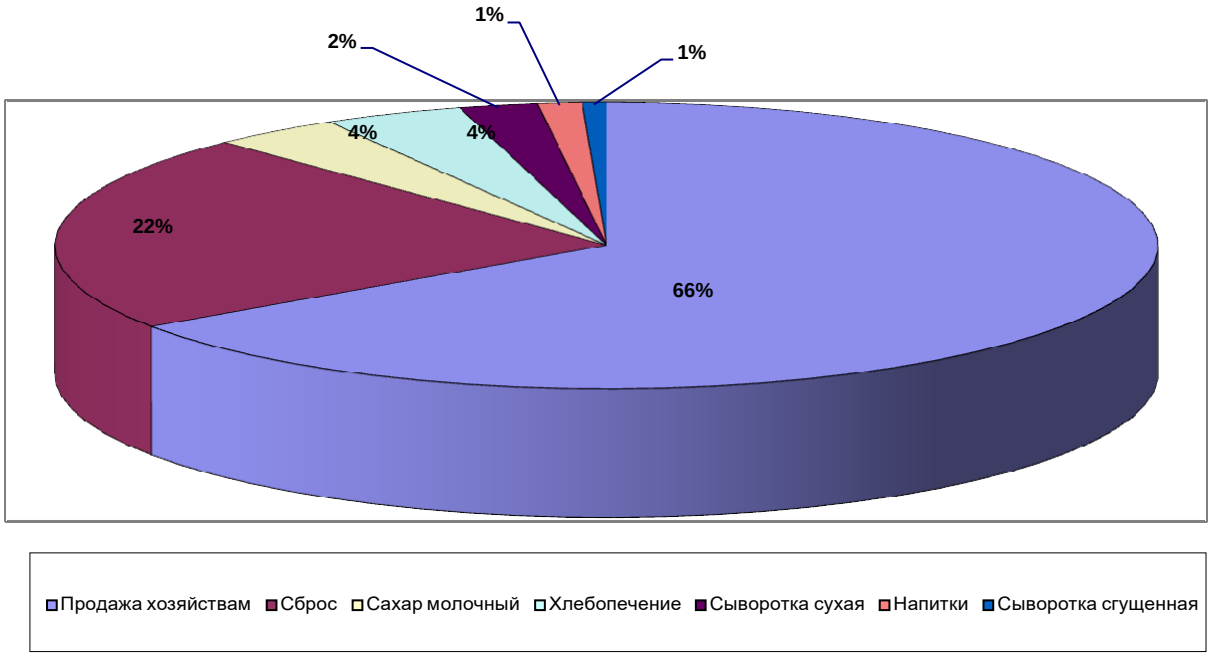
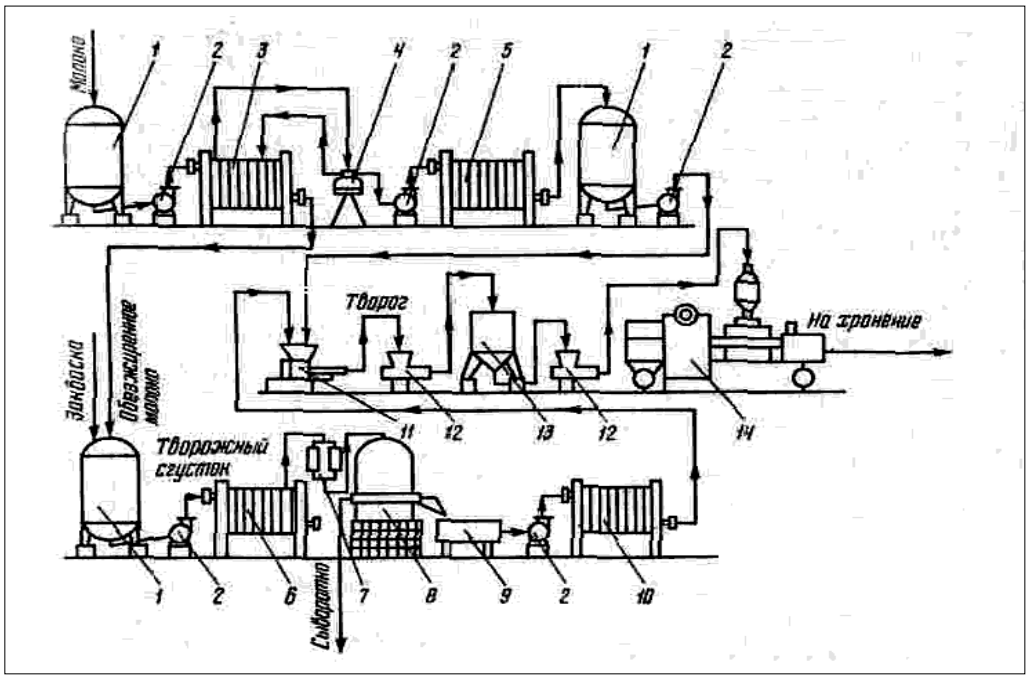


Рисунок 4- Структура использования сыворотки молочной в России



Примечания
1…….
2…….

Рисунок 5 - Схема технологической линии производства творога раздельным способом

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Пример оформления таблицы

……
…….. Рецептура приготовления теста для хлеба представлена в таблице 17.

Таблица 17 - Рецептура приготовления теста для хлеба подового и белого «Крестьянского»

Сырье	Хлеб	
	подовый	белый
Мука ржаная обдирная и пшеничная, кг	50	50
Закваска, кг	28,5	-
Дрожжи прессованные, кг	-	1,3
Соль, кг	-	-
Вода, л	23,7	22,5
Влажность, %	50	60
Кислотность град. Н	7-10	4-8
Продолжительность брожения, мин	210-240	90

В таблице 17 представлены ……

……
…… В таблице 18 приведены технические характеристики конвейера….

Таблица 18 - Технические характеристики конвейер обвалки и жиловки мяса на ЗАО «Комбинат пищевой «Хороший вкус»

Показатель	Количество
1. Ширина ленты, мм	800
2. Длина конвейера, мм	18940
3. Высота конвейера, мм	1180
4. Ширина конвейера, мм	3140
5. Потребляемая мощность, кВт	5,5
6. Номинальное направление, В	380
7. Количество рабочих мест	16+1
8. Масса, кг	3800
9. Материал	нерж. сталь

Согласно данным таблицы 18 ……

ПРИЛОЖЕНИЕ К

Правила оформления отзыва

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Факультет биотехнологии и пищевой инженерии

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу выпускника
факультета биотехнологии и пищевой инженерии

направление подготовки _____

_____
Фамилия Имя Отчество

Наименование темы:_____
выполненную на кафедре _____
под руководством _____

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

_____

Отзыв руководителя должен быть строго индивидуальным. Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов:

- соответствие содержания выпускной квалификационной работы теме;
- полнота раскрытия темы;
- личный вклад автора работы в разработку темы; степень его самостоятельности, инициативность, умение проводить исследование, обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы;
- использование в работе современных аналитических приемов и методов;
- вопросы, особо выделяющие работу;
- недостатки работы, рекомендации, пожелания;
- практическое использования результатов работы в практике;
- другие вопросы;
- заключение, в котором определяется уровень подготовленности выпускника и освоенными компетенциями, дается оценка его работы, излагается мнение о возможности допуска к защите («допускается к защите» или «не допускается к защите»).

Научный руководитель_____
(ученая степень, ученое звание, место работы, занимаемая должность)

_____ Фамилия Имя Отчество
(подпись) (расшифровка подписи)

«___»_____20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Форма аннотации выпускной квалификационной работы

Первый лист

Аннотация выпускной квалификационной работы

АССОРТИМЕНТ И КАЧЕСТВО МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ В ЦЕХЕ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА КОЛХОЗА «УРАЛ» ИРБИТСКОГО РАЙОНА»

Выпускник: Губина Татьяна Олеговна, студент 4 курса факультета биотехнологии и пищевой инженерии, направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», очное обучение

Руководитель: Степанов Алексей Владимирович, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов

.

Актуальность темы: Тема ввоза продуктов молочных импортного происхождения очень актуальная тема нашей страны, то нашим производителям нужно пытаться развиваться самостоятельно для укрепления экономической независимости страны.

Начало 2020 года не показало рост производства данного продукта. Даже в декабре прошлого года производство молока было выше, чем сейчас.

В связи с введение санкций против России, нужно пытаться самостоятельно наращивать производство, которое будет отвечать всем требованиям качества.

Самое важное для продукта это его качество. Качество – требования, который отвечает продукт по своим потребительским характеристикам. Поэтому в основу были взяты не только изучение ассортимента молочных продуктов, но их требования к качеству.

Цель выпускной квалификационной работы: провести анализ качества молочных продуктов, производимых в цехе по переработке молока колхоза «Урал» Ирбитского района.

Задачи:

1. Провести идентификацию молока питьевого, сметаны, масла сливочного;
2. Провести органолептическую оценку исследуемых образцов;
3. Провести физико-химические исследования молока питьевого, сметаны, масла сливочного;
4. Рассчитать экономическую эффективность работы.

В результате выполнения работы сделаны следующие **выводы:**

1. По идентификации полноты маркировки все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
2. По органолептическим показателям все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
3. По физико-химическим показателям все продукты соответствуют требованиям ГОСТ.
4. Предприятие является эффективным, так как продукция конкурентоспособна.

Предложение производству: Расширение производства, увеличив ассортимент.

Форма аннотации выпускной квалификационной работы

Второй лист

Annotation of final qualifying work

THE RANGE AND QUALITY OF DAIRY PRODUCTS PRODUCED IN THE WORKSHOP OF MILK PROCESSING FARM" URAL "IRBIT DISTRICT»

Graduate: Tatiana O. Gubin, 4th year student of the Faculty of Technology, training direction 35.03.07 "Technology of agricultural production and processing", full-time education

Teacher: Nadine Belyaeva, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor of production technology and processing of agricultural products.

Topicality: Subject importation of dairy products imported origin of a very hot topic in our country, that our producers need to try to develop on its own to strengthen the economic independence of the country.

Beginning in 2015 showed no increase in the production of this product. Even in December last year, milk production was higher than it is now.

In connection with the imposition of sanctions against Russia should try to build up their own production which will meet all quality requirements.

The most important thing is for the product quality. Quality - demands that the product responds to their consumer characteristics. Therefore it was based not only studying the range of dairy products, but their quality requirements.

The purpose of final qualifying work: to analyze the quality of dairy products produced in the workshop of milk processing farm "Ural" Irbit district.

Tasks:

1. Hold of identification drinking milk, sour cream , butter;
2. Hold of sensory evaluation of the samples;
3. Hold of physico-chemical studies of drinking milk, sour cream , butter ;
4. Calculate of economic efficiency/

As a result of the work offered the following conclusions and recommendations:

1. Identification of the packaging of milk, creame. butter solitary comply with GOST
2. Organoleptic test samples comply with GOST
3. Physico chemical test samples comply with GOST
4. Economic efficiency work

Suggestions production: Expansion of production , increasing product range.

ПРИЛОЖЕНИЕ М

Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра

Показатель	Оценка выпускной квалификационной работы бакалавра			
	отлично	**хорошо**	**удовлетворительно**	**неудовлетворительно**
1.Представление работы комиссии (на качество содержания и оформления)	Работа представлена своевременно, со всеми прилагающимися документами, оформлена в соответствии с требованиями, методически грамотно, глубоко изучен материал, есть презентация	Работа представлена своевременно, со всеми прилагающимися документами оформлена в соответствии с требованиями, глубоко изучен материал, есть презентация	Работа представлена не своевременно, со всеми прилагающимися документами оформлена в соответствии с требованиями, хорошо изучен материал, нет презентации	Работа представлена не своевременно, без отзыва руководителя, но с допуском заведующего кафедрой
2. Качество презентации, в том числе применение информационных технологий (PowerPoint)	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четки отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы легко читаются. Использовано не более трех цветов для тем в оформлении презентации	Презентация отражает основные направления доклада в соответствие с темой, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые четки отражают представленный материал, оформлены без ошибок. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста.	Презентация плохо отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки, которые плохо отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Фон слайдов и текста не сочетаются, вызываю трудности в восприятии текста.	Презентация не отражает основные направления доклада, слайды не пронумерованы, имеются графики и рисунки но, не отражают представленный материал, оформлены с ошибками. Таблицы не читаются. Презентация не представлена.
3. Качество доклада	Уверенное, структурированное и логическое выступление и умение раскрыть актуальность заявленной темы, соблюдение регламента	Уверенное и логическое или слишком медленное выступление и умение раскрыть актуальность заявленной темы, без соблюдения регламента	Не уверенное выступление и неумение раскрыть актуальность заявленной темы, без логического изложения без соблюдения регламента	Не уверенное выступление, тема работы и содержание доклада не связаны между собой. У членов комиссии во время защиты возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите ВКР (даже если работа соответствует всем требованиям)
4.Ответы на вопросы	Аргументированность ответов на вопросы, грамотная и корректная дискуссия, пояснения	Недостаточно четко и полно отвечает на вопросы комиссии	Не может понять вопроса и затрудняется ответить на поставленные вопросы	Не отвечает на вопросы комиссии и не ориентируется в тексте работы
5.Деловые и волевые качества докладчика	Ответственное отношения к работе, готовность к дискуссии, контактность, манера общения и поведения, способность заинтересовать аудиторию	Ответственное отношения к работе, готовность к дискуссии	Готовность к дискуссии	Не готов к дискуссии
6.Наличие публикации по теме работы	Статьи по теме работы опубликована, есть ссылка в работе	Статья опубликована, есть ссылка в работе	Статья опубликована, есть ссылка в работе	Нет публикации

Для формирования объективной и более компетентной оценки выпускника приветствуется наличие более одной публикации и выступлений по теме выпускной квалификационной работы, актов внедрения работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ Н

Справка об оригинальности выпускной квалификационной работы

АНТИПЛАГИАТ
ОБНАРУЖЕНИЕ ЗАИМСТВОВАНИЙ

СПРАВКА

Уральский государственный аграрный университет

о результатах проверки текстового документа
на наличие заимствований

ПРОВЕРКА ВЫПОЛНЕНА В СИСТЕМЕ АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ

Автор работы: Зенков Александр Николаевич
Самоцитирование рассчитано для: Зенков Александр Николаевич
Название работы: ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА С РАСТИТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ
Тип работы: Выпускная квалификационная работа
Подразделение: ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

РЕЗУЛЬТАТЫ

■ **ОТЧЕТ О ПРОВЕРКЕ КОРРЕКТИРОВАЛСЯ:** НИЖЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ ДО КОРРЕКТИРОВКИ

ЗАИМСТВОВАНИЯ	25.63%	ЗАИМСТВОВАНИЯ	23.88%
ОРИГИНАЛЬНОСТЬ	50.08%	ОРИГИНАЛЬНОСТЬ	52.12%
ЦИТИРОВАНИЯ	24.29%	ЦИТИРОВАНИЯ	24%
САМОЦИТИРОВАНИЯ	0%	САМОЦИТИРОВАНИЯ	0%

ДАТА ПОСЛЕДНЕЙ ПРОВЕРКИ: 21.06.2021

ДАТА И ВРЕМЯ КОРРЕКТИРОВКИ: 21.06.2021 11:54

Модули поиска: ИПС Адилет; Библиография; Сводная коллекция ЭБС; Интернет Плюс; Сводная коллекция РГБ; Цитирование; Переводные заимствования (RuEn); Переводные заимствования по eLIBRARY.RU (EnRu); Переводные заимствования по Интернету (EnRu); Переводные заимствования издательства Wiley (RuEn); eLIBRARY.RU; СПС ГАРАНТ; Медицина; Диссертации НББ; Перефразирования по eLIBRARY.RU; Перефразирования по Интернету; Патенты СССР, РФ, СНГ; СМИ России и СНГ; Шаблонные фразы; Модуль поиска "УрГАУ"; Кольцо вузов; Издательство Wiley; Переводные заимствования

Работу проверил: Павлова Яна Сергеевна

ФИО проверяющего

Дата подписи: 21.06.21 г.

Подпись проверяющего

Чтобы убедиться
в подлинности справки, используйте QR-код,
который содержит ссылку на отчет.

Ответ на вопрос, является ли обнаруженное заимствование корректным, система оставляет на усмотрение проверяющего. Предоставленная информация не подлежит использованию в коммерческих целях.

Составители:

Чепуштанова Ольга Викторовна, Лоретц Ольга Геннадьевна,
Неверова Ольга Петровна, Степанов Алексей Владимирович

Учебное издание

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
35.03.07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Подписано к печати 20.10.2020. Формат 60 x 84 1/16.
Бумага для множительных аппаратов. Печать офсетная.
Объѐм 3,0 усл. печ. л. Тираж 20 экз.
620075, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ