

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: ВРИО ректора
Дата подписания: 08.07.2022 09:53:13
Уникальный программный ключ:
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной и воспитательной работе



А.В. Малахов

«_31_» августа 2021 г.

ПРОГРАММА

**Государственной итоговой аттестации обучающихся
по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
растениеводства»

Квалификация бакалавр

Курск 2021


Составители:

Асадова М.Г., к.б.н., доцент

—  —
(подпись)

«_31_» _августа_2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки
обсуждена на заседании выпускающей кафедры «31» августа 2021 года, протокол № 1.

Заведующий выпускающей кафедрой —  — Асадова М.Г., к.б.н., доцент

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Виды государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки	4
1.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников	4
1.2.1 Виды деятельности выпускников	4
1.2.2 Задачи профессиональной деятельности	4
1.2.3 Требования к результатам освоения программы бакалавриата, необходимые для выполнения профессиональных функций	5
1.2.4 Цель и задачи государственной итоговой аттестации	15
2. Требования к выпускной квалификационной работе	15
2.1 Вид выпускной квалификационной работы	15
2.2 Структура ВКР и требования к ее содержанию	16
2.2.1 Структура ВКР и описание элементов. Требования к разработке структурных элементов	16
2.2.2 Требования к содержанию ВКР	18
2.3 Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР	19
2.4 Порядок выполнения и представления в ГЭК ВКР	24
2.5 Порядок защиты ВКР.....	26
2.6 Критерии выставления оценок за ВКР	27
Приложение А	30
Приложение Б	31
Приложение В	32

1 Общие положения

1.1 Виды и объем государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. N 669 предусмотрена государственная итоговая аттестация обучающихся в виде:

- защиты выпускной квалификационной работы.

Объем государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции растениеводства» составляет 6 зачетных единиц (216 час.), из них:

- на защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты – 6 зачетных единиц, в т.ч. в контактной форме – 20,5 часов, в форме самостоятельной работы – 195,5 часов.

1.2 Типы и задачи профессиональной деятельности выпускников

1.2.1 Типы деятельности выпускников

Основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции растениеводства» предусматривается подготовка выпускников к следующим типам профессиональной деятельности:

- Производственно - технологический.

1.2.2 Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр, обучающийся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции растениеводства» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с технологическим типом профессиональной деятельности:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;

- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

1.2.3 Требования к результатам освоения программы бакалавриата, необходимые для выполнения профессиональных функций

Таблица 1 – Требования к результатам освоения программы

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+
	УК-1.1Выполняет поиск необходимой информации	
	УК-1.2Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	
	УК-1.3Применяет системный подход для решения поставленных задач	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	+
	УК-2.1Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	
	УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели	

	УК-2.3 Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	+
	УК-3.1 Осуществляет эффективное социальное взаимодействие	
	УК-3.2 Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде	
	УК-3.3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата	
	УК-3.4 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью	
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	+
	УК-4.1 Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	
	УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках	
	УК-4.3 Использует современные информационно – коммуникативные средства	
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	+
	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний	
	УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношении к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии	

	УК-5.3 Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье и бережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	+
	УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	
	УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития	
	УК-6.3 Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+
	УК-7.1 Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
	УК-7.2 Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний	
	УК-7.3 Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+
	УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов	
	УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты	
	УК-8.3 Осуществляет действия по	

	предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий	
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	+
	УК-9.1 Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности	
	УК-9.2 Обосновывает принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей	
	УК-9.3 Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности	
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	+
	УК-10.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
	УК-10.2 Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции в социуме	
	УК-10.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции	
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	+
	ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2 Использует основные законы	

	<p>естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	
<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной</p> <p>ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде</p>	<p>+</p>
<p>Анализ рисков здоровью человека и животных</p>	<p>ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</p> <p>ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>+</p>

	<p>ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	
<p>Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p style="text-align: center;">+</p>
<p>Представление результатов профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5 Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-5.1 Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-5.2 Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-5.3 Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p style="text-align: center;">+</p>
<p>Экономические основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.1 Демонстрирует знания базовых основ экономики предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-6.2 Владеет методами экономического анализа процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p style="text-align: center;">+</p>

	ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
Информационно-коммуникативные технологии	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий ОПК-7.2 Демонстрирует базовые навыки работы с современными информационными технологиями ОПК-7.3 Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	+
13 СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.017 АГРОНОМ		+
В Организация производства продукции растениеводства		+
В/01.6 Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1 Способен разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства	+
ТД.3 Обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	ПК-1.1 Способен обосновывать выбор сортов сельскохозяйственных культур и разрабатывать системы севооборотов для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	+
ТД.2 Разработка системы севооборотов и плана их размещения по территории землепользования с учетом агроландшафтной характеристики территории для	ПК-1.1 Способен обосновывать выбор сортов сельскохозяйственных культур и разрабатывать системы севооборотов для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	+

эффективного
использования
земельных ресурсов

ТД.4 Разработка
рациональных систем
обработки почвы в
севооборотах с учетом
почвенно-
климатических
условий и рельефа
территории для
создания оптимальных
условий для роста и
развития
сельскохозяйственных
культур и сохранения
плодородия почвы

ТД.5 Разработка
технологии посева
(посадки)

сельскохозяйственных
культур с учетом их
биологических
особенностей и
почвенно-
климатических
условий

ТД.6 Разработка
экологически
обоснованной системы
применения удобрений
с учетом свойств
почвы и биологических
особенностей растений
для обеспечения
сельскохозяйственных
культур элементами
питания,
необходимыми для
формирования
запланированного
урожая, сохранения
(повышения)

плодородия почвы

ТД.7 Разработка
экологически
обоснованной
интегрированной
системы защиты
растений с учетом
прогноза развития

ПК-1.2 Способен разрабатывать
агротехнические мероприятия для повышения
урожайности и производства продукции
растениеводства с высокими технологическими
показателями качества

+

<p>вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков ТД.8 Разработка агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов</p>		
<p>ТД.9 Разработка технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>	<p>ПК-1.3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p>	<p>+</p>
<p>В/02.6 Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства</p>	<p>ПК-2 Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства</p>	<p>+</p>
<p>ТД.2 Определение потребности в семенах, удобрениях, средствах защиты растений исходя из разработанных технологий возделывания сельскохозяйственных культур</p>	<p>ПК-2.1 Способен определять потребность в семенах, удобрениях, средствах защиты растений, контролировать освоение и</p>	<p>+</p>
<p>ТД.1 Контроль освоения севооборотов, их соблюдения и внесение изменений в ротационные таблицы в случае необходимости</p>	<p>соблюдение севооборотов</p>	

<p>ТД.3 Реализация мероприятий по повышению стрессоустойчивости растений в неблагоприятных условиях окружающей среды конкретного вегетационного сезона</p>		
<p>ТД.4 Оперативное управление интегрированной системой защиты растений на основе результатов контроля развития сельскохозяйственных культур и фитосанитарного состояния посевов в условиях конкретного вегетационного сезона</p>	<p>ПК-2.2 Способен целенаправленно формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий</p>	<p>+</p>
<p>ТД.5 Оперативное управление системой применения удобрений на основе результатов контроля развития сельскохозяйственных культур, почвенной и растительной диагностики в условиях конкретного вегетационного сезона</p>		
<p>ТД.8 Контроль хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение</p>	<p>ПК-2.3 Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение</p>	<p>+</p>
<p>Профессиональные навыки</p>	<p>ПК-3 Способен реализовывать технологии хранения продукции растениеводства ПК-3.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта хранения ПК-3.2 Способен использовать принципы, режимы, способы, приемы и оборудование для хранения продукции растениеводства с минимальными потерями ПК-3.3 Способен оценивать результаты</p>	<p>+</p>

Профессиональные навыки	<p>хранения продукции растениеводства с учетом потерь массы и качества</p> <p>ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>ПК-4.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта переработки</p> <p>ПК-4.2 Способен перерабатывать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования</p> <p>ПК-4.3 Способен оценивать результаты переработки продукции растениеводства</p> <p>ПК-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>ПК-5.1 Способен выбирать методы для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции</p> <p>ПК-5.2 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	+
Профессиональные навыки	<p>ПК-5.3 Способен оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям</p> <p>ПК-5.4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с использованием современных средств систем автоматизированного проектирования и информационно-коммуникационных технологий, баз данных, прикладных программ.</p>	+

1.2.4 Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки обучающихся - выпускников Академии к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- выявление реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции растениеводства»;

- установление уровня подготовки выпускников к самостоятельной деятельности в профессиональных областях хранения и переработки продукции растениеводства, (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья растительного происхождения);
- проверка сформированности и освоенности у выпускников профессиональных компетенций;
- выявление степени использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений;
- проверка готовности выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС ВО.

2. Требования к выпускной квалификационной работе

2.1. Вид выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (или совместно несколькими обучающимися) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

ВКР в форме дипломной работы самостоятельная разработка, предполагающая анализ, обобщение и проведение эксперимента по решению современных профессиональных задач по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции растениеводства». Выпускная квалификационная работа может быть теоретической, экспериментальной или экспериментально-теоретической. Экспериментальная или экспериментально-теоретическая дипломная работа должна обязательно содержать теоретический раздел, в котором раскрывается практическое решение одной из задач, поставленных в работе.

Для оформления ВКР необходимо руководствоваться РД 01.001-2020 «Порядок оформления текстовых работ, обучающихся ФГБОУ ВО Курская ГСХА. Правила оформления».

2.2 Структура ВКР и требования к ее содержанию

2.2.1 Структура ВКР и описание элементов. Требования к разработке структурных элементов

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) состоит из:

- текстовой части – обязательной части ВКР;
- дополнительного материала – необязательной части ВКР.

Дополнительный материал может быть представлен в виде плакатов, чертежей, таблиц, графиков, макетов, образцов, изделий или сельскохозяйственных продуктов.

Объем текстовой части ВКР составляет 40-60 листов без приложений. Текстовая часть выполняется и представляется на бумажном и электронном

носителях.

Текстовая часть ВКР (*дипломной работы*) должна содержать следующие структурные элементы:

Титульный лист.

Индивидуальное задание на ВКР.

Содержание.

Введение.

1 Основная часть

2 Экспериментальная часть

2.1 Условия проведения исследований

2.2 Результаты собственных исследований

2.3 Экологическое состояние территории предприятия

2.4 Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

Заключение

Список использованных источников

Приложение (при наличии)

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. В ВКР вкладывается отзыв руководителя ВКР.

Титульный лист ВКР. Титульный лист является первым листом ВКР. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа ВКР приведен в Приложении А.

Задание на ВКР. Задание на ВКР – структурный элемент ВКР, содержащий наименование выпускающей кафедры, фамилию и инициалы обучающегося, дату выдачи задания, тему ВКР, исходные данные и краткое содержание ВКР, срок представления к защите, фамилии и инициалы руководителя(ей) и консультантов по специальным разделам (при их наличии). Задание подписывается руководителем(и), обучающимся и утверждается заведующим выпускающей кафедрой. Форма бланка задания приведена в приложении Б.

Содержание. Содержание – структурный элемент ВКР, кратко описывающий структуру ВКР с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы ВКР, требования к ним определяются методическими указаниями к выполнению ВКР по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции животноводства».

Как правило, во введении следует обосновать актуальность избранной темы ВКР, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость,

сформулировать цель и задачи исследования. Основное назначение заключения/выводов – резюмировать содержание ВКР, подвести итоги проведенных исследований, соотнеся их с целью и задачами исследования, сформулированными во введении.

«Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» указываются посередине страницы с первой прописной буквы.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент ВКР, требования к которому определяются заданием обучающемуся к ВКР и методическими указаниями к выполнению ВКР по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранение и переработки продукции животноводства».

В данной главе проводится обзор и анализ изученной по теме исследования научной литературы, излагается сущность основных понятий и категорий по исследуемой тематике, даётся общая постановка проблемы, её теоретические аспекты. В главе описывается сходство и различие точек зрения разных авторов, дается их анализ, приводится обоснование собственной позиции по тем или иным аспектам выпускной квалификационной работы.

Данный раздел должен показать знание выпускником специальной литературы, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, оценивать ранее сделанное другими исследователями, представлять современное состояние изученности темы.

Для написания обзора по теме исследования рекомендуется использовать не менее 30 источников, преимущественно последних лет выпуска, в том числе из ЭБС и Интернет-ресурсы.

Экспериментальная часть. Раздел включает в себя подразделы: условия проведения исследований, результаты собственных исследований, экологическое состояние территории предприятия, охрана труда и безопасность жизнедеятельности.

В данном разделе формулируются объект и предмет исследования, указываются избранные методы исследования, подробно рассматриваются, анализируются и обобщаются результаты исследования, проведенного автором работы, приводятся экономические расчеты, которые должны показать тот эффект, который будет получен в отрасли в результате рекомендуемых мероприятий.

Дополнительно в разделе анализируется экологическое состояние территории предприятия и приводится характеристика мероприятий, обеспечивающих охрану труда и безопасность жизнедеятельности на предприятии.

Заключение содержит конкретные выводы, которые соотносятся с целью и задачами, поставленными во введении, а также включает

предложения и рекомендации по использованию полученных результатов в производственной деятельности.

Список использованных источников содержит сведения об источниках, использованных при выполнении ВКР. Литература располагается в алфавитном или систематическом (в порядке первого упоминания в тексте) порядке. Список нумеруется арабскими цифрами без точки.

Приложения могут содержать материалы эксперимента в таблицах, рисунках, диаграммах, графиках, математические и статистические расчеты. Если приложений несколько, указывается их номер, на который даются ссылки в работе. Приложение обязательно должно иметь название, отражающее содержание представленных материалов. При включении в приложение нескольких таблиц или графиков каждый из них также должен иметь нумерацию и название. Нумерация страниц приложения продолжает нумерацию работы в целом.

2.2.2 Требования к содержанию ВКР

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, раскрывается ее теоретическая и практическая значимость, формулируются цель и задачи, указываются объект и предмет исследования, характеризуются выбранные автором методы исследования, описываются объект и база исследования, отражается научная новизна. Введение по объему должно занимать не более 10 % текста ВКР.

В основной части решаются задачи, поставленные автором, излагается содержание исследования по теме ВКР. Для написания обзора по теме исследования рекомендуется использовать не менее 30 источников, преимущественно последних лет выпуска, в том числе из ЭБС и Интернет-ресурсы.

Требования к содержанию разделов определяются методическими рекомендациями по выполнению и подготовке к защите ВКР (25 % текста).

В экспериментальной части рассматриваются условия проведения исследований, указываются избранные методы исследования, результаты собственных исследований, экологическое состояние территории предприятия, охрана труда и безопасность жизнедеятельности (50 % текста).

Заключение содержит конкретные выводы, сделанные автором, в соотношении с целью и задачами исследования, поставленными во введении, а также включает предложения и рекомендации по использованию полученных результатов в научной и (или) производственной деятельности, разработанные автором. Заключение по объему составляет до 5 % текста ВКР.

В список использованных источников включаются законодательные и нормативные акты, научные источники (монографии, журнальные статьи и

др.), учебная литература, а также материалы Интернет-сайтов и собственные публикации автора ВКР (при наличии).

Список помещается на отдельном нумерованном листе (листах) ВКР, а сами источники записываются и нумеруются в алфавитном порядке.

Рекомендуемое минимальное количество источников для ВКР – 30.

В приложения (при необходимости) выносятся вспомогательные материалы (справочные и (или) аналитические), которые по той или иной причине нецелесообразно приводить в основной части ВКР.

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

2.3 Примерная тематика и порядок утверждения тем ВКР

Примерные темы ВКР бакалавра определяются выпускающей кафедрой.

Академия утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся (далее - перечень тем), и доводит его до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала итоговой аттестации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

В этом случае обучающийся подает заявление на имя заведующего выпускающей кафедрой с просьбой о закреплении за ним темы ВКР.

Тема ВКР должна быть актуальной, соответствовать направленности подготовки. Темы могут быть как теоретического, практического применения. Темы ВКР рассматриваются и утверждаются на заседании выпускающей кафедры.

Закрепление тем ВКР и руководителей, консультантов рассматривается на заседаниях выпускающих кафедр, оформляется протоколом. По представлению выпускающих кафедр деканат оформляет приказ по Академии об утверждении тем, руководителей, соруководителей, консультантов (при необходимости). Ответственность за подготовку приказа в указанные сроки несут заведующий выпускающей кафедрой, декан.

Тема ВКР определяется выпускающей кафедрой в рамках направления научных исследований кафедры и доводится до каждого обучающегося за 6 месяцев до итоговой аттестации в виде списка тем, подписанного деканом

факультета. Выбор темы обучающимся осуществляется с учетом актуальности, степени изученности проблемы, существующей практики её внедрения, возможности получения, сбора фактического материала, наличия доступной литературы, учёта места прохождения производственной преддипломной практики и личных интересов обучающегося.

Закрепление темы ВКР утверждается приказом по Академии по представлению декана факультета. Ответственность за подготовку проекта приказа в указанные сроки несет заведующий выпускающей кафедрой, декан.

Изменение темы ВКР или руководителя разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованного с заведующим выпускающей кафедрой не позднее двух недель с начала производственной преддипломной практики. Все изменения утверждаются приказом по Академии.

Примерные темы ВКР

1. Повышение биологической ценности хлебобулочных изделий (кондитерских изделий, напитков) за счет использования нетрадиционных ингредиентов рецептуры (на примере хлебопекарных предприятий).

2. Совершенствование процесса производства хлебобулочных изделий (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение улучшителей, БАД, ПАВ на примере хлебопекарных предприятий).

3. Совершенствование процесса очистки зерна от примесей и сушки (на примере элеваторов и комбинатов хлебопродуктов).

4. Влияние технологических свойств зерна на выход и качество муки (на примере мукомольных предприятий и комбинатов хлебопродуктов).

5. Совершенствование технологии производства бараночных изделий (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение улучшителей, БАД, ПАВ на примере хлебопекарных предприятий).

6. Совершенствование технологии производства сухарных изделий (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение улучшителей, БАД, ПАВ на примере хлебопекарных предприятий).

7. Влияние условий хранения на технологические показатели качества зерна пшеницы (на примере элеваторов и других зернохранилищ).

8. Влияние различных сырьевых компонентов на выход и качество хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

9. Влияние технологических свойств зерна ячменя на выход и качество солода, пива (на примере солодовенных цехов и пивоваренных заводов).

10. Влияние различных факторов (качество исходного сырья, технологического оборудования, параметров ведения технологических

процессов) на выход и качество пшена (любой другой крупы на примере в условиях крупяных предприятий).

11. Влияние различных факторов (сроков хранения, показателей качества корнеплодов, технологических приемов, укрывных материалов) на результаты хранения корнеплодов сахарной свеклы (на примере кагатных полей сахарных заводов).

12. Влияние режимов гидротермической обработки зерна на результаты производства пшеничной муки (крупы) (на примере мукомольных и крупяных предприятий).

13. Влияние показателей качества зерна пшеницы на результаты мукомольного производства (на примере мукомольных предприятий).

14. Влияние фракционного состава зерна (гречихи или другой крупяной культуры) на результаты производства крупы (на примере крупяных предприятий).

15. Влияние улучшителей на выход и качество хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

16. Качество и выход солода в зависимости от сортовых особенностей пивоваренного ячменя (на примере солодовенных предприятий).

17. Влияние кондиционирования зерна по влажности перед шелушением на выход и качество крупы (гречневой или любой другой крупы на примере крупяных предприятий).

18. Совершенствование технологии производства булочных изделий с использованием улучшителей (на примере хлебопекарных предприятий).

19. Влияние показателей качества пшеничной муки на результаты хлебопекарного производства (на примере хлебопекарных предприятий).

20. Влияние концентрации соли (сахара, жиров) на качество хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

21. Влияние продолжительности хранения на качество сока (яблочного, тыквенного или других на примере продукции, произведенной в условиях консервных предприятий).

22. Особенности технологии производства муки из зерна тритикале (изменение параметров и режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере мукомольных предприятий).

23. Влияние изменения параметров технологического оборудования на результаты производства муки (на примере мукомольных предприятий).

24. Совершенствование технологии производства этилового спирта (использование сырья различного вида и качества, изменение параметров работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере спиртовых предприятий).

25. Совершенствование технологического процесса производства кваса (квасных напитков, ликероводочных изделий) (использование разнокачественного сырья, изменение рецептуры, изменение параметров

работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере безалкогольных и ликероводочных предприятий).

26. Совершенствование процесса производства мучных кондитерских изделий (крекеров, пряников, печенья, вафельной продукции и других) (использование сырья различного качества, изменение рецептуры, изменение параметров работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере кондитерских предприятий).

27. Совершенствование технологии производства растительных масел (использование разнокачественного сырья, изменение параметров работы технологического оборудования, изменение параметров технологического процесса на примере маслоперерабатывающих предприятий).

28. Совершенствование технологии производства макаронных изделий (использование разнокачественного сырья, изменение рецептуры, изменение параметров работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере макаронных предприятий).

29. Использование яблок различного проката созревания для производства яблочного пюре (на примере консервных предприятий).

30. Влияние параметров послеуборочной обработки на результаты хранения зерна (пшеницы или других культур на примере зернохранилищ).

31. Совершенствование рецептуры сахарного печенья (на примере кондитерских предприятий).

32. Особенности хранения зерна (ячменя или других культур) различного целевого назначения (на примере зернохранилищ).

33. Влияние различных гибридов подсолнечника как сырья для производства подсолнечного масла на результаты их хранения (на примере маслодобывающих предприятий).

34. Оценка сортов и условий хранения клубней картофеля как сырья для производства чипсов (на примере картофелехранилищ).

35. Влияние качества свекловичного сырья на эффективность работы диффузионных аппаратов (на примере сахарных заводов).

36. Изучение лежкости плодов яблони различных сортов (на примере плодохранилищ).

37. Влияние степени засоренности сорной примесью на результаты хранения зерна (пшеницы или других культур на примере зернохранилищ).

38. Влияние различных вариантов упаковки на сохранность потребительской свежести хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

39. Влияние рецептурных компонентов на сохранность потребительской свежести хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

40. Влияние состава компонентов рецептуры на качество дрожжевого теста и свойства готовых хлебобулочных изделий (на примере хлебопекарных предприятий).

41. Совершенствование технологии хлебопекарного производства на основе использования цельнозерновой муки (на примере хлебопекарных предприятий).

42. Использование специальных жиров при производстве мучных кондитерских изделий (на примере кондитерских предприятий).

43. Влияние способов очистки сортировки на качество ликероводочной продукции (на примере ликероводочных предприятий).

44. Влияние технологических режимов приготовления теста на результаты хлебопекарного производства (на примере хлебопекарных предприятий).

45. Влияние параметров измельчения солода на выход и качество пива (на примере пивоваренных предприятий).

46. Влияние условий вентилирования на результаты хранения зерна (пшеницы или зерна других культур на примере зернохранилищ).

47. Влияние качества солода на результаты пивоваренного производства (на примере пивоваренных предприятий).

48. Влияние антисептиков и укрывных материалов на результаты хранения корнеплодов сахарной свеклы (на примере кагатных полей сахарных заводов)

49. Влияние сырьевых ингредиентов на результаты производства конфет (сбивных, грильяжных, пралине и других на примере кондитерских предприятий).

50. Влияние технологических свойств пшеничной муки на результаты производства вафельной продукции (на примере кондитерских предприятий).

51. Влияние изменения параметров технологического оборудования на результаты производства комбикормов (на примере комбикормовых заводов).

52. Влияние рецептурных компонентов на выход и качество комбикормов (на примере комбикормовых заводов).

53. Влияние процентного ввода мелассы на выход и качество гранулированных комбикормов (на примере комбикормовых заводов).

54. Влияние изменения параметров технологического оборудования на результаты производства муки (на примере мукомольных предприятий).

55. Влияние конструктивных особенностей зерносушильного оборудования на результаты сушки зерна (на примере элеваторов, ХПП и КХП).

56. Влияние конструктивных особенностей зерноочистительного оборудования на результаты очистки зерна (на примере элеваторов, ХПП и КХП).

57. Влияние конструктивных особенностей вальцовых станков на крупность измельчения зерна (на примере мукомольных предприятий).

58. Влияние рецептурных компонентов на выход и качество плодоовощного пюре для детского питания (на примере консервных заводов и комбинатов)

59. Влияние купаживания на выход и качество виноградных столовых сухих вин.

60. Влияние виноматериалов на выход и качество виноградных столовых вин.

2.4 Порядок выполнения и представления в ГЭК ВКР

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

Руководителями ВКР должны быть научно-педагогические работники Академии, имеющие ученую степень и (или) ученое звание. В случае если руководителем ВКР назначается старший преподаватель, не имеющий ученой степени и (или) ученого звания, для руководства ВКР назначается соруководитель, имеющий ученую степень и (или) ученое звание.

Руководителем ВКР может быть также работник из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата, имеющий стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет, без предъявления требований к наличию у него ученой степени и (или) ученого звания.

Руководитель ВКР по направлению подготовки бакалавриата выполняет следующие функции:

- в соответствии с темой выдает обучающемуся индивидуальное задание на практику для сбора материала;
- выдает обучающемуся задание на ВКР;
- разрабатывает вместе с обучающимся календарный график выполнения работы, утверждаемый заведующим кафедрой;
- рекомендует обучающемуся литературу и другие информационные источники;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- при необходимости после прохождения производственной преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и календарным учебным графиком.

ВКР оформляется с соблюдением действующих стандартов на оформление соответствующих видов документации, требований и (или) методических указаний (требований) по выполнению ВКР (дипломных работ) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Объем текстовой части ВКР составляет 40-60 страниц без приложений.

Законченная ВКР передается обучающимся своему руководителю не позднее, чем за 2 недели до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя. Руководитель готовит отзыв на ВКР по следующим разделам:

- соответствие выполнения ВКР календарному графику;
- характеристика структуры работы;
- полнота исходного материала для разработки темы;
- отношение обучающегося(-ей)ся к работе;
- использование методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- выполнение задания на разработку ВКР, владение методикой/элементами методики проведения исследования;
- практическое и (или) теоретическое значение ВКР и возможности внедрения ее результатов на производстве;
- информация о результатах проверки ВКР на определение объема заимствования;
- соответствие ВКР предъявляемым требованиям;
- рекомендация для поступления в магистратуру.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом руководителя (Приложение В) не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

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

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объём заимствования в соответствии с действующими в Академии локальными нормативными актами.

Например, если ВКР содержит оригинального текста менее 51 % от общего объема работы, она должна быть возвращена обучающемуся на доработку и пройти повторную проверку не позднее 10 календарных дней до даты защиты.

Размещению в ЭИОС Академии в течение 10-ти дней после защиты ВКР подлежат тексты ВКР обучающихся, по итогам защиты которых получены положительные оценки, за исключением работ, содержащих сведения, составляющих государственную тайну.

При необходимости выпускающая кафедра организует и проводит предварительную защиту ВКР.

Допуск к защите ВКР осуществляет заведующий выпускающей кафедрой. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя, не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании Совета

факультета с участием руководителя и автора работы. Решение Совета факультета доводится до сведения деканата.

В ГЭК по защите выпускных квалификационных работ до начала защиты представляются следующие документы:

- приказ о допуске к итоговой аттестации обучающихся, выполнивших в полном объеме учебный план или индивидуальный учебный план и все требования программы подготовки соответствующего уровня;
- ВКР обучающихся;
- к каждой ВКР отзыв руководителя.

2.5 Порядок защиты ВКР

Процедура проведения аттестационных испытаний определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова», которое доводится до сведения обучающихся всех форм получения образования не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация выпускника осуществляется в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Организация утверждает состав комиссии не позднее, чем за 1 месяц до даты начала итоговой аттестации.

Работа комиссии проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным учебным графиком. Расписание работы ГЭК согласовывается председателем ГЭК не позднее, чем за 30 дней до начала работы.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

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

В процессе защиты ВКР бакалавра обучающийся делает доклад об основных результатах своей работы продолжительностью не более 15 минут, затем отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции. Общая продолжительность защиты ВКР не более 30 минут.

Примерная структура доклада выпускника на защите:

1. Представление темы ВКР.
2. Актуальность проблемы.
3. Цель и задачи работы.
4. Объект и предмет исследования.
5. Результаты анализа исследуемой проблемы и выводы по ним.
6. Общие выводы.

Выпускник может по рекомендации кафедры представить дополнительно краткое содержание ВКР на одном из иностранных языков, которое оглашается на защите выпускной работы и может сопровождаться вопросами к обучающемуся на этом языке.

2.6 Критерии выставления оценок за ВКР

Критерием выставления оценок соответствия уровню подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО на основе выполнения и защиты выпускником ВКР является суммарный балл оценки ГЭК.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое итоговых оценок членов ГЭК. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседании ГЭК. При этом голос председателя ГЭК является решающим.

Таблица 2 – Показатели выставления оценок за ВКР

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Показатели качества выпускной квалификационной работы, ее защиты и их оценки									
		Актуальность и новизна исследования	Глубина и полнота решения поставленных задач	Взаимосвязь теоретического и практического материала	Уровень экономической эффективности предлагаемых	Уровень раскрытия темы исследования	Качество подготовленного материала к презентации	Качество доклада на заседании ГЭК	Правильность и аргументированность ответов на	Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности	

Итоговая оценка члена ГЭК определяется как среднее арифметическое из оценок показателей (представленных в таблице 2), выставляемых по

принятой четырех балльной системе.

При оценивании бакалавра по четырех балльной системе используют критерии, представленные в таблице 3.

Таблица 3 - Критерии выставления оценок при защите ВКР

Оценка	Критерий оценки ВКР
«ОТЛИЧНО»	Глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; проявлено умение выявлять недостатки использованных теорий и делать обобщения на основе отдельных деталей. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы обучающегося в данной области. Оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии. Отзыв руководителя положительный. Защита ВКР показала повышенную профессиональную подготовленность обучающегося и его склонность к научной работе.
«ХОРОШО»	Хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного числа литературных источников, но достаточного для проведения исследования. Работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы обучающегося в данной области. ВКР хорошо оформлена с наличием необходимой библиографии. Отзыв руководителя положительный. Ход защиты ВКР показал достаточную научную и профессиональную подготовку обучающегося.
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы. В библиографии даны в основном ссылки на стандартные литературные источники. Научные труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме. Заметна нехватка компетентности обучающегося в данной области знаний. Оформление ВКР с элементами небрежности. Отзыв руководителя положительный, но с замечаниями. Защита ВКР показала удовлетворительную профессиональную подготовку выпускника, но ограниченную склонность к научной работе.
	Тема ВКР представлена в общем, виде. Ограниченное число использованных литературных источников. Шаблонное изложение материала. Наличие догматического подхода к использованным теориям и

<p align="center">«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ НО»</p>	<p>концепциям. Суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны. Неточности и неверные выводы по изучаемой проблеме. Оформление ВКР с элементами заметных отступлений от принятых требований. Отзыв руководителя с существенными замечаниями, но дают возможность публичной защиты ВКР. Во время защиты обучающимся проявлена ограниченная научная эрудиция.</p>
---	--

При условии успешного прохождения всех установленных аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику присваивается квалификация «бакалавр» и выдается документ об образовании и о квалификации.

Диплом бакалавра с отличием выдается при следующих условиях:

- все указанные в приложении к диплому оценки по дисциплинам, оценки за выполнение курсовых работ, за прохождение практик, за выполнение научных исследований, за факультативные дисциплины (за исключением оценок «зачтено») являются оценками «отлично» и «хорошо»;
- все оценки по результатам государственной итоговой аттестации являются оценками - количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет не менее 75 % от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому.

Составители:

Заведующий выпускающей кафедрой Асадова М.Г., к.б.н., доцент

**Приложение А
(Обязательное)
Титульный лист выпускной квалификационной работы**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки (специальность) _____
Направленность (профиль) _____
Форма обучения _____

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ
Заведующий кафедрой

(подпись) (инициалы, фамилия)
«__» _____ 20__ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(дипломная работа)**

« _____ »
название ВКР

Автор работы _____ / _____ / _____
(подпись) (дата) (инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____ / _____ / _____
(подпись) (дата) (инициалы, фамилия)

Нормоконтроль _____ / _____ / _____
(подпись) (дата) (инициалы, фамилия)

Консультант по разделам:

Экология _____ / _____ / _____
(подпись) (дата) (инициалы, фамилия)

КУРСК – 20__

**Приложение Б
(Обязательное)**

Бланк задания по подготовке выпускной квалификационной работы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ И.И. ИВАНОВА
(ФГБОУ ВО КУРСКАЯ ГСХА)**

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Форма обучения _____

Задание по подготовке выпускной квалификационной работы
обучающемуся (-ейся) _____
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема: _____

утверждена приказом по Академии № _____ от _____

2. Срок сдачи обучающимся законченной работы в деканат (за 10 дней до начала работы ГЭК) _____

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе:

4. Перечень предложенных к разработке в выпускной квалификационной работе вопросов или краткое ее содержание:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. Перечень графического материала:

6. Дата выдачи задания _____

Утверждаю _____ зав. кафедрой _____ / _____
(дата) (подпись) (инициалы, фамилия)

Руководитель _____ / _____
(дата) (подпись) (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению _____ / _____
(дата) (подпись) (инициалы, фамилия)

**Приложение В
(Обязательное)**

**Образец отзыва руководителя о работе обучающегося в период
подготовки выпускной квалификационной работы**

ФГБОУ ВО «Курская государственная сельскохозяйственная академия имени
И.И. Иванова» (ФГБОУ ВО КУРСКАЯ ГСХА)

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Форма обучения _____

**Отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки
выпускной квалификационной работы**

на тему:

« _____ »

Работа обучающегося(-ей)ся _____ в период подготовки ВКР осуществлялась на основании задания на выполнение ВКР и в соответствии с календарным графиком:

Утвержде ние темы ВКР	Содержание ВКР	Подготовка глав/разделов ВКР			Даты и результат предзащиты	Дата предостав ления ВКР на кафедру
		I	II	III		
До _____ утвержден о	До _____ согласовано	До _____ выполнен о	До _____ выполнен о	До _____ выполнен о	_____ допуск к защите	_____ ВКР предостав лена

Характеристика структуры работы (введение, разделы, заключение, использованные источники, приложения)

Полнота исходного материала для разработки темы (нормативного, производственного, экспериментального, статистического), его достоверность _____

Отношение обучающегося(-ей)ся к работе (самостоятельность, системность, творческий подход и т.д.) _____

Использование методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности _____

Выполнение задания на разработку ВКР, владение методикой/элементами методики проведения исследования _____

Соблюдение действующих правил, инструкций, ГОСТов и др. в оформлении текстовой и графической части работы _____

Практическое и (или) теоретическое значение ВКР и возможности внедрения ее результатов на производстве _____

Информация о результатах проверки ВКР на определение объема заимствования:

_____ (указать объем и дать обоснование заимствований)

Соответствие ВКР предъявляемым требованиям _____

Рекомендация для поступления в аспирантуру _____

Заключение о присвоении квалификации _____

Руководитель _____
(ФИО, ученое звание, ученая степень, должность, место работы)

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 20 ____ г.

