

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 26.08.2025 03:28:24  
Уникальный идентификатор документа:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Методические рекомендации по подготовке, выполнению  
и защите выпускной квалификационной работы**

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной про-  
дукции  
Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции  
животноводства»

Курск 2025

## Содержание

Общие положения .....	3
1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы .....	4
2. Сроки подготовки ВКР .....	4
3. Требования к уровню подготовки .....	4
4. Подготовка и защита ВКР .....	12
4.1 Тематика и структура ВКР .....	12
4.2 Требования к объему и содержанию выпускной квалификационной работы .....	16
5. Требования к оформлению ВКР .....	20
6. Требования к отзыву на ВКР .....	21
7. Технология проведения процедуры защиты ВКР .....	21
8 Критерии оценки ВКР .....	22
Приложение А (обязательное) Титульный лист выпускной квалификационной работы .....	25
Приложение Б (обязательное) Форма индивидуального задания на подготовку ВКР .....	26
Приложение В (обязательное) Образец отзыва руководителя о ВКР .....	27

## Общие положения

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) разработаны на основе следующих документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
  - Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (с изменениями и дополнениями);
  - Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423н;
  - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н;
  - Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
  - Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);
  - Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курского ГАУ. Правила оформления. РД 01.001-2024.

Методические рекомендации конкретизируют и уточняют Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Курском ГАУ. Данные рекомендации разработаны для оказания практической помощи преподавателям и обучающимся для единой системы требований к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

## **1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы**

Цель выпускной квалификационной работы – систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практического опыта, развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой экспериментирования в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства, формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### ***Задачи:***

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические знания и практические навыки при решении конкретных задач в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства;
- продемонстрировать умение разработать и реализовать программу проведения эксперимента, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу литературных и информационных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения, навыки самостоятельной работы с источниками информации и экспериментальными данными;
- показать готовность к самостоятельной профессиональной деятельности в условиях современного производства;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов научной деятельности;
- продемонстрировать сформированность компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2. Сроки подготовки ВКР**

Выпускная квалификационная работа выполняется в 8 семестре при очной форме обучения и в 10 семестре при заочной форме обучения, для выполнения и защиты выпускных квалификационных работ обучающимся отводится 6 зачетных единиц, 216 часов, в т.ч. 20,5 часа контактная работа, 195,5 часа самостоятельная работа.

## **3. Требования к уровню подготовки**

Требования к результатам освоения программы бакалавриата установлены в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

У выпускника, защищающего выпускную квалификационную работу, должны быть сформированы следующие **компетенции**:

Таблица 1 - Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
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 уважительные отношения 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 сбережение)	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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	УК-10.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией, экстремизмом и терроризмом в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции экстремизма и терроризма и формирования нетерпимого отношения к ним
	УК-10.2 Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции экстремизма и терроризма в социуме
	УК-10.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, экстремизму и терроризму

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Общепрофессиональная компетенция	Индикаторы достижения
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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 естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хра-

	нения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	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 продукции
	ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
	ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
	ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
	ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов
	ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной дея-	ОПК-5.1 Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продук-

тельности;	ции
	ОПК-5.2 Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-5.3 Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК-6.1 Демонстрирует знания базовых основ экономики предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
	ОПК-6.2 Владеет методами экономического анализа процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
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

Таблица 3 - Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции и индикатора достижения	Наименование профессиональной компетенции и индикатора достижения	
ПК-1	Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Профессиональный стандарт 13.013 «Специалист по зоотехнии»
ПК-1.1	Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК-1.2	Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	
ПК-1.3	Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	
ПК-1.4	Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	
ПК-1.5	Разрабатывает системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	
ПК-1.6	Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной перера-	

	ботки, хранения продукции животноводства	
ПК-2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»,
ПК-2.1	Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-2.2	Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-3	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»,
ПК-3.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ПК-3.2	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Определена на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники
ПК-4.1	Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.2	Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект	Определена на основе анализа требований к

	для решения задач профессиональной деятельности	профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники
ПК-5.1	Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	
ПК-5.2	Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	
ПК-5.3	Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий	

Выпускник программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» в соответствии с производственно-технологической деятельностью должен решать следующие профессиональные задачи:

- обеспечивать входной и технологический контроль качества сырья животного происхождения, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологических процессов производства, хранения и повышения эффективности производства;

- обеспечивать рациональное хранение и учет сырья животного происхождения и готовой продукции;

- контролировать технологические параметры и режимы производства готовой продукции из сырья животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства готовой продукции из сырья животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства готовой продукции;

- контролировать соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству готовой продукции из сырья животного происхождения;

- разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов при производстве высококачественных безопасных продуктов из животноводческого сырья;
- обеспечивать производство высококачественной продукции из сырья животного происхождения.

## **4. Подготовка и защита ВКР**

### **4.1 Тематика и структура ВКР**

Темы ВКР рассматриваются и утверждаются на заседании выпускающей кафедры.

Тема ВКР доводится до каждого обучающегося за 6 месяцев до ГИА в виде списка тем, подписанного деканом факультета.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР.

Выбор темы ВКР осуществляется с учетом следующих факторов: актуальности, направленности подготовки, 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.

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

Тема ВКР (бакалаврская работа) может быть выполнена в виде теоретического исследования, осуществляемого с целью получения новых знаний о структуре, свойствах, закономерностях исследуемого объекта (процесса, явления), или в виде прикладной работы, направленной на разработку (решение) практической задачи (проблемы), связанной с производством продуктов питания из растительного сырья. Тема ВКР также может быть связана с хранением растительного сырья и продуктов питания из растительного сырья.

Обучающийся подает заявление на имя заведующего выпускающей кафедрой с просьбой о закреплении за ним темы ВКР. Закрепление тем ВКР и руководителей, консультантов рассматривается на заседаниях выпускающей кафедры и оформляется протоколом. По представлению выпускающих кафедр деканат оформляет приказ по Университету об утверждении тем, руководителей, соруководителей, консультантов (при необходимости).

Темы ВКР бакалавра определяются выпускающей кафедрой в рамках проводимых направлений научных исследований. Примерные темы ВКР по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» могут быть следующие:

1. Особенности производства варено-копченых изделий (любого другого колбасного изделия) из мяса уток (любого другого вида мяса сельскохозяйственных животных и птицы) на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах.

2. Влияние различных видов полиамидных оболочек (других колбасных оболочек) на качество колбасных изделий (на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

3. Пути повышения качества мяса птицы при первичной переработке (на примере птицефабрик, птицеперерабатывающих комплексов, птицекомбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

4. Разработка рецептурного состава производства вареных колбас (любого другого колбасного изделия) с использованием субпродуктов (на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

5. Разработка технологии и оценка качества колбасных изделий с использованием различных пищевых добавок (на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

6. Разработка технологии и оценка качества мясных полуфабрикатов с использованием различных растительных добавок (на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

7. Совершенствование технологии производства сырокопченой колбасы (изменение параметров температурных режимов, режимов работы технологического оборудования, изменение рецептурных компонентов, применение различных стартовых культур, на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

8. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса птицы (любого другого вида мяса сельскохозяйственных животных и птицы) на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах.

9. Сравнительная оценка производства копченых мясopодуKтов при использовании различных видов древесины (на примере колбасных заводов, цехов, мясоперерабатывающих комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

10. Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену в ассортименте.

11. Особенности производства адыгейского сыра (любого другого вида сыра) из козьего молока (молока любого другого вида сельскохозяйственных

животных) (на примере маслосырзаводов, сырзаводов, сыродельных заводов, мини-сыроварен в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

12. Проект молочного завода мощностью 95 тонн переработки молока в сутки.

13. Влияние заквасок разных производителей на качество йогурта (любого другого молочного продукта) на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах.

14. Разработка технологии и оценка качества кисломолочного продукта с использованием разных растительных добавок (на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов, консервных заводов, сырзаводов в г. Курске, Курской области и других областях и городах в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

15. Влияние различных функциональных ингредиентов на качество и выход мороженого (изменение рецептурных компонентов, применение стабилизаторов, эмульгаторов на примере хладокомбинатов, мини-заводов по производству мороженого, фабрик мороженого в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

16. Влияние технологических свойств молока-сырья на выход и качество сыров (на примере маслосырзаводов, сырзаводов, сыродельных заводов, мини-сыроварен в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

17. Разработка технологии и рецептур йогурта (другого молочного продукта) с использованием различных наполнителей (на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов, консервных заводов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

18. Влияние разных штаммов заквасочных культур на качество ацидофильных продуктов (другого молочного продукта) на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах.

19. Разработка технологии и рецептур масла с использованием различных наполнителей (на примере маслодельных комбинатов, цехов, маслосырзаводов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

20. Совершенствование технологии производства сыра (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов на примере маслосырзаводов, сырзаводов, сыродельных заводов, мини-сыроварен в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

21. Влияние заменителей молочного жира в технологии производства масла (другого молочного продукта) на выход и качество готовой продукции (на примере маслодельных комбинатов, цехов, маслосырзаводов, молочных заводов, комбинатов, хладокомбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

22. Разработка технологии и оценка качества сыра «Камамбер» (другого вида сыра) с использованием различной заквасочной культуры (на приме-

ре маслосырзаводов, сырзаводов, сыродельных заводов, мини-сыроварен в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

23. Влияние качества сырья на выход и качество молочной продукции (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов, консервных заводов, сырзаводов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

24. Эффективность использования побочных продуктов переработки молока (молочной сыворотки, обезжиренного молока, пахты, подсырной сыворотки) в технологии производства молочных продуктов (на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

25. Совершенствование технологии производства питьевого молока (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

26. Сравнительная эффективность производства сливочного масла (на примере маслodelьных комбинатов, цехов, маслосырзаводов, молочных заводов, комбинатов, хладокомбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

27. Особенности технологии производства национальных молочных продуктов (на примере молокоперерабатывающих предприятий, цехов, молочных заводов, комбинатов, консервных заводов, сырзаводов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

28. Совершенствование технологии производства паштетов (изменение параметров режимов работы технологического оборудования, изменение схемы технологического процесса и рецептурных компонентов на примере мясоперерабатывающих заводов, цехов, мяскокомбинатов, колбасных комбинатов в г. Курске, Курской области и других областях и городах).

29. Влияние способа термической обработки на основные показатели готовой продукции из рыбы (на примере рыбозаводов, рыбоперерабатывающих комбинатов, цехов в г. Курске, Курской области и других областях и городах)

30. Эффективность производства продуктов пчеловодства в условиях любительских коммерческих пасек.

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 университету.

Структура ВКР отражает назначение, характер и логику изложения проведённого обучающимся исследования, и должна включать:

Титульный лист (Приложение А)

Индивидуальное задание на ВКР (Приложение Б)

Реферат (Приложение В)

Содержание

Введение

Основная часть

1. Обзор источников информации по изучаемой проблеме

2. Экспериментальная часть, включающая схему эксперимента, условия проведения исследования и результаты исследования

3. Экологическое состояние территории предприятия

4. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

Заключение

Список использованных источников

Приложения (при наличии).

По своей структуре каждый раздел работы может содержать подразделы. Требуется, чтобы все разделы и подразделы были соразмерны друг другу, как по структурному делению, так и по объему.

#### **4.2 Требования к объему и содержанию выпускной квалификационной работы**

**Объем** выпускной квалификационной работы – без приложений 40-60 страниц печатного текста. Объем ВКР может быть меньше или больше рекомендуемой нормы, но должен быть объективно достаточным для изложения содержания исследования и выводов. При соблюдении этого требования меньший или больший объем не влечет за собой автоматическое снижение или повышение оценки на защите ВКР.

**Основные требования к содержанию ВКР:**

**Реферат.** Реферат размещается на отдельном листе (странице). Рекомендуемый средний объем реферата 850 печатных знака. Объем реферата не должен превышать одной страницы.

Заголовком служит слово «Реферат».

Реферат должен содержать:

– сведения об объеме работы, о количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источниках, графическом материале;

– перечень ключевых слов;

– текст реферата.

Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний, которые в наибольшей мере характеризуют содержание работы и обеспечивают возможность информационного поиска. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и записываются строчными буквами в строку через запятые.

Текст реферата должен отражать:

- ↑ объект исследования или разработки;

- цель и задачи работы;

- метод или методологию проведения работы (исследования);
- теоретическую, научную, практическую значимость работы (исследования);
- рекомендации или итоги внедрения результатов работы (исследования);
- область применения;
- общественно-социальную значимость, экономическую или иную эффективность работы (исследования).

Если работа не содержит сведений по какой-либо из перечисленных структурных частей реферата, то она исключается, при этом последовательность изложения сохраняется.

Пример реферата представлен в Приложении Л.

**Во введении** обосновывается актуальность выбранной темы, ее теоретическая и (или) практическая значимость, формулируются цель и задачи, указываются объект и предмет исследования, характеризуются выбранные автором методы исследования, описывается база исследования:

**актуальность темы исследования** - здесь следует обозначить существующее положение, аргументировать актуальность затронутой в теме проблемы. Обоснование может начинаться с фразы: «Актуальность данной темы обусловлена тем, что ...»;

**цель** показывает направление раскрытия темы работы. Например: «Цель выпускной квалификационной работы – ...» или «Целью данной работы является изучение (описание, определение, установление, исследование, разработка, раскрытие, освещение, выявление, анализ, обобщение и т.п.)...»;

**задачи** – это способы достижения цели. Цель работы позволяет сформулировать ее задачи. Обычно это делается в форме перечисления (проанализировать..., изучить..., определить..., установить..., выяснить..., найти..., выявить..., обобщить..., дать рекомендации... и т.п.).

**практическая значимость** – критерий, показывающий пользу от применения результатов исследования в практической деятельности, его прикладную ценность.

**объект исследования** – это все, что рассматривается в исследовании: растительное сырье, рецептурные ингредиенты, технологическое оборудование, технологические процессы, продукты питания из растительного сырья.

**предмет исследования** – это свойства объекта (объектов) исследования, его (их) проявление. При формулировании предмета исследования необходимо ответить на вопрос: «Что изучается?».

В соответствии с основной целью следует выделить несколько целевых задач, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы.

Введение по объему должно занимать не более 10 % текста ВКР.

В **основной части** решаются задачи, поставленные автором, излагается содержание исследования по теме ВКР. Основная часть состоит из глав:

1. Обзор источников информации по изучаемой проблеме

2. Экспериментальная часть, включающая схему эксперимента, условия проведения исследования и результаты исследования

3. Экологическое состояние территории предприятия

4. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности

Главы ВКР, в свою очередь, при необходимости могут состоять из подразделов.

### **Обзор источников информации по изучаемой проблеме**

Название главы должно отражать сущность изучаемой проблемы. Например: *1. Совершенствование технологии производства питьевого молока (обзор источников информации)*. 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, делается их анализ, приводится обоснование собственной позиции по тем или иным аспектам выпускной квалификационной работы.

Обзор литературы 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 минимально 20 источников преимущественно последних лет издания, в том числе из ЭБС и Интернет-ресурсы. Рекомендуемый объем обзора источников информации 10-12 страниц.

### **Экспериментальная часть**

Экспериментальная часть включает подразделы: *Условия проведения эксперимента и Результаты исследования*.

В подразделе «Условия проведения эксперимента» предполагается описание особенностей планирования и закладки эксперимента, схемы эксперимента, конкретных параметров и характеристик объектов и предметов исследования, продолжительности эксперимента, изучаемых показателей и особенностей их определения.

В подразделе «Результаты исследования» приводятся полученные экспериментальные данные или результаты теоретических (проектных) разработок, а также делается их сравнительный анализ, позволяющий сделать выводы по поставленным задачам исследования. Результаты исследований для обоснования их достоверности обрабатываются методами математической статистики. В экспериментальной части приводятся расчеты, составляются сводные таблицы, вычерчиваются схемы, графики, рисунки. В тексте делается описание полученных результатов и их анализ. Экспериментальная часть выпускной квалификационной работы, в свою очередь, может состоять из нескольких пунктов (подразделов), которые должны раскрывать результаты решения поставленных задач выпускной квалификационной работы.

Обязательным подразделом экспериментальной части выпускной квалификационной работы является экономическое обоснование изучаемых ва-

риантов опыта, который предполагает определение производственных затрат, полученной прибыли (убытка) в результате использования того или иного варианта, а также расчет себестоимости и уровня рентабельности изучаемых вариантов.

### **Экологическое состояние территории предприятия**

В данной главе необходимо отразить влияние производственной деятельности предприятия, в условиях которого проходила преддипломная практика студента и являющегося экспериментальной базой, на экологическое состояние окружающего воздуха, почвенного покрова и водоемов (если таковые имеются в непосредственной близости от предприятия). Для написания главы рекомендуется использовать информацию, которая имеется в экологическом паспорте предприятия, где указаны источники выбросов в атмосферу и сбросов на поверхность территории загрязняющих веществ, их количество и экологическую опасность. Необходимо также использовать собственные наблюдения по источникам экологического загрязнения на территории предприятия. Следует также описать мероприятия, которые используются в условиях предприятия для снижения загрязнения окружающей среды в результате его производственной деятельности и разработать природоохранные мероприятия, которые в ближайшей перспективе позволят снизить вредное воздействие производства на окружающую среду.

### **Охрана труда и безопасность жизнедеятельности**

При написании главы необходимо выделить в условиях предприятия факторы, которые являются опасными для жизнедеятельности при организации и ведении производственной деятельности. Указать требования к охране труда и технике безопасности при выполнении различных работ, связанных с конкретным производством. Необходимо также сделать краткий анализ состояния охраны труда и техники безопасности в условиях предприятия, где отражаются следующие вопросы: проведение инструктажей по технике безопасности, составление рабочих инструкций, аттестация рабочих мест, состояние микроклимата и вентиляции, отопления в зимний период и освещения помещений. Также характеризуется состояние технологического оборудования на предмет защиты работающего персонала от опасного воздействия, наличие защитных ограждений, заземления электрооборудования, наличие средств пожаротушения. Обращают также внимание на наличие и оборудование санитарных бытовок, обеспечение работников спецодеждой и специальной обувью, их учет и уход за ними, проведение медосмотров и обеспечение медикаментами для первой помощи пострадавшим. С учетом выявленных недостатков по этим вопросам предлагаются мероприятия по устранению этих недостатков.

### **Заключение**

Заключение – это емкое содержание основных результатов исследования. В заключении лаконично формулируются выводы по результатам исследования основных показателей, характеризующих изучаемую проблему в каждом подразделе экспериментальной части работы. Выводы соотносятся с

поставленной целью и задачами исследования. На основе сделанных выводов формулируются рекомендации и предложения производству.

### **Список использованных источников**

Список использованных источников является обязательным атрибутом любой научно-исследовательской работы, завершает ее, и должен содержать библиографические описания всех использованных, цитируемых или упомянутых в работе документов, а также прочитанной литературы по теме исследования, которая оказала существенное влияние на содержание работы. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями, сформулированными документе: «Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курский ГАУ. Правила оформления. РД 01.001-2024, утвержденный 2024 г.».

### **Приложения**

Приложения являются компонентом ВКР, но не входят в основной ее объем. В них рекомендуется размещать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могли быть включены в основную часть. Здесь могут содержаться материалы эксперимента в таблицах, диаграммах, графиках, результаты статистической обработки экспериментальных данных. Если приложений несколько, то они обозначаются арабскими буквами, 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 обозначение и название. Нумерация страниц приложения продолжает нумерацию работы в целом.

## **5. Требования к оформлению ВКР**

Работа должна быть выполнена и оформлена в соответствии с требованиями следующих нормативных и методических документов:

1. Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Курском ГАУ ПЛ 04.01.00/01 – 2024 (с документом можно ознакомиться в ЭИОС).

2. Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курский ГАУ. Правила оформления. РД 01.001-2024, утвержденный 2024 г.

Окончательно оформленный текст ВКР проверяется заведующим кафедрой совместно с руководителем ВКР на определение объема заимствования.

Проверка производится с помощью Интернет-версии программной системы для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах, доступ к которой обеспечивается Университетом. Вход в систему осуществляется с использованием уникальных для каждого пользователя учетных записей и паролей. Проверка проводится путем загрузки текста ВКР

в электронной форме на специализированный сайт по каналам сети Интернет.

Заведующий кафедрой и руководитель ВКР получают результат проверки – справку, в которой указывается процент оригинального текста, заимствованного текста и цитирований. На основании справки определяется доля ВКР, написанная студентом самостоятельно, и доля заимствованного текста. ВКР допускаются к защите при объеме заимствований, не превышающем 51 %. 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. ВКР, выполненная и оформленная в соответствии с предъявляемыми требованиями, брошюруется и сшивается в твердый переплет.

## **6. Требования к отзыву на ВКР**

После завершения работы над ВКР обучающийся представляет ее руководителю, который даёт отзыв на эту работу. Научный руководитель готовит отзыв на ВКР по следующим разделам:

- соответствие выполнения ВКР календарному графику;
  - характеристика структуры работы;
  - полнота исходного материала для разработки темы;
  - отношение обучающего(-ей)ся к работе;
  - 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 аспирантуру.
- Форма отзыва приведена в приложении Г.

## **7. Технология проведения процедуры защиты ВКР**

Допущенная к защите выпускная квалификационная работа сдается на выпускающую кафедру не позднее, чем за три (10 дней) дня до защиты.

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.

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 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.

В процессе доклада обучающийся должен ссылаться на компьютерную презентацию, которая должна включать:

- постановочный слайд, на котором указываются наименование темы, автор работы, руководитель и консультанты, цель и задачи исследования;
- характеристику предмета и объекта исследования;
- методику проведения эксперимента, направленную на достижение цели ВКР;
- результаты анализа исследований и основные выводы;
- оценку экономической эффективности исследований.

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.

## **8 Критерии оценки 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.

Итоговая оценка члена ГЭК определяется как среднее арифметическое из оценок показателей (представленных в таблице 4), выставаемых по принятой четырех балльной системе.

Таблица 4 – 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 решений	Уровень раскрытия темы исследования	Качество подготовленного материала к презентации	Качество доклада на заседании ГЭК	Правильность и аргументированность ответов на вопросы	Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности

При оценивании бакалавра по четырех балльной системе используют критерии, представленные в таблице 5.

Таблица 5 - Критерии выставления оценок при защите ВКР

Оценка	Критерий оценки ВКР
<b>«ОТЛИЧНО»</b>	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.
<b>«ХОРОШО»</b>	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 оформ-

	лена с наличием необходимой библиографии. Отзыв руководителя положительный. Ход защиты ВКР показал достаточную научную и профессиональную подготовку обучающегося.
<b>«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»</b>	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.
<b>«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»</b>	Тема ВКР представлена в общем, виде. Ограниченное число использованных литературных источников. Шаблонное изложение материала. Наличие догматического подхода к использованным теориям и 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.

**Приложение А  
(обязательное)**

**Титульный лист выпускной квалификационной работы**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства  
Форма обучения очная (заочная)

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (инициалы, фамилия)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
(бакалаврская работа)**

« \_\_\_\_\_ »  
тема 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)**

**Форма индивидуального задания на подготовку ВКР**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«Курский государственный аграрный университет**  
**имени И.И. Иванова»**  
**(КУРСКИЙ ГАУ)**

Факультет агротехнологический  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства  
Форма обучения очная (заочная)

**Задание по подготовке выпускной квалификационной работы**  
обучающемуся (-ейся) \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема: \_\_\_\_\_  
утверждена приказом ректора Курского ГАУ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_
2. Срок сдачи обучающимся законченной работы га кафедре (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) Пример реферата**

### Реферат

Объем выпускной квалификационной работы бакалавра равен 61 с., количество иллюстрации: 0, количество таблиц: 0, количество приложений: 0, количество использованных источников: 52, количество использованного графического материала: 0.

Ключевые слова: гражданское право, обязательственное право, субъекты права, исполнение обязательств.

Цель работы: на основе исследования научных работ, законодательства и материалов практики выявить имеющиеся проблемы и сформулировать предложения по совершенствованию гражданского законодательства в области исполнения гражданско-правовых обязательств.

Метод и методология проведенной работы: методологическую основу научной работы составляют современные достижения цивилистики. В процессе исследования использовались общенаучные методы, такие как сравнительно правовой и метод толкования права.

Научная новизна исследования состоит в проведении актуального комплексного анализа актуальных проблем в области гражданско-правового института исполнения обязательств.

Практическая значимость настоящей работы состоит в том, что результаты, полученные автором в ходе проведенного исследования, могут быть использованы в качестве основы для подготовки научной и учебной литературы. Кроме того, основные выводы научного исследования могут применяться в практической и законотворческой деятельности.

Область применения: законотворческая, правотворческая, правоприменительная и практическая деятельность.

Общественно-социальная значимость работы проявляется в том, что, раскрывая тему исследования, автор решает ряд общественных и социально-значимых задач по устранению пробелов действующего законодательства, выявлению проблем права и определения путей их решения.

**Приложение Г  
(обязательное)  
Образец отзыва руководителя о ВКР**

ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»  
(КУРСКИЙ ГАУ)

Факультет агротехнологический  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства  
Форма обучения очная (заочная)

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

**на тему:**

« \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ »

Работа обучающегося(-ей)ся \_\_\_\_\_ в пе-  
риод подготовки ВКР осуществлялась на основании задания на выполнение ВКР и в соот-  
ветствии с календарным графиком:

Утвержде- ние темы ВКР	Содержание ВКР	Подготовка глав/разделов ВКР			Дата предоставле- ния ВКР на кафед- ру
		I	II	III	
До _____ утверждено	До _____ согласовано	До _____ – выполне- но	До _____ – выполне- но	До _____ _выполне но	_____ _ВКР предоставлена

Характеристика структуры работы (введение, разделы, заключение, использованные ис-  
точники, 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 магистратуру \_\_\_\_\_

Заключение о присвоении квалификации \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.