

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.07.2024 04:43:53
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
растениеводства»

Курск 2024

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	17
5. Требования к оформлению ВКР	20
6. Требования к отзыву на ВКР	21
7. Технология проведения процедуры защиты ВКР	22
8 Критерии оценки ВКР	23
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 13.017 «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482);
- 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 растениеводства».

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 информа-

	цией 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 тех-	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

нологий	ОПК-1.2 Использует основные законы естествен- нонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хра- нения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-1.3 Применяет информационно- коммуникационные технологии в решении типо- вых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен использовать нор- мативные правовые акты и оформ- лять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нор- мы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления про- изводства, переработки и хранения сельскохоз- яйственной продукции
	ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нор- мативных правовых документов, регламентирую- щих различные аспекты профессиональной дея- тельности в области сельского хозяйства
	ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранно- го законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хра- нения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хра- нения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обес- печивает проведение профилактических меро- приятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-3. Способен создавать и под- держивать безопасные условия вы- полнения производственных процес- сов;	ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нор- мативных правовых документов, регламентирую- щих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
	ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нару- шающие безопасность выполнения производст- венных процессов
	ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприя- тия по предупреждению производственного трав- матизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать со- временные технологии и обосновы- вать их применение в профессио- нальной деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельско- хозяйственной продукции
	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы техно- логии в области производства, переработки и хра- нения сельскохозяйственной продукции
ОПК-5. Способен к участию в про- ведении экспериментальных иссле-	ОПК-5.1 Планирует схему эксперимента для изу- чения различных вариантов производства, хране-

дований в профессиональной деятельности;	ния и переработки сельскохозяйственной продукции
	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 разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства	Профессиональный стандарт 13.017 «Агроном»
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	
ПК-1.2	Способен разрабатывать агротехнические мероприятия для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	
ПК-1.3	Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	
ПК-2	Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	Профессиональный стандарт 13.017 «Агроном»

ПК-2.1	Способен определять потребность в семенах, удобрениях, средствах защиты растений, контролировать освоение и соблюдение севооборотов	
ПК-2.2	Способен целенаправленно формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий	
ПК-2.3	Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение	
ПК-3	Способен реализовывать технологии хранения продукции растениеводства	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-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 хранения продукции растениеводства с учетом потерь массы и качества	
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки продукции растениеводства	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	Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта переработки	
ПК-4.2	Способен перерабатывать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования	
ПК-4.3	Способен оценивать результаты переработки продукции растение-	

	водства	
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	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-5.1	Способен выбирать методы для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции	
ПК-5.2	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-5.3	Способен оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям	
ПК-6	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	
ПК-6.1	Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	
ПК-6.2	Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	
ПК-6.3	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 профилю «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» в соответствии с производственно-технологической деятельностью должен решать следующие профессиональные задачи:

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

- обеспечивать рациональное хранение и учет растительного сырья и готовой продукции;

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

- внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства готовой продукции из растительного сырья 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 из растительного сырья в процессе производства;

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

- разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов при производстве высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья;

- обеспечивать производство высококачественной продукции из растительного сырья.

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 растениеводства» могут быть следующие:

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 ре-

зультаты 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 плодово-овощного пюре для детского питания (на примере консервных заводов и комбинатов).

59. Влияние купажирования на выход и качество виноградных столовых сухих вин (на примере винзаводов).

60. Влияние виноматериалов на выход и качество виноградных столовых вин (на примере винзаводов).

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. Повышение биологической ценности хлебобулочных изделий (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, составля-

ются 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 вариантов 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 выяв-

ленных 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».

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 обучающегося(-ей) 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 ближай-

шого 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), выставляемых 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
«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.
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	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 _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Профиль _____
Форма обучения _____

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 растениеводства
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 кафедру (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 растениеводства
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.