

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО  
ВЫПОЛНЕНИЮ И ПОДГОТОВКЕ К ЗАЩИТЕ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

*Направление подготовки: 35.03.07 – Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции, профиль – «Технология производства и  
переработки продукции животноводства»*

Форма обучения: очная, заочная

Ставрополь, 2016

**АВТОРЫ:**

О.В. Сычева, доктор с.-х наук, профессор

Е.Э. Епимахова, доктор с.-х. наук, профессор

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

А.П. Марынич, доктор с.-х наук, профессор

Сычева О.В., Епимахова Е.Э. Методические рекомендации по выполнению и подготовке к защите выпускной квалификационной работы : методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции, профиль – «Технология производства и переработки продукции животноводства» / О.В. Сычева, Е.Э. Епимахова. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2016. 36 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и технологического менеджмента (протокол № 4 от 31 октября 2016 г.)

© О.В. Сычева, Е.А. Епимахова

ФГБОУ ВО Ставропольский  
государственный аграрный  
университет, 2016

## Оглавление

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации .....	4
2. Требования к уровню подготовки .....	4
4. Трудоемкость ГИА в ЗЕТ .....	6
5. Виды ГИА .....	7
6. Подготовка и защита ВКР .....	7
6.1. Тематика и структура ВКР .....	10
6.2. Требования к объему и содержанию ВКР .....	11
6.3. Требования к оформлению ВКР .....	14
6.4. Требования к рецензированию ВКР .....	19
7. Технология проведения процедуры защиты ВКР .....	20
7.1. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания....	21
8. Рекомендуемая литература и интернет источники.....	23
Приложение А .....	30
Приложение Б .....	31
Приложение В.....	32
Приложение Г .....	33

## 1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) – выявление и объективная оценка уровня теоретической и практической подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в данной объектной (предметной) области относительно общих квалификационных требований, установленных ФГОС ВО направления подготовки бакалавров Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- оценить теоретический уровень подготовки выпускников в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- определить готовность выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности и их соответствие присваиваемой квалификации «бакалавр» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оценить умение решать практические задачи в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности;
- установить уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС ВО.

## 2. Требования к уровню подготовки

Выпускник бакалавриата направления подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен обладать следующими компетенциями:

а) общекультурными

- |      |  |
|------|--|
| ОК-1 | Владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения |
| ОК-2 | Умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь   |
| ОК-3 | Готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе  |
| ОК-4 | Способностью находить организационно-управленческие решения в  |

- нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
- ОК-5 Умением использовать нормативные правовые акты в своей деятельности
- ОК-6 Стремлением к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
- ОК-7 Умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков
- ОК-8 Осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
- ОК-9 Способностью ориентироваться в основах экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда
- ОК-10 Использованием основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
- ОК-17 Способностью творчески мыслить, реализовывать творческие разработки в проектной деятельности и в практической работе
- ОК-18 Способностью к использованию системного подхода при решении социальных и производственных проблем
- ОК-19 Владением экологической грамотностью, готовностью к решению проблем продовольственной безопасности страны

б) профессиональными компетенциями (ПК):

*- общепрофессиональными:*

- ПК-1 Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применением методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
- ПК-2 Готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур
- ПК-3 Готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам
- ПК-4 Способностью использовать микробиологические технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
- ПК-5 Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки
- ПК-6 Способностью охарактеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике
- ПК-7 Готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать ветеринарную помощь
- ПК-8 Владением основными методами защиты производственного персонала и

- населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- ПК-26 Способностью читать и составлять чертежи и схемы технологических процессов
- ПК-27 Владением устройством и принципами работы технологических машин и аппаратов
- ПК-28 Способностью определять и эффективно решать экологические проблемы в профессиональной деятельности

*- научно-исследовательскими:*

- ПК-22 Способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам
- ПК-23 Готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- ПК-24 Способностью к лабораторному анализу образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции
- ПК-25 Способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
- ПК-34 Способностью планировать схемы экспериментов в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства
- ПК-35 Способностью демонстрировать и защищать результаты научных исследований

*- вузовскими*

- ВК-4 способностью использовать знания по разведению, кормлению и содержанию животных
- ВК-5 готовностью оценивать последствия производства продукции растениеводства и животноводства на окружающую среду
- ВК-6 обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества
- ВК-7 способностью применять специализированные знания в области технологии производства сельскохозяйственной продукции
- ВК-8 готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями и потребностями рынка

#### **4. Трудоемкость ГИА в ЗЕТ**

Трудоемкость ГИА по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составляет 324 часа или 9 зачетных единиц, в том числе 108 часов (3 з.ед.) отводится на

подготовку и сдачу государственного экзамена, а 216 часов (6 з.ед.) – на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

## **5. Виды ГИА**

По ОПОП ВО 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в соответствии с решением ученого совета ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ установлено итоговое аттестационное испытание выпускников в виде сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

## **6. Подготовка и защита ВКР**

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

Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выполняется в виде выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся, доводится до их сведения не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающей кафедрой в соответствии с профессиональными задачами и видами профессиональной деятельности, к которым должен быть подготовлен выпускник.

Студенту бакалавриата предоставляется право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематику выпускных квалификационных

работ студентов целевого набора желательно согласовывать с руководителем предприятия-заказчика.

Изменение темы ВКР происходит по согласию руководителя и студента в связи с невозможностью выполнения ранее выбранной темы, или по другим объективным причинам.

После выбора темы студентом пишется заявление с указанием избранной темы и сведений о руководителе на кафедре, которая назначает научных руководителей выпускных квалификационных работ. Закрепление тем выпускных квалификационных работ и назначение руководителей по подготовке работ оформляются приказом по учебно-методическому управлению университета.

Научные руководители выдают студентам задания по подготовке выпускной квалификационной работы перед выездом на производственную (преддипломную) практику. По отдельным разделам ВКР могут быть назначены консультанты из числа преподавателей других подразделений университета, а также квалифицированные специалисты и научные работники других предприятий и учреждений. Консультанты выдают конкретное задание по порученному им разделу ВКР и доводят до сведения студентов расписание своих консультаций. На заключительном этапе выполнения работы консультанты проверяют соответствующий раздел ВКР и ставят на листе задания свою подпись.

Далее подготовка ВКР осуществляется под руководством научного руководителя с учетом методических рекомендаций по выполнению, подготовке к защите и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Окончательная редакция выпускной квалификационной работы предоставляется на выпускающую кафедру за 10 рабочих дней до защиты.

Научный руководитель оценивает результаты исследования в форме отзыва, в котором отмечает насколько успешно студент справился с

рассмотрением теоретических и практических вопросов, степень самостоятельности исследования, готовность студента к профессиональной деятельности. Мотивируется возможность или нецелесообразность представления выпускной работы в Государственную экзаменационную комиссию.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе (ЭБС) университета и проверяются на объём заимствования программой «Антиплагиат».

Доступ лиц к текстам выпускных квалификационных обеспечивается в соответствии с законодательством, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

ВКР подлежат внутреннему рецензированию, результаты которого оформляются в виде рецензии. Ознакомление студента с отзывом и рецензией обеспечивается выпускающей кафедрой не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты выпускной квалификационной работы.

Для успешной защиты студенту необходимо подготовить доклад, содержание которого определяется студентом совместно с научным руководителем. Основные иллюстрационные материалы представляются в виде презентации и/или раздаточного материала для членов экзаменационной комиссии.

Качество подготовки к защите в ГЭК проверяется на предзащите на кафедре, которая проходит за 3-5 дней до официальной защиты.

В деканат выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия, а также справка проверки ВКР на оригинальность (приложение А) и согласие на размещение ВКР в сети ЭБС СтГАУ передаются не позднее, чем за 2 календарных дня до ее защиты.

### **6.1. Тематика и структура ВКР**

Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной, представлять практический интерес, соответствовать направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и тематике научных исследований выпускающей кафедры. При формировании примерного перечня тем ВКР кафедра учитывает возможности студентов к проведению исследований и необходимым для выполнения ВКР источникам информации и банкам данных.

Тематика выпускных квалификационных работ ежегодно рассматривается на заседании выпускающей кафедры, затем учебно-методической комиссии факультета и утверждается приказом по вузу. Перечень тем ВКР размещается на информационном стенде.

При желании по письменному заявлению обучающегося ему предоставляется возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной им самим, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в области профессиональной деятельности технолога сельскохозяйственного производства с учетом специфики конкретного предприятия и тематики научных исследований выпускающей кафедры.

Структура ВКР:

Титульный лист<sup>1</sup>

Задание на выполнение квалификационной работы<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Пример оформления титульного листа приведен в Приложении В

<sup>2</sup> Задание на выполнение квалификационной работы дает руководитель на бланке установленного образца

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

#### 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

#### 2. СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Характеристика места и условий работы

2.2. Организационно-экономическая характеристика предприятия

2.3. Материал и методы исследований

2.4. Результаты исследований

2.5. Экономическое обоснование результатов исследований

#### 3. ОХРАНА ТРУДА

#### 4. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРИРОДНОЙ СРЕДЫ

### ВЫВОДЫ

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ

### БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

### ПРИЛОЖЕНИЯ

#### **6.2. Требования к объему и содержанию ВКР**

Объем выпускной квалификационной работы – 45-65 страниц компьютерного текста (без приложений). Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество иллюстративного материала в виде таблиц, схем, рисунков, графиков и фотографий.

**СОДЕРЖАНИЕ** является, как правило, третьим листом ВКР (после титульного листа и задания). Содержание включает наименование всех разделов и подразделов с указанием справа номера страницы, на которой размещается начало раздела, подраздела.

**ВВЕДЕНИЕ** должно содержать оценку современного состояния отрасли, обоснование необходимости проводимого исследования, актуальности и новизны темы. Необходимо также указать цель, раскрываемую в рамках ВКР. Объем введения не должен превышать 1-2 стр.

**ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ.** Литературный обзор является важной частью ВКР, так как в нем прослеживается умение выпускника подбирать и

анализировать различные источники профессиональной литературы: научные статьи в журналах, монографиях, трудах научно-исследовательских и учебных вузов, материалах научных конференций и симпозиумов, отчеты НИР, нормативные документы, сайты интернет и др. виды информационных источников.

Ссылки на литературные источники должны делаться так, как это принято в научной литературе (номер источника в квадратных скобках).

Обзор должен быть кратким, конкретным, иметь четкую связь с темой ВКР и отражать современное состояние вопроса по данной теме. Рекомендуется разделить обзор на 2-3 части – подразделы, которые необходимо озаглавить. Объем обзора – 10-12 стр.

**СОБСТВЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ** – основная часть ВКР, по объему занимает от 25 до 35 стр. Раздел должен содержать все необходимые подразделы, которые входят в структуру выпускной квалификационной работы. В этой части должна быть раскрыта цель ВКР. Содержание раздела должно включать:

- характеристику предприятия или хозяйства, на базе которого проходила производственная и преддипломная практика и выполнена ВКР. Рекомендуется придерживаться порядка описания, изложенного в «Методических указаниях по прохождению производственной и преддипломной практики» [30, 31].

- материал и методы исследований. Содержание этого подраздела должно дать исчерпывающий ответ на следующие вопросы: где, когда, на каком материале проводились исследования, осуществлялось проектирование или реконструкция.

Необходимо дать схему проектирования и проведения опытов (исследований, анализов).

Если в работе имеются результаты расчетов, то необходимо привести формулы, по которым эти расчеты были проведены.

Если в работе имеются результаты исследования показателей качества сырья и готовой продукции, то необходимо указать методики их определения (название методики с указанием автора, года издания). Для стандартизированных методик испытаний (анализов) приводится ссылка на соответствующий ГОСТ (перечень ГОСТов включается в библиографический список).

Если в работе применяется малоизвестная или модифицированная самим автором методика, то она полностью приводится в этом разделе.

Необходимо показать, как проводился учет опытных данных, формы регистрации проводимых исследований и анализов, с применением каких методов анализировался и обрабатывался. Объем данного подраздела – 5-8 стр.

- результаты исследований должны включать описание технологических параметров производства продукции, представленных в виде блок-схем, расчеты (сырья, выхода готовой продукции, потребности в рабочей силе, оборудовании и т.д.), результаты экспериментов (если такие имели место в рамках задания). В данном подразделе необходимо изложить суть предлагаемых мероприятий, направленных на достижение цели, поставленной в ВКР.

- экономическое обоснование результатов исследований. В подразделе анализируется экономическая эффективность рекомендуемых для внедрения результатов исследований. Основные показатели экономической эффективности могут быть представлены как: рост валовой продукции; повышение производительности труда; снижение себестоимости продукции или производственных затрат; увеличение прибыли (дохода); повышение уровня рентабельности.

**ОХРАНА ТРУДА.** Рекомендуется придерживаться порядка описания, изложенного в «Методических указаниях по прохождению производственной и преддипломной практики» [30, 31]. Объем раздела – 4-5 стр.

**ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ ПРИРОДНОЙ СРЕДЫ.** Рекомендуется придерживаться порядка описания, изложенного в «Методических указаниях по прохождению производственной и преддипломной практики» [30, 31]. Объем раздела – 4-5 стр.

**ВЫВОДЫ.** Выводы (от 4 до 8) делают на основании проведенных исследований, экономического и математического анализа. Раздел является итогом всей проделанной работы, суть которой должна быть понятна без чтения всего текста. Объем раздела – 1-2 стр.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ** должны быть четко и лаконично сформулированы, и полностью вытекать из собственных исследований. Объем раздела – 1 стр.

**БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.** Библиография составляется в алфавитном порядке сначала отечественных, затем зарубежных авторов в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». В список включают лишь те источники, на которые есть ссылка в работе.

**ПРИЛОЖЕНИЯ.** В приложении даются статистический анализ, протоколы испытаний, а также те исходные данные, которые лишь частично использованы в работе, или представлены в виде обобщенных графиков. Приводят только те приложения, на которые есть ссылка в работе.

### **6.3. Требования к оформлению ВКР**

*Компьютерное оформление работы.* Работа выполняется на листах формата А4. Текст набирается шрифтом Times New Roman 14 размер, интервал 1,5; заголовки 1 и 2 уровня (разделы и подразделы) выделяются полужирным шрифтом.

Отступ первой строки на 1,25 см. Параметры страницы: «обычное» поля верхнее и нижнее – 2,0 см; левое – 3,0 см; правое – 1,5 см.

Нумерация страниц в работе сквозная, начиная с титульного листа (первый). Второй лист – задание (заполняется руководителем с двух сторон

листа). Третий лист – содержание. Номер страницы проставляется вверху, по центру.

Текст документа разбивают на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Порядковый номер раздела обозначают арабскими цифрами с точкой. Наименование записывают в виде заголовка посередине строки (без абзаца) прописными буквами. Перенос слов в заголовках разделов и подразделов не допускается, точку в конце не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком и текстом, между заголовком раздела и подразделом должно быть равно одинарному интервалу (10 мм).

Обычный текст выравнивают по ширине страницы, а заголовки разделов, подразделов – по центру.

Не допускается для одного и того же понятия применять различные научно-технические термины, сокращать обозначения физических величин, употребляемых без цифр, за исключением заголовков боковиков и головок таблиц, использовать в тексте математические знаки «←», «+», «×», «=», №, %, без цифр, индексы стандартов ГОСТ и др. – без регистрационного номера. Календарные даты записываются в виде арабских цифр, разделенных точкой (01.01.2000). Общепринятые сокращения единиц измерения, например, м (метр), кг (килограмм), с (секунда) и т. д. употребляются в тексте без точки.

*Формулы* приводятся с использованием редактора формул Microsoft Word. Все формулы в тексте нумеруют арабскими цифрами. Нумерация формул в квалификационной работе – сквозная. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (3).

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснения символов должны быть приведены под формулой. Первая строка начинается со слова «где» с начала строки без абзаца и без двоеточия после него.

Пример. Общую потребность основного сырья для производства данного вида изделий в смену А (кг) рассчитывают по формуле 1:

$$A = 100 \cdot \frac{B}{C} \text{ (кг/смену)} \quad (1)$$

где А – общее количество основного сырья для данного вида колбасных изделий, кг;

В – количество колбасных изделий, вырабатываемых в смену, кг;

С – выход готовой продукции к весу несоленого сырья, %.

Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках, например, «потребность в основных видах сырья рассчитана по формуле (1)».

*Построение таблиц.* Цифровой материал, приводимый в работе, систематизируют и оформляют в виде таблиц. При оформлении таблиц рекомендуется использовать кегль 12 pt, межстрочный интервал – 1,0-1,3 в зависимости от размеров таблицы.

Таблица должна иметь заголовок, который выполняется строчными буквами (кроме первой прописной) и помещается над таблицей. Расстояние от текста до заголовка таблицы и от заголовка до сетки таблицы, а также после таблицы должен быть равен одинарному интервалу.

Заголовок должен быть кратким и отражать содержание таблицы. Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы. Над таблицей посередине строки помещают слово «Таблица» с номером (арабскими цифрами) и через тире – название. На все таблицы должны быть ссылки в тексте, например, «...в таблице 1».

Например:

Таблица 1 – Структура ассортимента выпускаемой продукции


Если строки или графы таблицы выходят из формата листа, таблицу делят на части, которые переносят на другие листы. При переносе части

таблицы слово «Таблица», порядковый номер и заголовок помещают только над первой частью таблицы, а над последующими пишут «Продолжение таблицы 2», если их в документе несколько и располагают в правом верхнем углу. Перенос таблицы на другую страницу сопровождается обозначением на новой странице.

В таблице обязательно указывается шапка таблицы или её обозначение цифрами (1, 2, 3, 4 – столбцы таблицы). Например, таблица 2.

Таблица 2 – Характеристика образцов

Показатель	Контроль	1 образец	2 образец	3 образец
1	2	3	4	5

Тогда при переносе допускается использование цифровых обозначений:

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5

Графу «№ п/п» в таблицу не включают. При необходимости порядковые номера указывают в боковике таблицы перед наименованием показателей.

Если параметры выражены в разных единицах физических величин, их указывают в заголовках граф или строк. Над таблицей помещают сокращенное значение физической величины, выраженной одной единицей измерения. Слова «более», «не более», «менее», «не менее», «в пределах» помещают в боковике таблице рядом с наименованием параметра после единицы физической величины, через запятую.

*Иллюстрации и приложения.* Иллюстрации (рисунки, эскизы, чертежи, схемы, диаграммы и т. д.) выполняются в компьютерном варианте и помещаются после первого упоминания о них в тексте.

Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении. Если в пояснительной записке только одна иллюстрация, то она также обозначается Рисунок 1.

Наименование помещают под иллюстрацией, после поясняющих данных. Номер записывают перед наименованием через тире. Обозначение рисунка выполняется под рисунком.

Например:

На рисунке 1 представлена диаграмма, на которой показана структура ассортимента выпускаемой продукции.

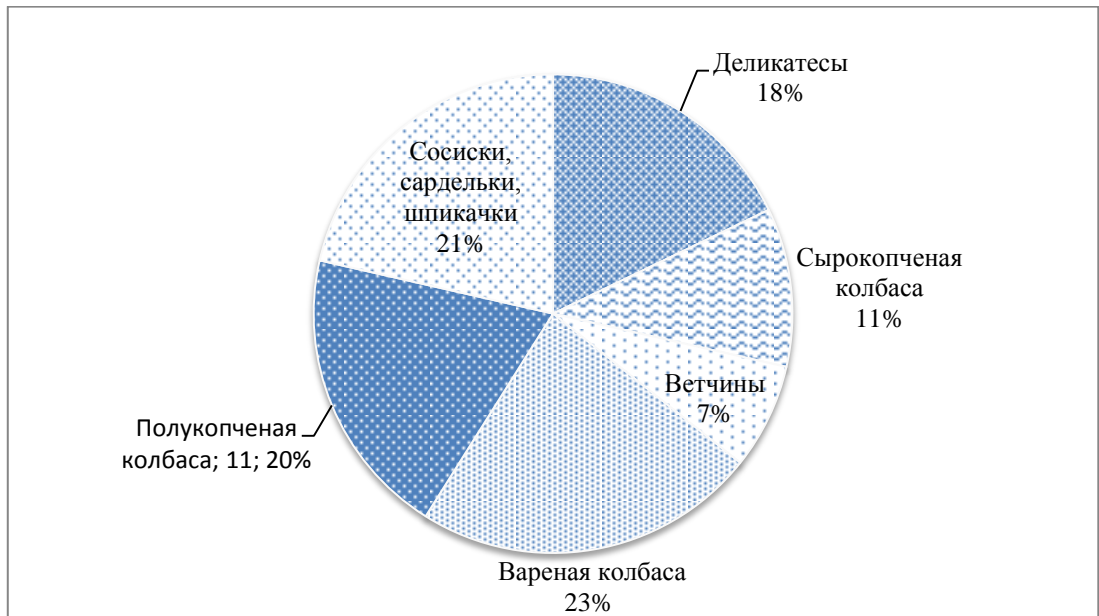


Рисунок 1– Структура ассортимента продукции, производимой ООО Мясокомбинат «Олимпия»

Иллюстрационный материал, таблицы или текст вспомогательного характера допускается давать в виде приложений. Его оформляют как продолжение документа на последующих листах. На первом листе приложений формата А4 слово «Приложения» пишется посередине, строчными буквами, жирным шрифтом.

Если приложений несколько, каждое приложение начинается с нового листа. Приложение обозначается заглавными буквами: А, Б, В, Г и т. д. Слово «Приложение А» располагается в правом верхнем углу листа, прописными буквами. Нумерация листов квалификационной работы и приложений сквозная.

#### **6.4. Требования к рецензированию ВКР**

В рецензии должен быть дан квалифицированный анализ содержания и основных положений работы, соответствие рецензируемой ВКР теме и установленным требованиям в отношении ее объема и структуры, оценка актуальности избранной темы, ее новизны и возможности использования выводов и результатов ВКР на практике; самостоятельности подхода к её раскрытию, наличия собственной точки зрения автора, умения пользоваться современными методами сбора и обработки информации, методиками исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, достоверности полученных результатов, их практической значимости.

Рецензент также оценивает качество и полноту обзора литературы по современному состоянию разрабатываемого вопроса, степень использования новейшей отечественной и зарубежной литературы, оригинальность отдельных теоретических и практических решений, качество выполнения текстовой и графической части ВКР и их соответствие требованиям нормативных документов, языковую грамотность.

Наряду с положительными сторонами работы рецензентом отмечаются ее недостатки. Замечания должны носить конкретный характер с указанием номера соответствующей страницы ВКР.

В итоге рецензент указывает на соответствие выпускной квалификационной работы предъявляемым к ней требованиям и дает заключение о возможности присвоения студенту квалификации бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В конце рецензии ставится подпись, Ф.И.О., должность, место основной работы рецензента, ученая степень и ученое звание.

Студент обязан ознакомиться с содержанием рецензии и подготовить ответы на все замечания рецензента.

Вносить исправления в ВКР после рецензии запрещается.

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

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным испытанием, введенным в итоговую аттестацию всех выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования. Дата, время и место заседаний государственных экзаменационных комиссий по защите выпускных квалификационных работ устанавливаются деканами факультетов и доводятся до сведения защищающихся не позднее, чем за месяц до защиты.

Для проведения защиты ВКР необходима стандартная учебная аудитория, мультимедийный проектор, экран и ноутбук.

Защита ВКР проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), которая формируется в соответствии с положением о ГИА в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Процедура защиты осуществляется по графику работы ГЭК, который доводится до сведения студентов не менее чем за 10 дней до ее начала.

Защита ВКР происходит на открытом заседании ГЭК в следующей последовательности:

Председатель или секретарь ГЭК оглашает тему ВКР, фамилию автора и информацию о полноте представленных для защиты документов.

Председатель ГЭК предоставляет слово для доклада соискателю.

В течение 5-10 минут защищающийся должен последовательно изложить обоснование темы, цель работы, содержание работы и основные выводы. Доклад следует сопровождать мультимедийной презентацией. Во время доклада студенту разрешается пользоваться краткими тезисами доклада. По окончании доклада члены ГЭК задают студенту вопросы по теме работы.

Председатель или секретарь ГЭК зачитывает отзыв руководителя ВКР и рецензию на рассматриваемую работу, или дает слово присутствующим на защите руководителю и рецензенту.

Студенту предоставляется слово для ответа на замечания, сделанные в рецензии.

Итоги защиты обсуждаются членами ГЭК в отсутствие студента.

В протоколе могут быть отмечены особые мнения членов комиссии (рекомендации для поступления в магистратуру или аспирантуру, отмечается выполнение ВКР по заявке предприятия и в области прикладных научных исследований и т. п.).

Протокол заседания ГЭК подписывается председателем и членами комиссии, участвовавшими в заседании.

Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления соответствующих протоколов заседаний ГЭК.

### **7.1. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания**

На защите ВКР государственная экзаменационная комиссия определяет уровень освоения общекультурных и профессиональных компетенций персонально каждого выпускника по специально разработанной шкале.

#### **Критерии оценки**

Оценка «отлично» предполагает:

- продвинутый уровень освоения большинства компетенций,
- актуальность, самостоятельность и практическую значимость ВКР,
- оригинальность решений и новизну полученных результатов,
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
- умение лаконично докладывать о проделанной работе, убедительно обосновывать свои суждения и выводы, аргументировано рассуждать, полно и глубоко отвечать на заданные вопросы, увязывать теоретические положения с практическими выводами по итогам работы безукоризненное качество оформления ВКР,
- положительные отзывы и рецензия.

Оценка «хорошо» предполагает:

- базовый уровень освоения большинства компетенций;
- актуальность, самостоятельность и социальную значимость ВКР,

- корректность решений и полученных результатов,
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
- умение четко докладывать результат проделанной работы, обосновывать свои суждения и выводы, рассуждать, отвечать на заданные вопросы, увязывать теоретические положения с практическими вопросами сельского хозяйства,
- хорошее качество оформления ВКР,
- в целом положительные отзыв и рецензия, но имеющие отдельные замечания.

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

- пороговый уровень освоения большинства компетенций;
- традиционность темы, низкий уровень самостоятельности и практической значимости ВКР,
- недостаточность и/или спорность отдельных решений и/или результатов,
- использование незначительного количества информационных источников, в том числе электронных,
- допустимое качество оформления ВКР, но с имеющимися недочетами,
- неполнота доклада о проделанной работе, недостаточно обоснованные суждения и выводы, ошибки в построении рассуждения, поверхностные ответы на заданные вопросы, попытки анализировать различные взгляды, установить связь теоретических положений с практикой,
- отзыв и рецензия с замечаниями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент:

- показывает недостаточный уровень освоения большинства компетенций;
- не владеет содержанием работы, не может прокомментировать её элементарные положения,
- допускает грубые ошибки в рассуждении,
- неправильно отвечает или не отвечает на наводящие и дополнительные вопросы комиссии по содержанию ВКР,
- низкое качество оформления работы,
- отзыв и рецензия с серьезными замечаниями.

## 8. Рекомендуемая литература и интернет источники

а) основная литература:

1. ЭБС «Znanium» Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Высшая школа, 2012. - 252 с. - (Гр. Республики Беларусь). - ISBN 978-985-06-1929-7.
2. ЭБС «Znanium»:Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : Учебное пособие. - Москва ; Минск : ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М» : ООО «Новое знание», 2015. - 410 с. «
3. ЭБС «Znanium»:Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 328 с.
4. ЭБС «Znanium»:Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока : учебное пособие / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 300 с.
5. ЭБС «Лань» Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учеб. пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - Москва : Лань, 2012. - 352 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1328-7.
6. ЭБС «Лань» Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 592 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-98879-166-9.
7. ЭБС «Лань» Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. -

- Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 448 с. - (Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1364-5.
8. ЭБС «Лань» Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 621 с. : ил. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 609-612 (75 назв.). - ISBN 978-5-8114-1306-5.
  9. ЭБС «Лань» Харченко, Г. М. Технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственной продукции : учеб. пособие / Г. М. Харченко. - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2011. - 180 с.
  10. ЭБС «Лань» Чупина, Л. В. Птицеводство. Технология производства мяса птицы : учеб.- метод. пособие / сост. Л. В. Чупина, В. А. Реймер . - Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. - 58 с.
  11. ЭБС «Лань»: Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Москва : Лань, 2012. - 378 с.»
  12. ЭБС «Лань»: Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла : ; / Н. А. Тихомирова. - Москва : ГИОРД, 2011. – 140 с.
  13. ЭБС «Znanium»: Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие/ В.П. Иванов, А.В. Крыленко.-М.: НИЦ ИНФА-М; Мн.: Нов.знание, 2015.-235с.
  14. ЭБС «Znanium»: Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред. Г. И. Баздырева. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 725 с. - (Высшее образование: Бакалавриат).
  15. ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.

16. ЭБС «Znanium»: Ганина В. И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.
17. ЭБС «Znanium»: Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник/О.А. Неверова [и др.] – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-318с.
18. ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО). - ISBN 978-5-8114-1635-6.»
19. ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / А. Н. Остриков [и др.] ; под ред. А. Н. Острикова. - Москва : ГИОРД, 2012. - 614 с. : рис., табл. - (Гр. УМО). - Библиогр.: с. 613-614 (37 назв.). - ISBN 978-5-98879-124-9.»
20. ЭБС «Лань»: Кочиш И.И., Калюжный Н.С. Волчкова Л.А. Нестеров В.В. Зоогигиена: Учебник – Под ред. И.И. Кочиша 2-е изд., испр. и доп.. – СПб.: Лань 2013. – 464 с.
21. ЭБС «Лань»: Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов [и др.]; под ред. В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 912 с. : ил. - (Гр. УМО).
22. ЭБС «Лань»: Разведение животных : учебник для студентов вузов по специальности «Зоотехния» / Кахикало В.Г., Лазаренко В. Н., Фенченко Н.Г., Назарченко О.В.- 2-е изд., доп.- СПб.: Лань, 2014.- 448 с.
23. ЭБС Лань: Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 528 с.

24. ЭБС Лань: Нечаев, А.П. Пищевая химия : учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. - Электрон. дан. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 669 с.
25. Макарец, Н. Г. Кормление сельскохозяйственных животных : учебник для студентов вузов по специальностям: «Зоотехния» и «Ветеринария» / Н. Г. Макарец. - 3-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2012. - 640 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений. Гр. МСХ РФ).
26. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с. - (85 лет СтГАУ).
27. Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
28. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 407 КБ.
29. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.
30. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сычева О.В., Чернобай Е.Н., Омаров Р.С. Производственная практика: Программа и методические указания по оформлению отчета для студентов 2-3 курсов, факультета технологического менеджмента, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» [электронный

полный текст] : электронное учебное пособие / Сост. О.В. Сычева, Е.Н. Чернобай, Р.С. Омаров. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2016. 44 с.

- 31.ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сычева О.В. Преддипломная практика: Методические указания по организации преддипломной практики и оформлению отчета для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Автор-сост. О.В. Сычева. Ставрополь. ФГБОУ ВО СтГАУ, 2016. 18 с.

**б) дополнительная литература:**

1. ЭБС «Znanium»: Оценка качества молока и молочных продуктов: Учебно-методическое пособие/Г.В.Чебакова, И.А.Зачесова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.:
2. ЭБС «Лань»: Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : справ. пособие / П. А. Лисин, К. К. Полянскaий, Н. А. Миллер ; под. общ. ред. К. К. Полянского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с.»
3. ЭБС «Лань»: Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / под ред. О.Б. Рудакова. - Москва : Лань, 2011. - 575 с. )
4. ЭБС «Лань»: Николаев, Б. Л. Тепловые процессы и оборудование для тепловой обработки жиросодержащих молочных продуктов: учеб.-метод. пособие / Николаев Б.Л., Николаев Л.К. - Москва : ГИОРД, 2014.»
5. Калинина, Л. В. Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности 271100 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 248 с. - (Гр. УМО)
6. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебник. - Ростов н/Д. : МарТ, 2000. - 448 с.»

7. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для нач. проф. образов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2007. - 272 с.
8. Сычева, О. В. Молоко: качество, состав, свойства : моногр. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 116 с
9. Сычева, О. В. Оценка качества и безопасности молока : практ. пособие. - Ставрополь : АГРУС, 2007. - 80 с. - (Приоритетные национальные проекты «Образование». Гр. МСХ РФ).
10. Сычева, О. В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие для вузов по специальности 310700 - Зоотехния, 311200 - Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 68 с. - (Гр.).
11. Твердохлеб, Г. В. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 271100 «Технология молока и молоч. продуктов» и направлению 552400 «Технология продуктов питания». - М. : ДеЛи принт, 2006. - 616 с.
12. Технология молока и молочных продуктов : учебник для студентов вузов по направлению «Технология сырья и продуктов животного происхождения», специальности «Технология молока и молочных продуктов» / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев; под ред. А. М. Шалыгиной. - М. : КолосС, 2007. - 455 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).
13. Храмцов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология». - М. : КолосС, 2008. - 200 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр. УМО).
14. Шалапугина, Э. П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260303 «Технология молока и молочных продуктов». - СПб. : ГИОРД, 2008. - 96 с.

- 15.ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль сырья и продуктов переработки молока и мяса [электронный полный текст] : учеб. пособие / Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. Н. Чернобай, СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2007. «
- 16.Все о молоке, сыре, мороженом (газета)
- 17.Известия вузов. Пищевая технология (периодическое издание)
- 18.Кондитерское и хлебопекарное производство (периодическое издание)
- 19.Молочная промышленность (периодическое издание)
- 20.Мясная индустрия (периодическое издание)
- 21.Мясные технологии (периодическое издание)
- 22.Переработка молока, технология, оборудование, продукция (периодическое издание).
- 23.Пищевая промышленность (периодическое издание)
- 24.Сыроделие и маслоделие (периодическое издание).
- 25.Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»**

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС Znanium.com
3. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»
4. Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др.

## Приложение А

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Факультет \_\_\_\_\_  
 Кафедра \_\_\_\_\_

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

#### о степени оригинальности выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (указать вид работы – бакалаврская работа, дипломная работа (проект), магистерская диссертация (работа)) обучающегося

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы, на тему

« \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ »

в соответствии с п.п. 1.12, 1.14, 1.15 положения «О выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ» **прошла** автоматизированный анализ в системе «Антиплагиат. СтГАУ», **сохранена** в электронной информационно-образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила «\_\_\_\_\_ %».

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

**1. На основе анализа отчета проверки из системы «Антиплагиат СтГАУ» фактическую долю оригинальности текста работы подтверждаю**

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_ (уч.степень, должность, Фамилия И.О.)

« » \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ (Подпись)

**Согласие на размещение текста  
выпускной квалификационной работы обучающегося  
в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ**

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество обучающегося )

даю согласие ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ безвозмездно размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы направления подготовки 19.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции выпускную квалификационную работу (далее – ВКР) бакалавра. на тему:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

в следующем содержании:

титульный лист ВКР;  
содержание (план) ВКР;  
введение (аннотация);  
главы (разделы) ВКР, в которых излагается интеллектуальный труд;  
заключение;  
список использованных источников  
(отметить нужное)

в сети Интернет в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, расположенном по адресу: <http://pps.stgau.ru/ebs/>, таким образом, чтобы любое лицо могло получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016г.  
Дата

\_\_\_\_\_  
Подпись обучающегося

Форма титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Факультет технологического менеджмента

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции

Допущена к защите:  
Заведующий кафедрой,  
д.с.-х.н., профессор  
\_\_\_\_\_ О.В. Сычева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль – «Технология производства и переработки продукции  
животноводства»

## **ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**«Направления совершенствование деятельности  
пекарни ИП Каранчев с. Дивное»**

Выполнил:

Студент группы 1 \_\_\_\_\_

Д.С. Камак

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Форма обучения: очная

Руководитель:

д.с.-х.н., профессор \_\_\_\_\_

О. В. Сычева

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Ставрополь, 2016

## Примеры библиографических описаний

**Книга одного-трех авторов**

Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. М. : ДеЛи принт, 2007. 560 с.

Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. Технология и техника переработки молока. М. : Колос, 2001. 400с.

**Книга четырех и более авторов**

Заболевания тазобедренного сустава у детей : диагностика, хирургическое лечение / И. Ф. Ахтямов [и др.]. Казань, 2008. 455 с.

При необходимости, если автор, на которого ссылаются, стоит не первым, можно перечислить за косой чертой всех авторов:

Применение аппарата внешней фиксации при патологии позвоночника / В. И. Шевцов, В. В. Пивень, А. Т. Худяев, Ю. А. Муштаева. М. : Медицина, 2007. 112 с. (Библиотека практикующего врача).

**Книга под заглавием**

(описание учебников, справочников, монографий, сборников и т.п.)

Технологические основы производства и переработки продукции животноводства 6 Учебное пособие / под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва. М. : Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. 808 с.

**Описание статей из журналов**

Один – три автора:

Омаров Р.С., Шлыков С.Н., Сычева О.В. Современные технологические решения для производства ветчинных реструктурированных продуктов // Мясная индустрия. 2012. № 11. С. 84-86.

Четыре и более авторов:

Технология молочного фито чая СТЕВИЛАКТ / В. И. Трухачев, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева, М. В. Веселова // Пищевая индустрия. 2012. № 2 (11). С. 18-20.

Комбинированный молочно-растительный десерт с экстрактом стевии / В. И. Трухачев [и др.] // Вестник АПК Ставрополя. 2012. № 2 (6). С. 36-39.

### **Описание нормативных документов**

Нормативные документы – авторское свидетельство, патент, заявка, описание полезной модели, открытия и рационализаторского предложения - описываются под заглавием. Авторы в сведениях об ответственности не указываются, предполагается, что они должны быть указаны в тексте научной работы.

Авторское свидетельство:

Способ свертывания молока при производстве натуральных сыров: а.с. 1156286 СССР. № 3426343 /28-13; заявл.15.01.1985; опубл. 08.06.86, Бюл. 21. 3 с.

Патент:

Композиция для производства ветчины вареной в оболочке РФ RU № 2502341 С1; заявл. 03.05.2012 г.; опубл. 27.03.99, Бюл. № 9. 3 с.

ГОСТ:

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. М. : Стандартинформ, 2013. 6 с.

ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. 38 с. (Система стандартов по информ., библи. и изд. делу.)

### **Описание официальных документов**

Федеральный закон:

О лицензировании отдельных видов деятельности : Федер. закон [принят Гос. Думой 13. 07.2001] // Собрание законодательств РФ. 2001. № 33(ч.1). Ст. 3430. С. 127-143.

Постановление:

О программе государственных гарантий оказания гражданам Российской Федерации бесплатной медицинской помощи на 2009 год : постановление Правительства Рос. Федерации от 31.12.2008 № 10407-ТГ // Заместитель гл. врача. 2009. № 2. С. 98-105.

Инструкция:

Инструкция о санитарно-противоэпидемическом режиме больниц : утв. Минздравом СССР от 23.03.76 № 288 // Справочник старшей (главной) медицинской сестры. Изд. 6-е, Ростов н/Д. : Феникс, 2007. С. 378-387.

### **Описание электронных ресурсов**

Электронный ресурс локального доступа:

Техника спинальной анестезии [Электронный ресурс] / под ред. Е. М. Шифмана. М. : ИнтелТек, 2005. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Электронный ресурс удаленного доступа:

Иванова А. Е. Состояние производства и переработки молока в регионах Центрального федерального округа // Развитие инфраструктуры АПК. 2008. № 2. URL: <http://vestnik.apk.ru/content/view54/30/> (дата обращения: 15.08.2016).

