

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор  
Технологического института-филиала  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Е.С. Зыкин  
«11» мая 2021 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

## Содержание

### Общие положения

1. Общие требования к выпускной квалификационной работе
2. Организация выполнения выпускной квалификационной работы
3. Общие требования к структуре и содержанию ВКР
4. Порядок представления к защите ВКР и процедура защиты
5. Оформление и подготовка ВКР к защите
6. Ответственность и полномочия
7. Список рекомендуемой литературы
8. Материально-техническое обеспечение

### Приложения

Приложение 1. Форма заявления студента о закреплении темы

Приложение 2. Форма заявки организации на выполнение ВКР по определенной теме

Приложение 3. Форма задания на выполнение ВКР

Приложение 4. Форма отзыва научного руководителя

Приложение 5. Форма титульного листа ВКР

Приложение 6. Форма аннотации

Приложение 7. Форма заключения кафедры и деканата

Приложение 8. Форма заявления о самостоятельности выполнения ВКР

Приложение 9. Форма справки о проверке на заимствование

Приложение 10. Формы отзыва руководителя (специалиста) организации

Приложение 11. Форма справки о внедрении результатов исследования

Приложение 12. Форма рецензии .....

Приложение 13. Форма списка научных публикаций студента

Приложение 14. Примеры оформления списка использованной литературы

Приложение 15. Форма протокола предварительной защиты ВКР

Приложение 16. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА), состав и функции государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями, особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением дистанционных образовательных технологий, проведение итоговой аттестации по образовательным программам, не имеющим государственной аккредитации регламентируется Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам высшего образования ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ.

Указанным Положением регламентируются ответственность и порядок действий по подготовке и проведению государственных итоговых испытаний в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, а также перечень, очередность, сроки прохождения документов, необходимых для осуществления государственной итоговой аттестации.

1.2 Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства») включает защиту выпускной квалификационной работы, включающая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты ВКР в виде дипломной работы. Государственный экзамен по направлению Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции не предусмотрен.

Государственная итоговая аттестация проводится на очном отделении в 8 семестре. Трудоемкость составляет 6 зачетных единиц.

Таблица 1.1 - Распределение общей трудоемкости ГИА по видам учебной работы и формам обучения, в том числе контактная

№п/п	Форма и вид учебной работы	Трудоёмкость, ч/з.е.	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1.	Лекции:		
	обзорная		
	организационно-правовые основы ГИА		
2.	Руководство и консультации по ВКР	12,5	12,5
<b>3.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Защита ВКР		
4.	Самостоятельная работа	203,5	203,5
5.	Всего	216/6	216/6

1.3 Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 **Целью** государственной итоговой аттестации является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат), основной профессиональной образовательной программы Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» и профессионального стандарта: «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.07.2018 г. № 454н.

2.2 Основные задачи государственной итоговой аттестации направлены на проверку освоения следующих компетенций:

**а) универсальными компетенциями (УК)**

- УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- 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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать 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-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
- УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
- УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

**б) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

- ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
- ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
- ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
- ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
- ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
- ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
- ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

**в) профессиональными компетенциями (ПК):**

- ПК-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
- ПК-2. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
- ПК-3. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
- ПК-4. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства
- ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции

животноводства

ПК-6. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ПК-7. Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия

ПК-8. Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

ПК-9. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

ПК-10. Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

ПК-11. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции

ПК-12. Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства.

ПК-13. Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции

ПК-14. Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства

ПК-15. Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

ПК-16. Способен организовать производство продуктов питания из растительного сырья

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

#### **3.2. Типы задач и объекты профессиональной деятельности**

Программа направлена на подготовку бакалавров для решения задач профессиональной деятельности:

- производственно - технологический (основной);
- организационно-управленческий;

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

#### **4. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА (НЕ ПРЕДУСМОТРЕНА)**

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

5.1. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы являются завершающим этапом обучения по основной профессиональной образовательной программе высшего образования. Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна отражать реальный профессиональный уровень выпускника, его готовность к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности, указанных в квалификационных характеристиках ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» (производственно-технологическая и организационно- управленческая деятельность).

5.2. В рамках проведения защиты выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций и индикаторов.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.3 Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
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-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта за-явленного качества и за установленное время УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде  УК-3.2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).  УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата  УК- 3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
-------------------------------------	--	--



Коммуникация	<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: -внимательно слушаю и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; - уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; -критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптирую речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4. 5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском</p>	<p>УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p>

	контекстах	<p>УК – 5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-3.1 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>

	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.</p>

## Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
<p>ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов,</p>

	<p>регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>
<p>ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ОПК-3.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ОПК-3.3. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ОПК-3.4. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>
<p>ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>

<p>ОПК - 5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-5.2. Под руководством специалиста болеевысокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-6.2. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства</p> <p>ОПК-6.3. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводств</p>

**Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>		
Реализация технологий производства продукции растениеводства.	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства
Реализация технологий производства продукции животноводств. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.	ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 Реализует технологии производства продукции животноводства
Реализация технологий производства плодоовощной продукции. Реализация технологий переработки продукции растениеводства.	ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Реализация технологий переработки продукции растениеводства. Реализация технологий переработки продукции животноводства.	ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства
Реализация технологий переработки продукции плодородства и овощеводства. Контроль качества и безопасность	ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-5.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства
	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его
	ПК-11 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК-11.1 Реализует технологии производства плодоовощной продукции

сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.	ПК-12 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства	ПК-12.1 Реализует технологий переработки продукции плодородства и овощеводства
	ПК-13 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК-13.1. Реализует технологии производства плодоовощной продукции
	ПК-14 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства	ПК-14.1. Реализует технологий переработки продукции плодородства и овощеводства
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>		
Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях. Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. Организация производства сельскохозяйственной продукции. Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции. Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ПК-7 Способен организовывать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ПК-7.1 Организовывает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия
	ПК-8 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПК-8.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
	ПК-9 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-9.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
	ПК-10 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-10.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции



## Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>		
Реализация технологий производства плодоовощной продукции. Реализация технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства.	ПК-11 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК-11 Реализует технологии производства плодоовощной продукции
	ПК-12 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства	ПК-12 Реализует технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
	ПК-14 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства	ПК-14.1. Реализует технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
	ПК-15 Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-15.1. Проектирует планы размещения оборудования, производственные мощности,
	ПК-16 Способен организовать производство продуктов питания из растительного сырья	ПК-16.1. Проектирует планы размещения оборудования, производственные мощности,

### 5.3 Тематика выпускных квалификационных работ

1. Влияние качества исходного сырья на выход хлебопекарной муки
2. Влияние низкотемпературной схемы разваривания сырья на качество этилового спирта сорта «Люкс»
3. Разработка технологического плана производства хлеба формового из пшеничной муки высшего сорта с добавлением молочной сыворотки с целью улучшения питательности
4. Совершенствование рецептуры при производстве хлеба
5. Влияние ускорения технологического процесса при производстве пива на показатели качества
6. Эффективность применения морской капусты при производстве хлеба «Пшеничного»
7. Использование в рецептуре йодированной пищевой соли при производстве хлеба «Бородинского»
8. Эффективность использования закваски разных видов при производстве хлеба Дарницкого
9. Влияние мелафена в комплексе с бором на технологические показатели сахарной свеклы
10. Пути снижения себестоимости пирожного «Корзиночка» путем добавления в рецептуру

песочной брак-крошки

11. Пути повышения выхода хлеба в условиях хлебопекарни
12. Пути увеличения сроков хранения хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта
13. Пути улучшения формоустойчивости хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта
14. Влияние качества исходного сырья на качество ячменного солода
15. Пути уменьшения потерь сахара при переработке сахарной свеклы
16. Пути повышения устойчивости зерновых масс при хранении
17. Сравнительная характеристика технологий производства водки
18. Расчет и проектирование пункта послеуборочной обработки и хранения зерна на различные цели
19. Влияние влажности муки на выход батона «Столичный»
20. Влияние сроков хранения сахарной свеклы в кагатном поле на выход сахара
21. Эффективность применения сухой клейковины при производстве булки «Черкизовской»
22. Осветление пива при использовании стабилизатора БК-750-Н
23. Пути ускорения созревания теста при производстве хлеба белого формового из пшеничной муки первого сорта
24. Использование глютена в рецептуре батончика «К чаю»
25. Методы профилактики и способы борьбы с картофельной болезнью при производстве хлеба «Пшеничный» из муки первого сорта
26. Влияние улучшителя «Ирексол» на качество булки «Городская»
27. Аминокислотный состав белка в зависимости от обработки озимой пшеницы микроэлементами-синергистами в условиях опытного поля УлГАУ
28. Качество муки в зависимости от использования серосодержащих удобрений на посевах озимой пшеницы в в условиях опытного поля УлГАУ
29. Влияние использования серосодержащих удобрений на посевах озимой пшеницы в условиях опытного поля УлГАУ на качество теста
30. Влияние кислотности закваски на качество хлеба «Пастуший»
31. Влияние кислотности опары на качество хлеба «Пшеничный»»
32. Пути увеличения пористости хлеба «Крестьянский»
33. Влияние обработки озимой пшеницы марганцем и цинком на соотношение муки и отрубей
34. Особенности производства итальянского хлеба «Чиабатта»
35. Взаимозаменяемость сырья при производстве батона «Волжский»
36. Влияние микроэлементов на реологические свойства теста из озимой пшеницы
37. Влияние обработки озимой пшеницы микроэлементами на показатели пробной выпечки хлеба
38. Регенерация пивных дрожжей при производстве пива
39. Аналитическая зависимость выхода хлебопекарной муки от способов обработки озимой пшеницы микроэлементами
40. Особенности переработки замороженных корнеплодов сахарной свеклы
41. Повышение подъемной силы теста при производстве хлеба «Крестьянский»
42. Использование йодказеина в рецептуре батона
43. Разработка технологической линии по производству пшена
44. Влияние  $\alpha$ -амилазы на качество хлеба «Пшеничный» из муки высшего сорта
45. Использование хмеля при производстве ржано-пшеничного хлеба
46. Повышение пищевой ценности хлеба «Пшеничный»
47. Модернизация технологической линии по производству пива
48. Разработка технологической линии по производству сидра
49. Пути повышения эффективности производства баранок «Сдобные»
50. Рециркуляция питательного раствора при выращивании томатов на минеральной вате

51. Влияние влажности основного сырья на выход хлебобулочных изделий
52. Свободная тема, предложенная студентами, сформулированная на основании изучения потребности, по заявкам производства и согласованная с руководителем выпускной квалификационной работы

**5.4** Задачи, которые студент должен решить в процессе выполнения выпускной квалификационной работы, этапы её выполнения, условия допуска студента к процедуре защиты, требования к структуре, объему, содержанию и оформлению, а также перечень обязательных и рекомендуемых документов, представляемых к защите указаны в методических указаниях, утвержденных в установленном порядке.

## 6. Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г.  Полнотекстовая электронная библиотека.  Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО</p> <p>Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека.  Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО</p> <p>Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.  Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор №386/20 от 19.11.2020 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».</p> <p>Договор 190 от 22.03.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека.  Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»</p> <p>Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. ,  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>  Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016.  Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13  Архив до 31.12.23  01.01.14 - 31.12.14  Архив до 31.12.24  01.01.17 - 31.12.17  Архив до 31.12.27  01.01.18- 31.12.18  Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b>  Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией.</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>

<p>Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.</p> <p>Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	Пункт 7.1	
<p><b>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"</b></p> <p>Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p> <p>Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	Бессрочный	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a>
<p><b>База данных Polpred.com</b></p> <p>Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г.</p> <p>Соглашение от 28.10.2019 г.</p> <p>Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ.</p> <p>Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.09.2014 г.</p> <p>Пролонгация</p> <p>С 28.10.2019г.</p> <p>Пролонгация</p>	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>
<p><b>Справочно-правовая система «Гарант»</b></p> <p>Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве.</p> <p>Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г.</p> <p>Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	Пролонгация	
<p><b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b></p> <p>Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система</p> <p>Доступ с компьютеров библиотеки</p>	Бессрочный	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>
<p><b>Научная электронная библиотека Science index</b></p> <p>Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.</p> <p>Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ.</p> <p>Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021</p> <p>Локальная сеть университета</p>	<p>С 18.06.2019 по 05.07.2020 г.</p> <p>С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.</p> <p>13.07.21-15.07.2022</p>	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
<p>Национальная подписка <b>Scopus</b></p> <p>Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106</p>	С 10.05.2018 по	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>

<p>Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>	<p>31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.  до 31.12.2021</p>	
<p><b>Национальная подписка WoS</b> Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>	<p>С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.  до 31.12.2021</p>	<p><a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a></p>
<p><b>CrossRef</b> Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.</p>	<p><a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

#### г) Интернет- ресурсы

1. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://www.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://window.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://fcior.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
4. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа. - <http://www.mcx.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
5. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://www.agro-ul.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://elibrary.ru/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/> свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
9. Онлайн система контроля и учета производства в сельском хозяйстве <https://www.agrosignal.com/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
10. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН <http://www.fao.org/home/ru/>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
11. Министерство образования и науки Российской Феде [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<http://minobrnauki.gov.ru/>
12. Министерство экономического развития Российской Федерации - [Электронный ресурс]. - режим доступа. <http://old.economy.gov.ru/minec/main>
13. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<https://www.gks.ru/>
14. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики Ульяновской области [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -<https://uln.gks.ru/>
15. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. - Режим доступа. -[www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru)
16. Кулинария [Электронный ресурс]. - Режим доступа. <https://go.mail.ru/search.ru>
17. Кухни мира [Электронный ресурс]. - Режим доступа. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
18. Всероссийский портал “Restorante [Электронный ресурс]. - Режим доступа.. <http://www.restorante.com.ru/>
19. Restcon: ресторанный консалтинг. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. <http://restcon.ru/> Сайт компании “
20. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. <http://restorus.com>
21. Федерация Рестораторов и Отельеров. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
22. Информационно-поисковая система. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
23. Информационно-поисковая система. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса. [Электронный ресурс]. - Режим доступа. [ps://kuking.net/cuisine.htm](http://ps://kuking.net/cuisine.htm) [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

**9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 210 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 80 мест, Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор «LG-19» S19A10N- 1шт; Проектор BenQ MX 813 ST-1 шт; Доска аудиторная 3-х секционная. Системный блок «Formoza»-1 шт., Кабель HDMI 15 м черный - 1 шт., Колонки SVEN SPS-611S - 1 шт; Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: дТйишБГрафический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>



<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № УПЦ-«Лаборатория технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»</p> <p>Машины и оборудование</p> <p>Терморегулятор, 2 160,00 3 - -</p> <p>Трансформатор</p> <p>Участок по переработке с/х продукции</p> <p>Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК</p> <p>Машина для прошивки мешков</p> <p>Установка по мойке зерна</p> <p>Весы электронные ВСП150/20,</p> <p>насосы для молока и молочных продуктов, Тематические фильмы, электронные презентации на мультимедийной установке</p> <p>Машина тестомесильная</p> <p>Макаронная линия «Итили-ца»</p> <p>Установка для мойки зерна</p> <p>Просеиватель вертикальный центр. П2-П</p> <p>Шкаф для выпекания хлеба 16 шт.</p> <p>Монитор LG</p> <p>Ноутбук</p> <p>Установка для титрования УТ-1</p> <p>Влагомер для зерна и муки Wili-55</p> <p>Влагомер зерна и муки</p> <p>Подковообразный магнит</p> <p>Альбом вредителей хлебных запасов;</p> <p>Альбом дефектов хлебных изделий;</p> <p>Дифионоскоп;</p> <p>Набор полиамидных сит для определения крупности муки;</p> <p>Очистители для сит;</p> <p>Прибор Журавлева;</p> <p>Проектор,</p> <p>Экран настенный</p> <p>весы эл. ВСП 150/20,</p> <p>Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева:</p> <p>Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6</p> <p>Плуг ПН-4-35</p> <p>Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8</p> <p>Головка гомогенизатора , Пластина пастеризационной установки</p> <p>Барaban сепаратора, Насос мембранный, Сепаратор в разрезе, Заквасочники, ванны нержавеющей стали, маслобойка</p> <p><u>Открытая площадка:</u></p> <p>Комбайн VECTOR-1шт</p> <p>Трактор МТЗ 82-1шт</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
---	---

<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p> <p>Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.</p> <p>Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.</p> <p>MS Office 2003</p> <p>г.к. 7 от 16.03.2007</p> <p>Архиватор 7-zip.</p> <p>Программное обеспечение «Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ» . Договор № 18 от 28 мая 2019г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс»</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя,</p> <p>Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест;</p> <p>Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 - 1 шт., Системный блок «Со1ог8»-4шт., Монитор «Samsung»-6 шт., Монитор «LG»-6 шт.</p> <p>Офисный пакет LibreOffice</p> <p>Архиватор 7-zip.</p> <p>MathCad</p> <p>Договор б\н от 30.11.2009</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а</p> <p>Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: Calculate Linux</p> <p>офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p> <p>Архиватор 7-zip</p> <p>Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3 GHz / ОЗУ 1,49Gb - 6 шт.</p> <p>Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base))</p> <p>Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
---	--

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ОПОП по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н.

Автор: ст. преподаватель  /И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент Гафин М.М.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК» « 11 » мая 2021 года, протокол № 10 .

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-экономического факультета « 11 » мая 2021 года, протокол № 10 .



Хуснутдинов Р.Н.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение А

#### Пример оформления заявления на выполнение выпускной квалификационной работы

Декану факультета \_\_\_\_\_ технологии  
животноводства и агроэкологии \_\_\_\_\_

указать Фамилию Имя Отчество  
обучающийся \_ курса факультета  
Направления подготовки 35.03.07 Технология  
производства и переработки сельскохозйст-  
венной продукции, профиль «Технология про-  
изводства, хранения и переработки продукции  
растениеводства»  
Ф.И.О \_\_\_\_\_  
(полностью, в именительном падеже)

#### Заявление

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы:

« \_\_\_\_\_ » и

назначить научным руководителем \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность, ученое звание, ученая степень)

Дата Подпись обучающегося

**Согласовано:**

**Заведующий кафедрой**

подпись расшифровка подписи

«»20 \_\_\_\_\_ Г.

**Научный руководитель**

подпись расшифровка подписи

«»20 \_\_\_\_\_ Г.

**Декан** \_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи

«»20 \_\_\_\_\_ Г.

**Приложение Б**  
**Бланк заказа от производства на выполнение бакалавром**  
**выпускной квалификационной работы на тему,**  
**заказываемую предприятием**

(на бланке предприятия)

Ректору ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,

Руководителя предприятия

*наименование предприятия*

---

*Ф.И.О. руководителя*

Предприятие (организация, фирма) \_\_\_\_\_

---

*(полное название, юридический адрес, телефон)* просит Вас  
рассмотреть возможность выполнения бакалавром

---

*(фамилия, имя, отчество, № группы)*  
выпускной квалификационной работы на тему

---

и направить бакалавра в организацию (название предприятия, фирмы) на преддипломную практику. Руководителем практики от производства назначить

---

*(должность, фамилия, имя, отчество)*

Руководитель

*(подпись, Ф.И.О.)*

Дата

М.П.

**Приложение Д**

**Бланк отзыва на выпускную квалификационную работу**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
**ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**

на выпускную квалификационную работу выпускника факультета технологии животноводства и агроэкологии (*фамилия, имя, отчество обучающегося*) на тему: (*название темы*) выполненную на кафедре « *название кафедры полностью*» под руководством (*ученая степень, ученое звание И.О. Фамилия*)

**Общая характеристика работы**

*Задачи и актуальность исследования.*

*Освоение методики исследования.* \_\_\_\_\_

*Реферирование литературы в процессе выполнения работы.*

---

*Применение методов статистической обработки.* \_\_\_\_\_

*Положительные стороны работы.* \_\_\_\_\_

*Предложения.* \_\_\_\_\_

---

---

*Заключение.* (*Заключение о подготовленности обучающегося к самостоятельной работе, о соответствии выпускной работы предъявляемым требованиям и о возможности ее допуска к защите в ГЭК*) \_\_\_\_\_

Руководитель (*подпись*) *Фамилия И.О., должность, ученое звание, ученая степень, место работы* " \_\_ "20 г.

**Бланк рецензии на выпускную квалификационную работу**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу выпускника факультета технологии животноводства и агроэкологии  
(фамилия, имя, отчество обучающегося) на тему « (название темы)» выполненную на кафедре (название кафедры)  
под руководством(ученая степень, должность, фамилия и.о.)

**Общая характеристика работы**

***Актуальность темы и практическая ценность работы.***

---

***Достоверность полученных результатов.*** \_\_\_\_\_

---

***Использование источников литературы по теме исследований.***

---

***Особенности оформления работы.*** \_\_\_\_\_

---

***Положительные стороны работы.*** \_\_\_\_\_

---

***Недостатки.*** \_\_\_\_\_

---

***Заключение.***

\_\_\_ (Общая оценка работы по пятибалльной шкале и вывод о возможности присвоения квалификации бакалавра сельского хозяйства)

Рецензент(подпись )Фамилия И.О., должность, ученое звание, ученая степень, место работы

" \_\_ "20 г.

**Примечание.** Для внешних рецензий указывается должность рецензента, а подпись заверяется печатью.



## Форма справки о проверки на заимствования

**G АНТИПЛАГИАТ**  
iiaMiEawiiQiMiHKM

### **СПРАВКА** о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований

Проверка выполнена в системе

Автор работы

Факультет, кафедра, номер группы

Тип работы

Название работы

Название файла

Процент заимствования

Процент цитирования

Процент оригинальности

Дата проверки

Модули поиска

Работу проверил

Дата подписи

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



Ответ на вопрос, является ли найденное заимствование корректным, системой автоматически генерируется. Предоставленная информация не подлежит оглашению в печати.

**Форма справки о внедрении результатов исследования  
(заполняется на фирменном бланке предприятия)**

Председателю ГАК  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ по направлению  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**СПРАВКА**

**о внедрении результатов исследования**

Иванова А.А. выполнила выпускную квалификационную работу на тему «» по заявке предприятия.

Изучив результаты исследования Ивановой А.А., руководство ООО «Ульяновскхлебпром» отмечает высокий уровень выпускной квалификационной работы, как в практическом, так и в теоретическом плане. Руководство также подтверждает, что работа произведена на реальных данных предприятия, выполнена на актуальную тему, имеет практическое значение.

В ВКР Ивановой А.А. предложены мероприятия по совершенствованию , в частности,, которые заключаются во внедрении

Руководитель ООО«Ульяновскхлебпром» Фамилия И.О