

**Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации**

Технологический институт-филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

по выполнению выпускной квалификационной работы

по направлению подготовки:

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Профиль: «Технология производства и переработки
продукции растениеводства»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная



Димитровград - 2021

УДК 631.563

Мударисов Ф.А., Шигапов И.И. Методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы, – Димитровград: Технологический институт – филиал УлГАУ, 2021. – 43 с.

Методическое пособие составлено в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и предназначены для бакалавров направления 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства. В методическом пособии изложены рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы бакалавра

Утверждено
на заседании кафедры «Технологии производства переработки
и экспертизы продукции АПК»
Технологического института – филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,
протокол № 10 от 11 мая 2021г.

Рекомендовано
к изданию методическим советом Технологического
института – филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Протокол № 10 от 11 мая 2021г.

© Мударисов Ф.А., Шигапов И.И. 2021

© Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи выполнения выпускной квалификационной работы	4
2.	Структура выпускной квалификационной работы	9
3.	Требования к выполнению и содержанию выпускной квалификационной работы	13
4.	Оформление работы	14
5.	Составление и оформление списка использованной литературы	20
6.	Перечень тем выпускных квалификационных работ	25
	Приложения	30

1. Цели и задачи выполнения выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой самостоятельную и логически завершённую работу, выполненную обучающимся, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и связанную с решением задач того вида деятельности, к которому готовятся обучающийся. Содержание выпускной квалификационной работы направлено на оценку степени и уровня освоения обучающимся ОПОП. Ответ фиксируется в оценочном листе ответа на защите ВКР.

Требования к структуре текста. ВКР должна быть выполнена с соблюдением требований ЕСКД¹. Руководствуясь положениями ГОСТ 7.32-2001 (с Изменением №1, утвержденном в июне 2005 г.), наименования структурных элементов ВКР:

«СОДЕРЖАНИЕ»,

«ВВЕДЕНИЕ», «ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ», «ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» служат их заголовками.

Заголовки структурных элементов ВКР следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами. Подчеркивать заголовки не следует.

Текст основной части ВКР разделяют на разделы, подразделы, пункты (ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-2001). При необходимости пункты могут делиться на подпункты.

Главы, подразделы (параграфы), пункты и подпункты ВКР следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Главы ВКР должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. Например: ГЛАВА 1; ГЛАВА 2; ГЛАВА 3.

Каждый раздел ВКР рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Номер подраздела (параграфа) ВКР включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Номер пункта в основном тексте ВКР включает номер соответствующей главы, подраздела (параграфа) и порядковый номер пункта, разделенные точкой. Пример - 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 и т. д.

В соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 после номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте на од- но из перечислений, строчную букву, после ко¹ ЕСКД – Единая Система Конструкторской Документации ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

- а) _____
- б) _____
- 1) _____
- 2) _____

Главы, подразделы (параграфы) ВКР должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание глав, подразделов (параграфов).

Заголовки глав, подразделов (параграфов) и пунктов следует печатать с абзацного отступа, с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Например:

Глава 1 Технология приготовления полуфабрикатов

1.1 Сырье для приготовления полуфабрикатов

1.2 Основные операции в технологии полуфабрикатов

1.3 Нормы продуктов (порционирование)

По аналогии с другими структурными элементами ВКР, наименование ее глав также можно печатать прописными буквами. Например:

ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ГОСТ 7.32-2001 (в редакции 2005 г.) не запрещает переносы слов в заголовках текста.

В тексте ВКР, в целях более зримого разграничения логических частей работы, названия ее структурных элементов, глав, подразделов (параграфов) желательнее выделять полужирным шрифтом.

Расстояние между заголовками и текстом должно быть равно 15 мм. Расстояние между заголовками разделов и подраздела – 8 мм. Расстояние между последней строкой текста и последующим заголовком подраздела – 15 мм.

Каждую главу рекомендуется начинать с нового листа.

Требования к изложению текста. Изложение основного текста работы должно быть кратким и четким. В тексте должны применяться научно-технические термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Условные буквенные обозначения величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать требованиям государственных стандартов (это относится и к единицам измерения). Условные буквенные обозначения должны быть тождественными во всех разделах записки.

В тексте ВКР не допускается применение оборотов разговорной речи. Наряду с этим крайне нежелательно:

- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими государственными стандартами.

В тексте ВКР, за исключением формул, таблиц и рисунков, не допускается:

- применять математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять без числовых значений математические знаки, например: >(больше), <(меньше), =(равно), ≥ (больше или равно), ≤ (меньше или равно), ≠ (не равно), а также № (но-мер), % (процент).

Правила печатания знаков. Знаки препинания (точка, запятая, двоеточие, точка с запятой, многоточие, восклицательный и вопросительный знаки) от предшествующих слов пробелом не отделяют, а от последующих отделяют одним пробелом.

Дефис от предшествующих и последующих элементов не отделяют. Тире от предшествующих и последующих элементов отделяют обязательно.

Перед раскрытием и после закрытия скобок и кавычек делается пробел. Кавычки и скобки не отделяют пробелом от заключенных в них элементов. Также не отделяют от кавычек и скобок знаки препинания.

Знак № отделяется пробелом от цифры, к которой он относится.

Знаки процента и промилле не отделяются пробелом от чисел, к которым они относятся.

Знаки сноски (звездочки или цифры) в основном тексте печатают без пробела, а от текста сноски отделяют пробелом (например: слово¹, ¹ Слово).

Числа и даты. Числа должны быть отделены от относящихся к ним наименований (например: 25 м). Числа с буквами в обозначениях не разбиваются (например: в пункте 2б). Числа и буквы, разделенные точкой, не имеют отбивки (например: 2.13.6).

Основные математические знаки перед числами в значении положительной или отрица

тельной величины, степени увеличения от чисел не отделяют (например: -15).

Для обозначения диапазона значений употребляют один из способов: многоточие, тире, знак ч, либо предлоги от ... до По всему тексту следует придерживаться принципа единообразия.

Сложные существительные и прилагательные с числами в их составе рекомендуется писать в буквенно-цифровой форме (например: 150-летие, 30-градусный, 25-процентный).

Стандартной формой написания дат является следующая: 20.03.14 г. Возможны и другие как цифровые, так и словесно-цифровые формы:

20.03.2014 г., 22 марта 2014 г., 1 сент. 2014 г.

Все виды некалендарных лет (бюджетный, отчетный, учебный), т.е. начинающихся

в одном году, а заканчивающихся в другом, пишут через косую черту: В 2014/15 учебном году. Отчетный 2014/2015 год.

Сокращения. Используемые сокращения должны соответствовать правилам грамматики, а также требованиям государственных стандартов (в частности, ГОСТ 7.12-93). Однотипные слова и словосочетания везде должны либо сокращаться, либо нет (например: в 1919 году и XX веке или в 1919 г. и XX в.; и другие, то есть или и др., т.е.). Существует ряд общепринятых графических сокращений: Сокращения, употребляемые самостоятельно: и др., и пр., и т.д., и т.п. Употребляемые только при именах и фамилиях: г-н, т., им., акад., д-р., доц., канд. физ.- мат. наук, ген., чл.-кор. Например: доц. Иванов И.И. Слова, сокращаемые только при географических названиях: г., с., пос., обл., ул., просп. Например: в с. Н. Павловка, но: в нашем селе. Употребляемые при ссылках, в сочетании с цифрами или буквами: гл.5, п.10, подп.2а, разд.А, с.54 – 598, рис.8.1, т.2, табл.10 – 12, ч.1.

Употребляемые только при цифрах: в., вв., г., гг., до н.э., г.н.э., тыс., млн., млрд., экз., к., р. На- пример: 20 млн. р., 5 р. 20к. Используемые в тексте сокращения поясняют в скобках после первого употребления сокращаемого понятия. Например: заканчивается этапом составления технического задания (ТЗ).

Требования к оформлению таблиц. Цифровой материал принято помещать в таблицы. Таблицы используют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы помещают непосредственно после абзацев, содержащих ссылку на них, а если места недостаточно, то в начале следующей страницы. Все таблицы должны быть пронумерованы. Как правило, они нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера, разделенного точкой. При этом знак № при нумерации таблиц не используется. Например, пишется: Таблица 2.1. В пределах текста ВКР допускается и сквозная нумерация таблиц. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. В соответствии с ГОСТ

7.32 -2001 (в редакции 2005 г.) наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При этом, после последней цифры номера таблицы точка не ставится, а после тире наименование таблицы пишется с прописной (заглавной) буквы. После наименования таблицы точка также не ставится.

В соответствии с вышеуказанным ГОСТ, заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Пример:

Таблица 1 – Рецептура

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		На 1350 г полуфабриката		На 1000 г. готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слово «Продолжение таблицы» и указывают ее номер (например: Продолжение таблицы 2.15).

Таблицу с большим количеством граф (столбцов) допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Высота таблицы с записями в одну строку должна быть не более 8 мм. Если в таблице встречается повторяющийся текст, то при первом же повторении допускается писать слово «то же», а далее использовать кавычки. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, знаков, марок, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или текстовые данные не приводятся в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк (–). Цифры в графах таблиц располагают так, чтобы они следовали одни под другими (желательно по центру колонок). В таблице допускается применять размер шрифта меньший, чем в тексте ВКР. На все таблицы в пояснительной записке ВКР должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. В тексте, где речь идет об информации, содержащейся в со- ответствующей таблице, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (таблица 2.1), либо в виде оборота типа «Представленные в таблице 2.1 данные свидетельствуют о ...». Сноски к таблице печатают непосредственно под ней.

Требования к оформлению иллюстраций. Иллюстрации используют в тексте ВКР, чтобы придать излагаемому материалу наглядность, ясность и конкретность.

Иллюстрации, сопровождающие пояснительную записку, могут быть выполнены в виде диаграмм, номограмм, графиков, чертежей, карт, фотоснимков и др. Указанный материал выполняется на формате А4, т.е. размеры иллюстраций не должны превышать формата страницы с учетом полей. Если ширина рисунка больше 8 см, то его располагают симметрично посередине. Если его ширина менее 8 см, то рисунок, как правило, располагают с краю, в обрамлении текста. Допускается размещение нескольких иллюстраций на одном листе.

Иллюстрации могут быть расположены по тексту пояснительной записки, а также даны в приложении. Сложные иллюстрации могут выполняться на листах формата А3 и больше со сгибом для размещения в пояснительной записке.

Все иллюстрации нумеруются в пределах текста арабскими буквами (если их более одной). Нумерация рисунков может быть как сквозной, например, Рисунок 1, так и индексационной (по главам пояснительной записки, например, Рисунок 3.1). Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, могут иметь экспликацию (поясняющий текст или данные). Наименование помещают под иллюстрацией, а экспликацию под наименованием. В тексте, где идет речь о теме, связанной с иллюстрацией, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (рис. 1) либо в виде оборота типа «...как это видно на рисунке 1»



Рисунок – Хлеб Домашний после выпечки

Схемы выполняют без соблюдения масштаба и пространственного расположения. Иллюстрации должны быть вставлены в текст одним из следующих способов:

- либо командами ВСТАВКА-РИСУНОК (используемые для вставки рисунков из коллекции, из других программ и файлов, со сканера, созданные кнопками на панели рисования, автофигуры, объекты *Word Art*, а так же диаграммы). При этом все иллюстрации, вставляемые как рисунок, должны быть преобразованы в формат графических файлов, поддерживаемых *Word*;
- либо командами ВСТАВКА-ОБЪЕКТ. При этом необходимо, чтобы объект, в котором создана вставляемая иллюстрация, поддерживался редактором *Word* стандартной конфигурации.

ПРИМЕНЕНИЕ ЭКОНОМИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИХ МЕТОДОВ

В зависимости от характера и содержания выпускной квалификационной работы необходимо применять современные методы обработки данных при анализе социально - экономических явлений. Метод определяется той задачей, которая поставлена в ВКР. Выявление закономерностей того или иного явления требует обоснованного применения экономико-математических методов. Использование экономико-математических методов возможно, как на стадии анализа изучаемых объектов (явлений, процессов), так и на стадии планирования, прогнозирования и организации предлагаемых решений.

Требования к оформлению формул. Формулы должны быть оформлены в редакторе формул Equation Editor и вставлены в документ как объект. Размеры шрифта для формул:

Обычный	- 14
крупный индекс	10
мелкий индекс	8
крупный символ	20
мелкий символ	14

Значения указанных символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой, причем каждый символ и его размерность пишутся с новой строки и в той последовательности, в которой они приведены в формуле. Первая строка расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Пример: Массовую долю влаги в продуктах X (w) в процентах вычисляют по формуле:

$$w = 100 - C,$$

где C – массовая доля сухого вещества, %.

Все формулы нумеруются арабскими цифрами, номер ставят с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках. Номер формулы состоит из 2-х частей, разделенный точкой, например (3.1), первая часть выделена под номер раздела, вторая часть

– номер формулы. Допускается сквозная нумерация формул в пределах пояснительной записки. При переносе формулы номер ставят напротив последней строки в край текста. Если формула помещена в рамку, номер помещают вне рамки против основной строки формулы.

Группа формул, объединенных фигурной скобкой, имеет один номер, помещаемый точно против острия скобки.

При ссылке на формулу в тексте ее номер ставят в круглых скобках. Например: Из формулы (3.1) следует...

Порядок изложения в тексте ВКР математических уравнений такой же, как и формул.

2. Структура выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченное решение конкретной расчетно-экономической, аналитической, научно-исследовательской или организационно-управленческой задачи, включать совокупность результатов исследования и научно-практические положения, выдвигаемые автором на защиту. В ней должны быть определены пути дальнейшего развития исследуемой проблемы, показана способность автора участвовать в разработке и принятии решений по повышению эффективности и перспективе развития исследуемого объекта, процесса или явления.

Выпускная квалификационная работа должна:

- иметь характер прикладной разработки или прикладного научного исследования;
 - должна быть основана на использовании актуальных статистических данных и действующих нормативно-правовых актов;

- отвечать принципам логичности, четкости, достоверности изложения эмпирического материала;

- отражать умения бакалавра-выпускника пользоваться научными методиками и приемами исследования по отбору, обработке и систематизации информации;

- иметь четкую структуру и правильное оформление;

- опираться на разработанные автором предложения по устранению негативных тенденций в развитии изучаемого объекта (явления) и усилению прогрессивных тенденций;

- содержать практические рекомендации, обоснованные конкретными расчетами. Таким образом, выпускная квалификационная работа показывает уровень знания бакалавра-выпускника методов научного исследования сложных социально-экономических явлений, умения обобщать и делать выводы, обоснованные предложения и давать рекомендации в рамках предмета исследования, принимать участие в разработке и реализации рациональных решений по исследуемому объекту, процессу или явлению.

Выпускная квалификационная работа должна состоять из: текстовой части (пояснительной записки) – обязательная часть ВКР;

дополнительного материала (содержащего решение задач, установленных заданием)

– необязательной части ВКР.

Пояснительная записка – это законченный текст, объемом от 50 (минимально) до 100 (максимально) страниц компьютерной верстки. Обязательными структурными элементами пояснительной записки являются:

1. Титульный лист (приложение)
2. Задание на выпускную квалификационную работу
3. Аннотация (приложение)
4. Оглавление (содержание)
5. Введение
 6. Основной текст работы с разбивкой на главы и параграфы, с учетом логики содержания разделённый на 2 или 3 главы
7. Выводы и предложения
8. Список использованной литературы

9. Приложения (если есть)

В пояснительную записку вкладывается отзыв руководителя ВКР, заключение кафедры и декана (приложение), заявление о самостоятельности выполнения работы (приложение 9), справка о проверке на заимствования (приложение), отзыв руководителя (специалиста) организации (приложение), справка о внедрении результатов исследования (приложение), список научных публикаций студента (приложение).

Титульный лист является первой страницей работы. Лист оформляется строго в соответствии с образцом и содержит название темы ВКР, подписи с указанием фамилий и инициалов студента, научного руководителя, заведующего кафедрой, на которой выполнена ВКР, место и год выполнения работы. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Задание на выполнение работы содержит исходные данные, необходимые для выполнения ВКР, перечень вопросов, подлежащих разработке, а также перечень необходимых дополнительных материалов. Указывается дата выдачи задания и данные о научном руководителе. Задание должно быть подписано студентом и руководителем, утверждено заведующим кафедрой, на которой выполняется работа.

Аннотация ВКР содержит краткую информацию о выпускной работе, её назначении, основных результатах и рекомендациях по их использованию. Аннотация оформляется в виде текстового материала объемом 1/2 - 1/3 страницы. Аннотация является третьим листом пояснительной записки ВКР.

Оглавление (содержание) включает перечень всех разделов ВКР с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы. Обязательное требование – дословное повторение в заголовках содержания названий разделов, представленных по тексту работы, в той же последовательности и соподчиненности.

Введение – это вступительная часть ВКР, в которой характеризуется научный аппарат исследования и даётся общая аннотация на текст исследования.

Научный аппарат – перечень последовательно совершаемых логико- познавательных действий (операций), обеспечивающих выполнение исследования. Научный аппарат ВКР должен включать следующие обязательные элементы: обоснование актуальности, теоретическую разработанность темы, формулировку противоречия, проблемы, темы, цели, объекта, предмета, задач и методов исследования, исследовательскую базу, описание структуры работы. По тексту введения все элементы научного аппарата выделяются жирным курсивом.

Актуальность исследования обосновывается с позиций, что во внешней среде происходят изменения, которые обусловлены принятием новых документов развития национальной экономики и/или отрасли, глобализацией бизнеса, ужесточением конкурентной среды и др. новыми условиями деятельности организации. Однако на уровне управления национальной экономикой (отраслью, конкретной организацией) не готовы по каким-либо причинам (которые студенту следует выделить) соответствовать данным условиям деятельности.

Теоретическая разработанность темы с указанием направлений теоретических исследований и фамилий российских и зарубежных ученых, которые рассматривали данную тему.

Противоречие формулируется как несоответствие (нарушение баланса) между потребностями управленческой теории и/или практики соответствовать данным условиям деятельности и наличием выявленной студентом проблемной ситуации. Выделяется при наличии

«сильного» внешнего и «слабого» внутреннего звеньев в экономике организации.

Проблема вытекает из противоречия и показывает общий вопрос – проблемную ситуацию, разрешение которой устранил противоречие в экономике организации. В процессе формулировки проблемы могут быть использованы вопросительные конструкции («какой»),

«сколько», «каким образом» и др.) или повествовательные с отрицательным усилением, показывающие, что наличие данной проблемной ситуации снижает эффективность организации.

Из проблемы вытекает **тема выпускной квалификационной работы**, которая определяет направление решения проблемы.

Объект исследования выделяет «поле предметной деятельности» студента в экономике предприятия – «эффективность производства», «эффективность реализации», «эффективность маркетинга», «эффективность основных фондов» и т.д.

Предмет исследования – часть объекта, в которой возникла проблемная ситуация, подлежащая детальному изучению. Предмет исследования отражается в теме ВКР и может включать: условия производства, размер производства и т.д.

Задачи исследования конкретизируют поэтапную реализацию цели исследования; формулируются в глагольной форме – «изучить», «проанализировать», «разработать», «обосновать» и т.п. Задач исследования должно быть 3-5, которые условно разделены на три группы – теоретическую, аналитическую и проектную.

Основной текст с разбивкой на главы и параграфы. Основная часть ВКР состоит из 3 глав. С учетом характера работы содержание глав может быть следующим.

Теоретические аспекты и методические подходы к решению проблемы эффективности. На основе изучения публикаций отечественных и зарубежных авторов излагается сущность исследуемой проблемы эффективности. По данному разделу можно судить о глубине теоретической базы ВКР и уровне подготовки студента. Рекомендуется использование источников монографического характера и публикаций ведущих специализированных журналов (российских, так и зарубежных авторов).

В процессе изучения литературных источников важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов на проблему эффективности, провести их анализ и обосновать собственную позицию по данному вопросу.

Разработка методической части ВКР предполагает обзор теоретических подходов к методике исследования проблемы эффективности, разработку программы исследования, включая обоснование выборочной совокупности, подготовку форм сбора первичной информации, а также методику её обработки и анализа полученных данных.

Одно из главных требований – наличие ссылок на библиографические источники. **Анализ состояния проблемы эффективности в конкретной организации.** На основе, разработанной в теоретической части методики исследования анализируется состояние проблемы в конкретной организации. Материалами для анализа могут быть уставные документы, планы деятельности, годовые отчеты, статистическая отчетность и другая документация, изученная студентом.

Материалы, служащие базой для обоснования и анализа, должны быть достаточно полными и достоверными, чтобы можно было проанализировать положение дел, вскрыть резервы и наметить пути их использования, а также устранить имеющиеся недостатки в работе организации.

При наличии статистическая обработка материалов должна проводиться не менее чем за последние 3-5 лет по деятельности организации и/или ситуации на рынке. Анализ и обработку данных рекомендуется проводить с помощью информационно-программного обеспечения и современных методов экономического, социологического и психологического анализа, доказавших свою эффективность и являющимися общепризнанными в науке и практике.

Все проанализированные документы заносятся в список литературы, по тексту работы на них должны быть ссылки.

Основные направления по совершенствованию деятельности конкретной организации и ее подразделений. Результаты анализа служат базой для разработки и

обоснования в ВКР конкретных направлений для улучшения экономического состояния исследовательской базы.

В частности, намечаются пути использования выявленных резервов, устранения выявленных недостатков в работе, обосновывается решение, обеспечивающее реализацию цели и задачи работы.

При подготовке данной части ВКР студенты должны учитывать основные принципы и подходы к эффективности: системный подход, т.е. учет всех или большинства взаимообусловленных задач эффективности объекта; комплексный подход с позиций оперативного и стратегического вмешательства; динамичность, предполагающую регулярную корректировку документов организации в связи с изменившимися условиями деятельности предприятия, внешними условиями, а также методами оценки работ.

Разработка направлений роста эффективности предполагает, что на основе проведенного анализа проблемной ситуации студент должен подготовить описания полных и аргументированных действий в форме программы, плана, мероприятия, предложений с организационно-экономическим (организационные схемы деятельности, экономические расчеты) и правовым обоснованием (разработанные или скорректированные студентом документы организации).

Логика построения основных глав может варьироваться в зависимости от исследуемой проблемы.

В выводах и предложениях подводятся итоги проведенной работы и обобщаются результаты, полученные в первой, второй и третьей главах, даются предложения по дальнейшим направлениям развития исследований в данной предметной области знаний и приводятся рекомендации для внедрения результатов в практику. Здесь же оценивается полнота решения поставленных задач. Обозначаются границы применения результатов, намечаются направления развития темы и пути продолжения исследования (в том числе в будущей деятельности автора). Выводы и предложения должны содержать все новое, существенное, что составляет итог исследования и выносятся на защиту.

Все разделы должны иметь законченный смысл и последовательность перехода от одного раздела к другому.

Список используемой литературы – структурный элемент ВКР, который располагается после выводов и предложений и представляет собой список литературы, нормативно-технической и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки ВКР. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются в алфавитном порядке.

Приложения могут включать вспомогательные материалы: разработанные студентом методики исследования, формы анкет и опросных листов, организационные структуры, исходный материал для расчетов, статистический материал, цифровой и графический материал модельного эксперимента, бланки различных документов (заполненные или незаполненные) и т.п. Назначение приложения: разгрузить текст ВКР. Все материалы должны быть связаны основным текстом, в котором делаются ссылки на соответствующие приложения и даются комментарии по их назначению.

Рекомендуется приложить список научных публикаций, который показывает научно-исследовательскую активность студента в период обучения по образовательной программе.

Студентом могут быть также обоснованы другие ценности полученных результатов ВКР, для подтверждения которых рекомендуется приложить на фирменном бланке отзыв руководителя (специалиста) исследовательской базы, заверенный печатью организации.

Выпускная квалификационная работа является важнейшим итогом обучения на соответствующей стадии образования, в связи с этим содержание выпускной работы и уровень её защиты должны учитываться как основной критерий при оценке уровня подготовки выпускника и оценке качества реализации образовательной программы в академии.

3. Требования к выполнению и содержанию выпускной квалификационной работы

Оформление ВКР для защиты осуществляется в соответствии с требованиями государственных стандартов оформления текстовых документов и списков литературы, действующих на момент представления ВКР к защите. Основные требования по оформлению ВКР: от 60 до 85 стр. машинописного текста без учета списка использованной литературы и приложений, формат А4, книжная ориентация. Шрифт Times New Roman; заголовки-16 шрифт с жирным выделением по центру, основной текст по ширине – 14 полуторный интервал, текст таблиц и рисунков – 12 в одинарном интервале. Цвет шрифта должен быть черным.

Страницы ВКР должны иметь следующие поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен пяти знакам (12,5 мм). Все страницы ВКР, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку без пропусков и повторений.

Первой страницей считается титульный лист, на котором нумерация страниц не ставится, на следующей странице ставится цифра «2» и т.д. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Иллюстративный материал может быть представлен рисунками, фотографиями, картами, графиками, чертежами, схемами, диаграммами и другим подобным материалом. Иллюстрации, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к работе. До и после графических объектов выставляется один пробел. Допускается использование приложений нестандартного размера, которые в сложенном виде соответствуют формату А4. Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). На все иллюстрации должны быть приведены ссылки в тексте ВКР. При ссылке следует писать слово «Рисунок» с указанием его номера. Иллюстративный материал оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

Таблицы, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к работе. Таблицы нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте ВКР. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера. Перечень таблиц указывают в списке иллюстративного материала. Таблицы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

При оформлении формул в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими национальными стандартами. Пояснения символов должны быть приведены в тексте или непосредственно под формулой. Формулы в тексте ВКР следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). Номер заключают в круглые скобки и записывают на уровне формулы справа. Формулы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

Оформление списка сокращений и условных обозначений. Сокращение слов и словосочетаний на русском и иностранных европейских языках оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.11 и ГОСТ 7.12.

Применение в ВКР сокращений, не предусмотренных вышеуказанными стандартами, или условных обозначений предполагает наличие перечня сокращений и условных обозначений. Наличие перечня не исключает расшифровку сокращения и условного обозначения при первом упоминании в тексте.

Перечень помещают после основного текста. Перечень следует располагать столбцом. Слева в алфавитном порядке или в порядке их первого упоминания в тексте приводят сокращения или условные обозначения, справа - их детальную расшифровку. Наличие перечня указывают в оглавлении ВКР.

Оформление списка терминов. При использовании специфической терминологии в

ВКР должен быть приведен список принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Список терминов должен быть помещен в конце текста после перечня сокращений и условных обозначений. Термин записывают со строчной буквы, а определение - с прописной бук- вы. Термин отделяют от определения двоеточием. Наличие списка терминов указывают в оглавлении ВКР. Список терминов оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ Р 1.5.

Опечатки, опiski и графические неточности не допускаются.

4. Оформление работы

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Введение – это вступительная часть ВКР, в которой характеризуется научный аппарат исследования и даётся общая аннотация на текст исследования.

Научный аппарат – перечень последовательно совершаемых логико- познавательных действий (операций), обеспечивающих выполнение исследования. Научный аппарат ВКР должен включать следующие обязательные элементы: обоснование актуальности, теоретическую разработанность темы, формулировку противоречия, проблемы, темы, цели, объекта, предмета, задач и методов исследования, исследовательскую базу, описание структуры работы. По тексту введения все элементы научного аппарата выделяются жирным курсивом.

Актуальность исследования обосновывается с позиций, что во внешней среде происходят изменения, которые обусловлены принятием новых документов развития отрасли, глобализацией бизнеса, ужесточением конкурентной среды и др. новыми условиями деятельности организации. **Теоретическая разработанность** темы с указанием направлений теоретических исследований и фамилий российских и зарубежных ученых, которые рассматривали данную тему.

Противоречие формулируется как несоответствие (нарушение баланса) между потребностями управленческой теории и/или практики соответствовать данным условиям деятельности и наличием выявленной студентом проблемной ситуации.

Проблема вытекает из противоречия и показывает общий вопрос – проблемную ситуацию, разрешение которой устранил противоречие.

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1. Характеристика предприятия.....

1.1. Организационно-экономическая характеристика предприятия.....

1.2. Производственная характеристика предприятия.....

Дается краткая организационно – экономическая характеристика и состояние финансово – хозяйственной деятельности (по возможности указываются основные экономические показатели) исследуемого объекта за последние 3 года на основе собранных на производственных и преддипломной практике материалов. Для выполнения данного параграфа рекомендуется излагать материал в следующей последовательности:

- полное название предприятия, под которым оно значится в регистрационных документах;
- изучить основное содержание устава предприятия и его организационно – правовую форму, месторасположение предприятия, его адрес (почтовый, электронный) (необходима фотография объекта исследования); рассмотреть производственное направление предприятия, т.е. характер выпускаемой (реализуемой) продукции (услуг), его организационную структуру управления (для этого использует схему организационной структуры управления, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции, штатное расписание);
- исследуется обеспеченность предприятия основными производственными ресурсами (наличие и их использование): материальными, трудовыми, торговыми площадями и др.

- даются конечные результаты деятельности предприятия (прибыль в абсолютном выражении и в расчете на единицу ресурса, показатели уровня рентабельности) и оценка его финансового состояния.

- **анализ основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия** за последние 3 года, который приводят на основании данных бухгалтерской, статистической и оперативной отчетности. Анализируемые данные должны быть представлены в виде сводной таблицы или нескольких таблиц (при подробном анализе каждого показателя).

В производственной характеристике предприятия дается набор оборудования на предприятии, в цеху для производства, приводятся схемы расстановки оборудования в цеху.

ГЛАВА 2 АНАЛИТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

2.1. Обзор литературы.....

2.1.1 Характеристика сырья в хлебопечении.....

2.1.2 Факторы, влияющие на выход хлеба.....

2.1.3 Этапы производства хлеба.....

2.2. Методика исследований и условия проведения опыта.....

Приводятся **методы исследования**, которыми пользовался студент для решения поставленных в работе задач: теоретические методы, используемые для подготовки теоретического обзора по состоянию проблемы эффективности (изучение теоретических источников и нормативных документов, обобщение подходов к определению понятия, экономико-математической модели, моделирование); эмпирические методы – для анализа проблемной ситуации и разработки проектного решения (анализ результатов деятельности организации, анкетирование, наблюдение, проектирование, экономико-математические расчеты и др.).

Исследовательская база – юридическое (полное) наименование конкретной организации, на базе которой проводилось исследование, и её местонахождение, или сфера применения результатов исследования (коммерческая, социальная или производственная).

3. Результаты собственных исследований.....

Продуктовый расчет для производства хлеба «Крестьянский» подовой из муки различной влажности.....

Технология производства хлеба «Крестьянский» на предприятии

Определение качественных показателей готовой продукции

Таблица - Унифицированная рецептура для хлеба «Крестьянский»

Сырье	ГОСТ 31807-2012	Предлагаемая рецептура
Мука ржаная обдирная, кг	50	50
Мука пшеничная первый сорт, кг	50	50
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,5	1,0
Соль поваренная пищевая, кг	1,5	1,5
Итого сырья, кг:	102,0	102,5

Расчет производственной рецептуры хлеба

1. Расход закваски (G_3), кг для теста.

Количество воды в густой или жидкой закваске (H_2O_3), л:

$$H_2O_3 = G_3 - M_{ржси},$$

где $M_{ржи}$ - масса ржаной муки.

$$H_2O_{з.} = 92 - 30 = 62 \text{ (кг)}$$

2. Расчет расхода муки ($M_{ржи}$, $M_{пш}$ и т.д.), кг

$$M_{ржи} = 50 - 30 = 20 \text{ (кг)}$$

$$M_{пш} = 50 - 1 = 49 \text{ (кг)}$$

3. Расчет расхода дрожжевой суспензии ($G_{д.с.}$), кг

Количество дрожжевой суспензии ($G_{д.с.}$), кг:

$$G_{д.с.} = (\text{масса дрожжей по унифицированной рецептуре } (M_{д}), \text{ кг} + M_{д} \times 3); G_{д.с.} = 0,5 + 0,5 \times 3 = 2 \text{ (кг)}$$

Количество воды в дрожжевой суспензии ($H_2O_{д.с.}$), л:

$$H_2O_{д.с.} = G_{д.с.} - M_{д}$$

$$H_2O_{д.с.} = 2 - 0,5 = 1,5 \text{ (кг)}$$

4. Расчет расхода солевого раствора ($G_{с.р.}$), кг

Количество солевого раствора ($G_{с.р.}$), кг:

$$G_{с.р.} = (\text{масса соли по унифицированной рецептуре } (M_{с}), \text{ кг} / 26) \times 100;$$

$$G_{с.р.} = (1,5 / 26) \times 100 = 5,8 \text{ (кг)}$$

Количество воды в солевом растворе ($H_2O_{д.с.}$), л:

$$H_2O_{д.с.} = G_{с.р.} - M_{с}$$

$$H_2O_{д.с.} = 5,8 - 1,5 = 4,3 \text{ (кг)}$$

5. Расчет общего расхода воды ($\sum H_2O$), л

Для расчета количества воды для теста нужно найти производственный выход теста (G_m),

кг:

$$G_T = [100 \times (G_{з.} \times \frac{100-72}{100} + M_{ржи} \times \frac{100-14,5}{100} + M_{пш} \times \frac{100-14,5}{100} + 100 + M_{с} \times \frac{100-3}{100} + M_{д} \times \frac{100-75}{100})] / 100 - W_T, \text{ где } 100 \text{ } 100$$

72% - влажность закваски; 14,5% - влажность муки; 3% - влажность поваренной пищевой соли; 75% - влажность дрожжевой суспензии, $W_m = 48\%$.

$$G_T = [100 \times (92 \times \frac{100-72}{100} + 20 \times \frac{100-14,5}{100} + 49 \times \frac{100-14,5}{100} +$$

$$+ 1,5 \times \frac{100-3}{100} + 0,5 \times \frac{100-75}{100})] / 100 - 48 = 166 \text{ (кг)}$$

Далее определяется количество воды, которое выливается в дежу на замес теста (H_2O_m), л:

$$H_2O_m = G_T - (G_{з.} + M_{ржи} + M_{пш} + M_{д} + M_{с}) - (H_2O_{д.с.} + H_2O_{с.р.}); H_2O_m = 166 - (92 + 20 + 49 + 1,5 + 0,5) - (1,5 + 4,3) = 8,8 \text{ (л)}$$

Общий расход воды на 100 кг муки ($\sum H_2O$), л рассчитывается по формуле:

$$\sum H_2O = H_2O_{з.} + H_2O_{д.с.} + H_2O_{с.р.} + H_2O_m;$$

$$\sum H_2O = 62 + 1,5 + 4,3 + 8,8 = 76,6 \text{ (л)}$$

6. Расчет выхода хлеба

Массу тестовых заготовок ($M_{тз}$), кг определяют по формуле:

$$M_{тз} = M_{хл} + Z_{уп} + Z_{ус} + P_{ит}, \text{ где}$$

$M_{хл}$ - установленная масса готового изделия, кг;

$Z_{уп}$ - затраты при выпечке хлеба (упек), кг (8,5...12,5% от установленной массы готового изделия):

$$Z_{уп, кг} = (M_{хл} \times (8,5 \dots 12,5)) / 100;$$

$Z_{ус}$ - затраты при охлаждении и хранении хлеба (усушка), кг (2...4% от установленной массы готового изделия):

$$Z_{ус, кг} = (M_{хл} \times (2 \dots 4)) / 100;$$

$P_{ит}$ - потери от неточности массы штучного хлеба из-за отклонения массы тестовых заготовок

при делении, кг (0,4...0,5% от установленной массы готового изделия):

$$ПШТ = (M_{хл} \times (0,4...0,5\%)) / 100 \quad З_{уп} = (0,7 \times 11,5) / 100 = 0,08 \text{ (кг)} \quad З_{ус} = (0,7 \times 3) / 100 = 0,02 \text{ (кг)} \quad ПШТ = (0,7 \times 0,5) / 100 = 0,003 \text{ (кг)}$$

$$M_{тз} = 0,7 + 0,08 + 0,02 + 0,003 = 0,803 \text{ (кг)}$$

Выход хлеба ($G_{хл}$), кг из 100 кг муки определяется по формуле:

$$G_{хл} = G_{т} - (ПМ + ПОТ + ЗБР + ЗРАЗД + Зуп + ЗУС + ПШТ), \text{ где}$$

$G_{т}$ - выход теста, кг;

$ПМ$ - потери муки (от общей массы муки в унифицированной рецептуре) до замешивания полуфабрикатов, кг (0,04 %) = 0,04 кг;

$ПОТ$ - общие потери муки (от общей массы муки в унифицированной рецептуре) при замешивании и разделке теста, кг (0,04... 0,06 %) = 0,04-0,06 кг;

$ЗБР$ - затраты при брожении полуфабрикатов (жидких дрожжей, заквасок, опары, теста и пр.) от общей массы муки в унифицированной рецептуре, кг (1,0...2,5 %) = 1,0-2,5 кг;

$ЗРАЗД$ - затраты муки (от общей массы муки в унифицированной рецептуре) при разделке теста, кг (0,2...0,6 %) = 0,2-0,6 кг;

$Зуп$ - затраты при выпечке хлеба (упек), кг (8,5... 12,5% от выхода теста):

$$Зуп = (G_{т} \times (8,5...12,5)) / 100; \text{ где}$$

$Зус$ - затраты при охлаждении и хранении хлеба (усушка), кг (2. 4% от выхода теста):

$Зус = (G_{т} \times (2...4)) / 100; Пшм$ - потери от неточности массы штучного хлеба из-за отклонения массы тестовых заготовок при делении, кг (0,4...0,5% от выхода теста):

$$Пшм = (G_{т} \times (0,4...0,5)) / 100 \quad З_{уп} = 166 \times 11,5 / 100 = 19 \text{ (кг)} \quad З_{ус} = 166 \times 3 / 100 = 5 \text{ (кг)}$$

$$Пшм = 166 \times 0,5 / 100 = 0,8 \text{ (кг)}$$

$$G_{хл} = 166 - (0,04 + 0,05 + 1,5 + 0,4 + 19 + 5 + 0,8) = 139,2 \text{ (кг)}$$

Результаты продуктового производственного расчета показаны в таблице.

Таблица - Продуктовый производственный расчет для хлеба «Крестьянского» подового массой 0,7 кг

Вариант	Выход теста, кг	Масса тестовой заготовки, кг	Выход хлеба, кг
1(14,5%- стандарт)	166	0,803	139,2
2(13,5%)	167,7	0,803	140,9
3(15,5%)	164,3	0,803	137,5

Определение качественных показателей готовой продукции

Таблица - Органолептические показатели хлеба «Крестьянский» подового

Наименование показателей	Характеристика	
	ГОСТ 301807-2012	Контроль/14,5%/13,5%/15,5%
Внешний вид:		
Форма:		
подового	округлая, овальная или продолговато-овальная, без притисков	округлая, овальная или продолговато-овальная, без притисков
Поверхность:		
подового	Шероховатая, без крупных подрывов, допускаются трещины, мучнистость верхней и нижней корки	Шероховатая, без крупных подрывов, допускаются трещины, мучнистость верхней и нижней корки
цвет	Светло-коричневый	Светло-коричневый

Состояние мякиша: пропеченность	Не влажный на ощупь, эластичный	Не влажный на ощупь, эластичный
Промес	Без комочков и следов непромеса	Без комочков и следов непромеса
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Без постороннего привкуса	Без постороннего привкуса
Запах	Без постороннего запаха	Без постороннего запаха

Таблица - Физико-химические показатели хлеба «Крестьянский» подовой

Наименование показателей	ГОСТ 301807-2012	1 вариант 14,5%	2 вариант 13,5%	3 вариант 15,5%
Влажность мякиша, % не более	48,5	48,0	48,0	48,0
Киислотность мякиша, град., не более	9,0	8,0	8,2	8,1
Пористость, в %, не менее	59,0	61,5	62,0	63,0

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Подводятся итоги проведенной работы и обобщаются результаты, полученные в первой, второй и третьей главах, даются предложения по дальнейшим направлениям развития исследований в данной предметной области знаний и приводятся рекомендации для внедрения результатов в практику. Здесь же оценивается полнота решения поставленных задач. Обозначаются границы применения результатов, намечаются направления развития темы и пути продолжения исследования (в том числе будущей деятельности автора).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ

Выводы и предложения должны содержать все новое, существенное, что составляет итог исследования и выносятся на защиту.

5. Составление и оформление списка использованной литературы

Библиографический список является составной частью выпускной квалификационной работы и размещается после «выводов и предложений». Он отражает проделанную работу по отбору, использованию и анализу литературных источников, из которых заимствованы теоретические и методические сведения.

Примеры оформления списка использованной литературы

Книга одного автора

Однотомные издания

Новожилов, Олег Петрович. Электротехника и электроника: учебник / О.П. Новожилов. - М. : Юрайт, 2012. - 653 с. - (Бакалавр)

Сайгушева, Ирина Николаевна. Экономическая теория: учебно-методический комплекс / И.Н. Сайгушева. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. - 102 с.

Эверитт, Б.С. Большой словарь по статистике: справочное издание / научный ред. перевода

И.И. Елисеева. - 3-е изд. - М.: Проспект, 2012. - 736 с.

Книга двух авторов

Хохлов, Алексей Леонидович. Повышение качества обработки двигателей после ремонта с использованием присадок : монография / А.Л. Хохлов, В.В. Варнаков. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Столыпина, 2012. - 155 с.

Книга трех авторов

Русецкий, Алик Павлович. Пальдерные системы: пособие / А.П. Русецкий, М.В. Нестеров, П.М. Колесникович. - Горки : БГСХА, 2012. - 184 с.

Книга четырех и более авторов

Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю.В. Жилкова, А.П. Николаев, И.Л. Климов, П.Т. Семин, А.К. Игнатьев. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

Учебно-методический комплекс по технологии хранения и переработки продукции переработки растениеводства: практикум. Часть 2. / В.А. Исайчев, Н.Н. Андреев, Ф.А. Мударисов, О.Г. Музурова; под ред. В.И. Костина. - Ульяновск: ГСХА, 2008. - 340 с.

Книга под заглавием

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. В.И. Криштафовича. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2010. - 592 с.

Справочник по гидроколлоидам : справочное издание / под ред. Г.О. Филлипса, П.А. Вильямса. Перев. с англ. под ред. А.А. Кочетковой и Л.А. Сарафановой. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 536 с.

Справочник агроклиматического оценочного зонирования субъектов РФ : справочное издание / под ред. СИ. Носова. - М., 2010. - 16 с.

Стратегии бизнеса: справочник / С.А. Айвазян, Н.Р. Силагин, О.Н. Катаев / под ред. Г.Б. Клейнера. - М: КОНСЭКО, 2009. - 492 с.

Законодательные материалы

Конституция Российской Федерации: офиц. текст. - СПб. : Виктория, 2009. - 48 с.

Федеральный закон "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей". По состоянию на 1 июня 2008 года : законы и законодательные акты. - Новосибирск

: Сиб. унив. изд-во, 2008. - 32 с. - (Кодексы и законы России)

Водный кодекс РФ по сост. на 25.02.13 : законы и законодательные акты. - М. : Проспект, 2013.-48 с.

Законодательные материалы из статьи

Указ Президента Российской Федерации "О мерах по оказанию содействия добровольному переселению в Российскую Федерацию соотечественников, проживающих за рубежом" №637 от 22 июня 2006 г. // Нормативные акты для руководителя. - 2006. - №8. -С. 27-46.

О государственной поддержке в 2008 году подготовки кадров и специалистов для высокотехнологичных производств в государственных образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования, внедряющих инновационные образовательные программы. Постановление Правительства РФ от 20.12.2007 №90 // Администратор образования и "Библиотека нормативных правовых актов в помощь работникам образования (бывш. назв. "ОвД Межведомственный информационный бюллетень"). - 2008. - № 3. - С. 50-54.

Постановление Правительства РФ "Об утверждении Положения об оплате дополнительных расходов на медицинскую, социальную и профессиональную реабилитацию застрахованных лиц, получивших повреждение здоровья вследствие несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний" №286 от 15 мая 2006 г. // Нормативные акты для руководителя. - 2006. - №6. - С. 98-108.

Материалы конференции, труды вуза

Научные труды Ульяновского НИИСХ : Ульяновскому НИИСХ 100 лет. Том 19. -Ульяновск, 2010. - 526с.

Труды Всероссийского института гельминтологии имени К.И.Скрябина : сборник научных трудов. Т.39.

- М. : ВИГИС , 2003. - 423 с.

Материалы Международной научно-практической конференции "Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения" 8-10 июня 2010 года : сборник научных трудов. Том II. Часть 1 : Кормление и разведение сельскохозяйственных животных. Часть 2 : Технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства. - Ульяновск : УГСХА, 2010. - 190 с.

Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии получения сельскохозяйственной продукции

: Материалы VI Международной научно-практической конференции, посвященной памяти заслуженного деятеля науки РФ и Республики Мордовия доктора сельскохозяйственных наук, профессора Сергея Александровича Лапшина. Саранск 11-12 марта 2010 года. - Саранск : Мордовский университет, 2010. - 448 с. - (Лапшинские чтения)

Внутривузовские издания

Смирнова, Елена Анатольевна. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине "Операционный менеджмент" для студентов экономического факультета очной и заочной формы обучения направление подготовки 080200.62 "Менеджмент" : методические указания / Е. А. Смирнова, Н. Р. Александрова. - Ульяновск : УГСХА им. П.А.Столыпина, 2013. - 63 с.

Хохлов, Алексей Леонидович. Методические указания к курсовому и дипломному проектированию предприятий автомобильного транспорта : для студентов инженерного факультета специальность 190601.65 Автомобили и автомобильное хозяйство и бакалавров по направлению подготовки 190600.62 Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов / А.Л. Хохлов, А.А. Глушченко, В.А. Китаев, Е.Н. Малов. - Димитровград :

Технологический институт (филиал) УГСХА, 2012. - 103 с.

Статистический сборник

Сельское хозяйство, охота и лесоводство в Ульяновской области в 2008-2012 году. По каталогу 06-09 : статистический сборник (1 раз в год октябрь). - Ульяновск : Федеральная служба Гос. статистики. Ульяновскстат, 2013. - 107 с.

Статистический ежегодник. Ульяновская область (в 2 томах). По каталогу 01-02 : статистический сборник (1 раз в год октябрь). Том 1. – Ульяновск : Федеральная служба Гос. статистики. Ульяновскстат, 2012. - 178 с. Многотомные издания

Савельев, И.В. Курс общей физики: учеб. пособие. В 5 кн., Кн. 3 : Молекулярная физика и термодинамика / И.В.Савельев. - 4-е изд., перераб. - М. : Наука, 1998. - 208 с.

Коренман, Я.И. Практикум по аналитической химии. Анализ пищевых продуктов. В 4-х книгах: допущено в качестве учебного пособия для студентов вузов / Я.И. Коренман. -2-е изд. перераб. и доп. - М. : КолосС, 2005. - 296 с. : ил.

Энциклопедии

Новая Российская энциклопедия в 12 томах: энциклопедия. Том XI(1) : Мистраль-Нагоя / ред. коллектив А.Д. Некипелов, В.И. Данилов-Данильян. - М. : ООО "Издательство "Энциклопедия", 2013. - 479 с.

Православная энциклопедия: учебное пособие/ под ред. Патриарха Московского и всея Руси Кирилла. - М.: Церковно-научный центр "Православная энциклопедия", 2012. -751с.

Авторефераты

Голубев, Владимир Александрович. Эффективность использования тракторного агрегата при работе на горчишно-минеральном топливе: автореферат дис. ... канд. технических наук / В.А. Голубев. - Пенза, 2012.-21 с.

Разработка и использование новых нетрадиционных сорбирующих и антиоксидантных препаратов в системе оптимизации питания и повышения продуктивности бройлеров и кур-несушек: автореферат дис.

... доктора биологических наук / О.Е. Ерисанова. - Ульяновск, 2012.-51 с.

Диссертации

Барт, Наталья Геннадьевна. Биотехнологические аспекты разработки фагового препарата для индикации и идентификации бактерий рода PROVIDENCIA. 03.01.06 -биотехнология (в том числе бионанотехнологии), 03.02.03 - микробиология: дис. канд. биол. наук / Н.Г. Барт. - Ульяновск, 2012. -146 с.

Катмакова, Надежда Петровна. Разработка и применение диагностического биопрепарата "УР-09 УГСХА" на основе бактериофагов YERSINIA PSEUDOTUBERCULOSIS. 03.01.06 - биотехнология (в том числе бионанотехнологии), 03.02.03 - микробиология: дис. ... канд. биол. наук / Н.П. Катмакова. - Ульяновск: УГСХА, 2010.-151 с.

Стандарты

Система стандартов безопасности труда : сборник. - М.: Изд-во стандартов, 2002.- 102с.

ГОСТ Р 517721 - 2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Технические требования.- Введ. 2002 -01- 01.-М: Изд-во стандартов.- 27с.

Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Технические требования : ГОСТ Р 517721 .-2001 - Введ. 2002-01-01.- М. : Изд-во стандартов.- 27с.

Нормативно-технические и технические документы. СНИП

Комбикорма полнорационные для сельскохозяйственной птицы. Тех-нические условия. ГОСТ 18221-72 :Издание официальное. - М., 1987. - 10 с.

СНИП 23-05-95. Естественное и искусственное освещение.- М.: ГПЦПП Минстроя России, 1994.- 34с.

Патент

Пат. 2170880 Российская Федерация, МПК7 F 23 D 14/02. Газогорелочное устройство / А. В. Антохин, В. Н. Романенко, Ф. И. Семин, А.Р. Кириллов, П.К. Ларин; заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВПО

«Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина". - № 2000125064/06; заявл. 05.10.00 ; опубл.

20.07.01, Бюл. №5. - 2 с. : ил.

Газогорелочное устройство : пат. 2170880 Рос. Федерация : МПК7 F 23 D 14/02 / А. В. Антохин, В. Н. Романенко, Ф. И. Семин, А.Р. Кириллов, П.К. Ларин; заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВПО

«Ульяновская ГСХА им. П.А. Столыпина». - № 2000125064/06 ; заявл. 05.10.00 ; опубл. 20.07.01, Бюл. №5. - 2 с. : ил.

Составные части документов

Статья из газеты

Логинов, И.А. Профилактика заболеваний / И.А. Логинов // Ульяновская правда.-2013.-12 июля.-С. 2.

Статья из журнала

статья одного автора

Шанина, Е.О. Развитие качественной торговли в регионах тормозит привычка / Е.О. Шанина // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. - 2013. -N 4 (2 4). - С. 113-115.

статья двух авторов

Котлярова, Е.Г. Экономическая и энергетическая эффективность возделывания гороха на зерно / Е.Г.Котлярова, С.М. Лубенцова // Земледелие. - 2013. - N 8. - С. 34-36.

статья трех авторов

Романенко, А.А. Эффективность различных технологий возделывания озимой пшеницы и кукурузы на зерно / А.А. Романенко, В.М. Кильдюшкин, А.Г. Солдатенко // Земледелие. - 2013. - N 5. - С. 32-35.

статья, имеющая более трех авторов

Фитосанитарный контроль с применением феромонных ловушек / М.М. Абасов, Н.Н. Петров, В.В.Сидоров, И.В. Николаев, П.К. Арбузов // Защита и карантин растений. - 2011. -N 10. - С. 31-32.

из сборника научных трудов

Губарев, СВ. Разработка способов кратковременного хранения ягод земляники : сборник научных трудов / СВ. Губарев // Труды Всероссийского научно-исследовательского института садоводства им. И.В. Мичурина. Научные основы садоводства: Сборник научных трудов. - Воронеж : Кварта, 2005. - С. 363-369.

Манин, Б.Л. Идентификация постоянных клеточных линий животных по кариологическим, морфологическим и культуральным признакам / Б. Л. Манин, Н. В. Коропова, Е. А. Трофимова // Труды Федерального центра охраны здоровья животных : научное издание. - Владимир : ФГБУ "ВНИИЗЖ", 2012. - Том X. - С. 246-255. Результаты исследования сывороток крови племенных свиней, импортированных в Россию, на наличие антител к различным инфекционным агентам : сборник научных трудов / А.В. Канынина, В.А. Голубев, Е.А. Смирнова, И.В. Савельев, А.П. Русецкий // Труды Федерального центра охраны здоровья животных. - Владимир: ООО "Транзит-ИКС", 2007. -Том V. - С. 272-278.

Описание главы из книги

Мунчаев, Ш.М. Становление абсолютной монархии в России / Ш.М. Мунчаев, В.М. Устинов // История России : учеб. для вузов.- М.,1977.- Гл. 3.- С.95-122.

Описание статьи из литературы справочного характера

Древнегреческая культура // БСЭ / гл. ред. А.М.Прохоров.- 3-е изд.- М., 1*972.- Т. 7.-С. 290-299.

Электронные ресурсы

Ресурсы локального доступа

Анализ финансовой отчетности: CD / под ред. Ефимовой О.В., М.В. Мельник. - М. : Омега-Л, 2010.- эл. опт. диск (CD-ROM).

Веснин В.Р. Управление персоналом. Теория и практика : электронный учебник / В. Р. Веснин. - М : КНОРУС, 2010.- эл. опт. диск (CD).

Казаков СИ. Энциклопедический словарь. Сварка, пайка, резка металлов и пластмасс: DVD-R /

СИ. Казаков, В.М. Никитин. - М. : Бюро промышленного маркетинга, 2009.- эл. опт. диск (DVD-ROM).

Ростовцева, Т.В. О некоторых путях организации информации в Интернет / Т.В. Ростовцева // Управление электронными ресурсами библиотек [Электронный ресурс] : материалы междунар. конф., Москва, 17-19 апр. 2000 г.- М.- 1 электрон, опт. диск. (CD-ROM).

Ресурсы удаленного доступа

Исследовано в России [Электронный ресурс]: науч. журн. / Москв. физ.-техн. ин-т.-Электрон. журн.- Долгопрудный: МФТИ, 1998.- Режим доступа: <http://www.zhurnal.rssi.ru>

Российская Федерация. Законы. Градостроительный кодекс Российской Федерации от 07.05.1998 № 73-ФЗ [Электронный ресурс] : [ред. от 10.01.2003]. - Режим доступа : КонсультантПлюс. Законодательство.

6. Перечень тем 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 α -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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Выпускная квалификационная работа	Итоговая аттестационная работа, характеризующая уровень сформированных за период освоения ООП компетенций студента посредством демонстрации теоретических и практических знаний, умений и навыков.	Тематика ВКР Требования к ВКР
2	Доклад к выпускной квалификационной работе	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов выполненного исследования. Доклад - это средство, позволяющее оценить умение обучающегося излагать содержание и результаты исследования, делать выводы, обобщающие авторскую позицию и представлять разработанные решения в рамках поставленной задачи.	Порядок подготовки и представления доклада к ВКР
3	Собеседование (защита выпускной квалификационной работы)	Средство контроля, рассчитанное на выяснение сформированного объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенным в ВКР цели и задачам.	Перечень вопросов для собеседования

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
<p>Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p>Реализация технологий производства продукции животноводств.</p> <p>Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p>Реализация технологий производства плодовоовощной продукции.</p> <p>Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p>Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p>Реализация технологий переработки продукции плодовоовощного и овощеводства.</p> <p>Контроль качества и безопасность</p>	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства
	ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 Реализует технологии производства продукции животноводства
	ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
	ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-4.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства
	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 продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-11 Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	ПК-11.1 Реализует технологии производства плодовоовощной 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 плодоводства и овощеводства	ПК-12.1 Реализует технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
	ПК-13 Способен реализовывать технологии производства плодовоошной продукции	ПК-13.1. Реализует технологии производства плодовоошной продукции
	ПК-14 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПК-14.1. Реализует технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
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
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический		
<p>Реализация технологий производства плодоовощной продукции.</p> <p>Реализация технологий переработки продукции плодородства и овощеводства.</p>	<p>ПК-11 Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции</p>	<p>ПК-11 Реализует технологии производства плодоовощной продукции</p>
	<p>ПК-12 Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>ПК-12 Реализует технологий переработки продукции плодородства и овощеводства</p>
	<p>ПК-14Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства</p>	<p>ПК-14.1. Реализует технологий переработки продукции плодородства и овощеводства</p>
	<p>ПК-15Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-15.1. Проектирует планы размещения оборудования, производственные мощности, технологическую и эксплуатационную</p>
	<p>ПК-16Способен организовать производство продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-16.1. Проектирует планы размещения оборудования, производственные мощности, технологическую и эксплуатационную</p>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Форма заявления студента о закреплении темы ВКР

Декану инженерно-экономического
факультета ФГБОУ ВО
Ульяновский ГАУ

студента (ки) _____ курса
направления подготовки

ФИО

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу разрешить выполнять выпускную квалификационную работу на кафедре

на тему: _____

под руководством: _____ Ф.И.О.

Студент _____ Ф.И.О.

подпись

Руководитель _____ Ф.И.О.

уч. звание, подпись

Зав. кафедрой _____ Ф.И.О.

уч. звание, подпись

« _____ » _____ 20__ г.

Форма заявки организации на выполнение ВКР по определенной теме (оформляется на фирменном бланке предприятия)

инженерно-
экономического
факультета ФГБОУ ВО
Ульяновский ГАУ ГАК
по приему защиты
выпускных квалификационных работ
по направлению 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

**Заявка
на выполнение выпускной квалификационной работы**

Руководство ООО «Ульяновскхлебпром» г. Ульяновска просит поручить выполнение выпускной квалификационной работы Иванову И.И. на тему «_____» в целях производственной необходимости.

Целью работы является_____.

В работе необходимо отразить ряд следующих практических задач:

1. _____;
2. _____;
3. _____.

Руководитель предприятия

Ф. И. О.

М.П.

Форма задания на выполнение ВКР

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
 Факультет инженерно-экономический
 Кафедра _____
 Направление _____
 Профиль _____

Утверждаю
 Зав. кафедрой

«__» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
 ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
 СТУДЕНТА**

 (Ф.И.О.)

1. Тема работы _____

Утверждена приказом по университету от «__» _____ 20__ г. № _____

2. Сроки сдачи студентом законченной работы _____

3. Исходные данные к работе _____

4. Перечень вопросов, подлежащих разработке _____

5. Консультанты по работе (с указанием относящихся к ним разделов)

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

6. Дата выдачи задания _____

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы (проекта)	Срок выполнения работы	Примечание

Студент _____
(подпись)

Руководитель _____
(подпись)

Форма отзыва научного руководителя

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет

Кафедра

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

Ф. И. О. студента

Тема: « _____
_____ »

1. Актуальность работы:

2. Вклад студента в решение проблемы в области агрономии, продемонстрированные компетенции и достигнутые индикаторы:

3. Характеристика деятельности студента при выполнении ВКР:

4. Рекомендации по внедрению или публикации ВКР:

5. Оценка соответствия ВКР, предъявляемым требованиям, и суждение о допуске студента к защите:

Рекомендуемая оценка ВКР: _____

Научный руководитель,

Ученая степень, ученое звание, должность _____ И. О. Фамилия

Форма оформления титульного листа ВКР

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный аграрный университет
имени П.А. Столыпина»
Факультет инженерно-экономический

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: Влияние влажности муки на выход хлеба «Крестьянский» в условиях
хлебозавода №3 филиала ООО «Ульяновскхлебпром»
г. Ульяновска

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Студент	И.О. Фамилия
Научный руководитель:	
к.с.-х.н., доцент	И.О. Фамилия
Зав. кафедрой: д. с.-х. н., профессор	И.О. Фамилия
Нормоконтролер: к. с.-х. н., доцент	И.О. Фамилия

Ульяновск – 20__

**Форма аннотации
АННОТАЦИЯ**

на выпускную квалификационную работу студента (Ф.И.О.)

на тему

«_____»

»

Выпускная квалификационная работа содержит введение, 3 главы, заключение, список использованной литературы из.....источников. текст работы проиллюстрированрисунками,таблицами,.....приложениями. Общий объем работы -....стр.

Во введении.....

В первой главе.....

Во второй главе.....

В третьей главе.....

В заключении.....

Студент: _____ И. О. Фамилия

Научный руководитель: _____ И. О. Фамилия

**Форма заключения и кафедры и деканата
Председателю государственной аттестационной комиссии**

факультета инженерно-экономический ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ направляется студент(ка)

_____ Ф.И.О.

на защиту выпускной квалификационной работы по теме

« _____

_____»

Выписка из зачетно-экзаменационных ведомостей, справка об успеваемости, отзыв научного руководителя, заключение кафедры о выпускной квалификационной работе прилагаются.

Декан факультета _____ И.О. Фамилия

Справка об успеваемости

Студент (ка) _____ за время обучения в Ульяновском государственном аграрном университете имени П. А. Столыпина с 20__ по 20__ г. полностью выполнил (а) учебный план со следующими оценками:

Отлично	_____ %
Хорошо	_____ %
Удовлетворительно	_____ %
Средний балл	_____

Секретарь _____ (подпись) И. О. Фамилия

**Заключение кафедры
о выпускной квалификационной работе
выпускная квалификационная работа просмотрен(а) и студент(ка)**

может быть допущен(а) к защите этой работы (проекта) в Государственной экзаменационной комиссии.

Зав. кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

**Форма заявления о самостоятельности выполнения ВКР
Заявление о самостоятельном характере письменной
выпускной квалификационной работы**

Я, _____ Ф.И.О., студент(ка) _____
курса _____ направления подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции заявляю, что в моей выпускной
квалификационной работе на _____ тему
«_____»

_____». Представленной в
государственную экзаменационную комиссию для публичной защиты, не содержится элементов
плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из
защищенных ранее письменных работ, кандидатских и докторских диссертаций имеют
соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете «Положением о контроле
самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ в ФГБОУ ВО
Ульяновский ГАУ с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение
плагиата является основанием для отказа в допуске письменной работы к защите и применения
дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

Студент _____ И. О. Фамилия

«__» _____ 20 г.

Форма справки о проверке на заимствования



СПРАВКА

о результатах проверки текстового документа
на наличие заимствований

Проверка выполнена в системе

Автор работы	<input type="text"/>	
Факультет, кафедра, номер группы	<input type="text"/>	
Тип работы	<input type="text"/>	
Название работы	<input type="text"/>	
Название файла	<input type="text"/>	
Процент заимствования	<input type="text"/>	
Процент цитирования	<input type="text"/>	
Процент оригинальности	<input type="text"/>	
Дата проверки	<input type="text"/>	
Модули поиска	<input type="text"/>	
Работу проверил	<input type="text"/>	
	ФИО проверяющего	
Дата подписи	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		Подпись проверяющего

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



Ответ на вопрос, является ли обнаруженное заимствование
корректным, система оставляет на усмотрение проверяющего.
Предоставленная информация не подлежит использованию
в коммерческих целях.

**Форма отзыва руководителя (специалиста) предприятия
(заполняется на фирменном бланке предприятия)**

ОТЗЫВ ОРГАНИЗАЦИИ

На выпускную квалификационную работу (Ф.И.О.)

на тему

«_____»
_____»

Актуальность для организации:

Оценка качества проведенного анализа управленческой проблемы:

Оценка качества и эффективности предлагаемого управленческого решения, возможность его внедрения:

Недостатки и замечания по содержанию работы:

Общее заключение и рекомендации:

Должность _____ И. О. Фамилия

Форма рецензии

Рецензия

На ВКР студента _____ курса факультетаУльяновского ГАУ
на тему _____

выполненную на кафедре _____
под руководством _____

Общая характеристика работы

Положительные стороны _____

Недостатки _____

Заключение _____

“ _____ ” 20 ____ г.

Рецензент _____ (подпись)

Ученое звание, _____ .

Место работы и должность _____

Примечание: В рецензии должен быть дан анализ ВКР с указанием его достоинств, недостатков, возможности использования в производстве элементов проекта, его конкретную оценку (отличная, хорошая, удовлетворительная) и подпись рецензента (внешняя рецензия заверяется печатью). Текст рецензии представить в напечатанном виде.

**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.

Форма списка публикаций студента
СПИСОК
научных и учебно-методических работ
Ф.И.О. студента

№п/П	Наименование работы*	Форма работы**	Выходные данные***	Объем п.л.****	в	Соавторы (если есть)
1.						
2.						

*Вид работы определяется по выходным данным издания: статья – в издании указано сборник трудов, статей, докладов; тезисы – тезисы или материалы.

**Печатная или электронная форма.

***Записываются полные выходные данные издания и указывается диапазон страниц, где опубликована работа студента (например, с.35-37).

**** 1п.л.=40 000 знаков (количество знаков, указанных при открытии электронного документа слева внизу рабочего стола, где затем обозначается количество страниц/40 000=0,0).

Студент: _____ И. О. Фамилия

Список верен

Научный руководитель _____ И. О. Фамилия

«___» _____ 20__г.

Форма протокола предварительной защиты ВКР

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет....
Кафедра « »

ПРОТОКОЛ

Заседания комиссии по предварительной защите
выпускных квалификационных работ

от «___» _____ 20__ г.

Состав комиссии: _____

1. Слушали:

Студента _____ курса очной (заочной, очно-заочной) формы обучения

_____ (Ф. И. О. студента)

Научный руководитель: _____

Тема работы: _____

2. ВОПРОСЫ: _____

3. Решение кафедры:

допустить к защите или не допустить к защите.

Подписи членов комиссии

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	
1. Характеристика хлебозавода №3 филиала ООО «Ульяновскхлебпром».....	
Организационно-экономическая характеристика предприятия.....	
1.2 . Производственная характеристика предприятия.....	
2. Аналитические исследования.....	
2.1. Обзор литературы.....	
2.1.1 Характеристика сырья в хлебопечении.....	
2.1.4 Факторы, влияющие на выход хлеба.....	
2.1.5 Этапы производства хлеба.....	
2.2. Методика исследований и условия проведения опыта.....	
3. Результаты собственных исследований.....	
3.1 Продуктовый расчет для производства хлеба «Крестьянский» подовой из муки различной влажности.....	
Технология производства хлеба «Крестьянский» на предприятии	
Определение качественных показателей готовой продукции.....	
Экономическая оценка исследования.....	
Выводы и предложения по производству.....	
Список использованной литературы.....	
Приложения.....	