

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 07.02.2019 09:02:28

Уникальный идентификатор:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Приморская государственная сельскохозяйственная
академия»

Институт животноводства и ветеринарной медицины

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
РАБОТЫ (БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ) ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 36.03.01 ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Уссурийск-2016

Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза/ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; сост. Г.Г. Колтун, В.В. Подвалова, М.Г. Симакова, Уманец А.А., Животовский В.А. - Уссурийск, 2016. - 44 с.

В методических указаниях представлены общие положения по выполнению выпускной квалификационной работы, ее структура, и рекомендации по содержанию каждого раздела, правила оформления бакалаврской работы. Изложена примерная тематика выполнения бакалаврских работ.

Рецензенты: Янкина О.Л., к.с/х.н, доцент кафедры частной зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства

Печатается по решению методического совета ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Введение

Выполнение выпускной квалификационной работы является заключительным этапом процесса подготовки квалифицированного специалиста в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего образования по направлениям подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на основании ФГОС ВО данные методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы являются основными.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой логически законченную разработку, самостоятельное исследование, включающее в себя методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства, идентификации и установлению фальсификации сырья и готовой продукции; факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; экспертизе качества и безопасности. Работа может быть посвящена вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, микробиологии, эпизоотологии, методам исследования продукции животноводства и растениеводства в лабораториях перерабатывающих предприятий и рынков, маркировки и упаковки товаров, оптимизации режимов переработки сырья и способов хранения готовой продукции, разработке и внедрению новых методов исследования.

Главным при проведении исследований является глубина отражения изучаемой проблемы и использование научных подходов при выполнении работы.

При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, статистическая обработка материалов, выполнение графических построений, проведения математических расчетов и т.д.). Объем выпускной квалификационной работы

должен составлять ориентировочно 50 страниц машинописного текста.

В методических указаниях рассматриваются тематика выпускных квалификационных работ, порядок выполнения, требования к структуре, содержанию и оформлению, порядок представления выпускных квалификационных работ и список использованных источников литературы.

1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

Главной целью выполнения выпускной квалификационной работы является обобщение, закрепление и расширение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, приобретенных в процессе обучения в вузе.

При выполнении выпускной квалификационной работы выпускник должен показать способность решать задачи, соответствующие его квалификации:

- анализировать основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- знать особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- понимать эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных и других заболеваний;
- осуществлять ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- анализировать клеймение, основы товароведения и консервирования мяса и мясопродуктов;
- знать современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии;
- анализировать ассортимент предприятия, выпускающих продукцию животноводства и растениеводства;
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;

- осуществлять оценку и экспертизу качества сырья и готовой продукции;
- оформлять документы для целей сертификации продукции;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах переработке продукции животноводства и растениеводства;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения, и сбыта продукции.

2. Тематика выпускной квалификационной работы

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой в соответствии с основными видами профессиональной деятельности специалистов.

Выбор темы выпускной квалификационной работы целесообразно сделать еще на третьем курсе и в течение последующих лет обучения постепенно и целенаправленно подбирать для выпускной квалификационной работы необходимую литературу и фактический материал.

Обучающийся выполняет выпускную квалификационную работу по утвержденной теме в соответствии с заданием и планом-графиком под руководством научного руководителя.

Примерными темами выпускных квалификационных работ (далее ВКР) для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза могут быть:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза (вид продукта, сырья и др.) в условиях (Станции по борьбе с болезнями животных, лаборатории ВСЭ, ведомственной лаборатории и др.)
2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
3. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.

4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
5. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
6. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою.
7. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной (молочной, рыбной) промышленности.
8. ВСЭ и лабораторный контроль консервных изделий на мясоперерабатывающих (рыбоперерабатывающих, молокоперерабатывающих) предприятиях.
9. ВСЭ и лабораторный контроль копченостей на мясоперерабатывающих (рыбоперерабатывающих) предприятиях.
10. ВСЭ яиц и яичных продуктов домашней и промысловой птицы.
11. ВСЭ меда и других продуктов пчеловодства на рынках.
12. Фальсификация меда и методы их определения.
13. ВСЭ растительных продуктов на рынках.
14. ВСЭ свежих и консервированных грибов на рынках.
15. ВСЭ тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
16. ВСЭ молока и кисломолочных продуктов.
17. ВСЭ крови, эндокринного сырья.
18. ВСЭ технических фабрикатов.
19. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
20. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
21. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах.
22. Особенности переработки больных животных на мясо.

23. Требования инструкции по оформлению ветеринарных документов на подконтрольные грузы.
24. Требования инструкции по ветеринарному клейменению и товароучетной маркировке.
25. Особенности ВСЭ сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
26. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсанутильзаводах.
27. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
28. ВСЭ вареных колбас.
29. ВСЭ полукопченых колбас.
30. Особенности ВСЭ сырья и продукции длительного хранения.
31. Фальсификации мяса, жира, молока, икры и методы их выявления.
32. Особенности ВСЭ готовой продукции или полуфабрикатов (например салаты, пельмени, йогурты и др.) в условиях.....(предприятие) .
33. Производственный ветеринарно-санитарный контроль (вид продукции) на предприятиях различных форм собственности (ООО, мясокомбинат, колбасный модуль, молокозавод и др.).
34. Ветеринарно-санитарные требования санитарных правил для холодильников.
35. Требования санитарных правил для розничных и оптовых рынков.
36. Требования санитарных правил для предприятий торговли.
37. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
38. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя на перерабатывающих предприятиях
39. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть на мясоперерабатывающих предприятиях.

40. Идентификация мяса разных видов животных и птицы в лабораториях продовольственных рынков.
41. Послеубойная экспертиза органов и лимфоузлов разных видов животных на мясоперерабатывающих предприятий
42. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы при приемке сырья на мясоперерабатывающие предприятия
43. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.
44. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на таможнях.
45. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях рыбы и рыбных продуктов.
46. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
47. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
48. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
49. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
50. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях.
51. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
52. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
53. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
54. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
55. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами

растительного происхождения.

56. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.

57. Особенности ВСЭ сырья и продукции в условиях чрезвычайных ситуаций.

58. Особенности ВСЭ сырья и продукции при радиационном поражении.

59. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении отравляющими веществами.

60. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении бактериологическим оружием.

61. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.

62. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.

63. ВСЭ и оценка рыбы при заразных и незаразных болезнях рыбы

64. ВСЭ и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.

65. ВСЭ и оценка продуктов убоя однокопытных при заразных и незаразных болезнях.

66. Порядок и режимы обеззараживания продуктов убоя больных животных и птицы. Техника безопасности и правила личной гигиены на мясокомбинатах.

67. Правовые и этические нормы в работе ветсанэксперта на различных объектах.

68. Структура ветеринарной службы в России (субъекте РФ), её задачи и функции.

69. Основные приборы, используемые при ветсанэкспертизе различных продуктов.

70. Основные требования к ветеринарным объектам на мясокомбинатах.

71. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней.....(вид животных, птиц) при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.

72. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).

73. Порядок убоя животных и переработки мяса в условиях чрезвычайных ситуаций.

74. ВСЭ сливочного масла.

75. ВСЭ сыров и технология их производства.

76. ВСЭ зерномучных изделий при продаже их на рынках.

77. Санитарная оценка свежевывловленной рыбы при инвазионных болезнях.

78. Санитарная оценка рыбной продукции при пороках.

79. Микробиологический контроль пищевых продуктов животного происхождения.

80. Тема по выбору обучающегося (при согласовании с руководителем и заведующим кафедрой).

Примечание. После предварительного выбора темы, изучения научно-технической литературы по выбранному направлению и консультации с предполагаемым научным руководителем выпускной работы, обучающийся уточняет ее тему и пишет заявление на имя заведующего кафедрой с просьбой о разрешении выполнять выпускную квалификационную работу по определенной теме и утверждении научного руководителя работы. Это заявление должен подписать обучающийся, научный руководитель, заведующий выпускающей кафедрой. Подписанное заявление сдается на кафедру и деканат.

3. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

По представлению выпускающей кафедры ректор академии издает приказ, которым утверждается тема, научный руководитель выпускной квалификационной работы.

В основные обязанности научного руководителя входят:

- оказание помощи в выборе темы выпускной квалификационной работы, определении ее структуры и содержания, в разработке плана-графика;
- рекомендации обучающийся по подбору исходной информации по теме выпускной квалификационной работы;
- проведение систематических консультаций по всем разделам выпускной квалификационной работы;
- проверка качества выпускной квалификационной работы, написание отзыва на законченную работу.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет большое значение для определения характера и направления исследований в период теоретического и практического обучения.

Изменение темы выпускной квалификационной работы производится на основании письменного заявления научного руководителя, согласованного с заведующим кафедрой и ректором академии.

Ориентировочные сроки выполнения выпускной квалификационной работы:

- выбор темы выпускной квалификационной работы до 1 недели;
- составление плана-графика выпускной квалификационной работы и утверждение его научным руководителем – до 1 недели;
- написание введения, первой главы – до 2 недель;
- написание второй главы – до 2 недель;
- написание третьей главы, заключения – до 2 недель;
- предзащита выпускной квалификационной работы с отзывом

научного руководителя и внешней рецензией – за 1 месяц до установленного срока защиты;

– представление готовой выпускной квалификационной работы на проверку руководителю выпускной квалификационной работы выпускающей кафедры;

– представление готовой выпускной квалификационной работы на кафедру – за 1 неделю до установленного срока защиты.

Для выполнения выпускной квалификационной работы, обучающимся необходимо изучить литературу по выбранной теме, ознакомиться с постановкой вопроса.

4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Примерная структура работы приведена ниже:

Титульный лист;

Задание;

График;

Содержание

Введение

1. Обзор литературы

2. Собственные исследования

2.1. Цель и задачи исследований

2.2. Материал и методика проведения исследования

2.3. Результаты собственных исследований

3. Безопасность жизнедеятельности

Выводы и предложения

Список литературы

Приложение

Отзыв руководителя, рецензия, справка о проверке ВКР на заимствование, записка председателю, реферат в отдельном файле вкладываются в работу.

Титульный лист

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в приложении Б.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы является документом, отражающим содержание и объем проработки темы.

В задании указывается:

- тема выпускной квалификационной работы;
- срок сдачи обучающимся законченной работы на кафедру;
- краткая характеристика выпускной квалификационной работы;
- необходимое для изучения вопроса количество литературных источников;
- руководитель выпускной квалификационной работы;
- дата выдачи задания.

Индивидуальное задание заполняется по форме, приведенной в приложении В.

График подготовки и оформления выпускной квалификационной работы

Представлен в виде таблицы, где представлен ход выполнения всех этапов ВКР в хронологическом порядке.

Содержание

Содержание располагается вслед за титульным листом и включает введение, наименование всех разделов, подразделов и пунктов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы приведен в приложении Д.

Введение

Введение должно состоять из 2-4 страниц. Во введении содержится цель и задачи исследований выпускной квалификационной работы, краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность, новизна темы и необходимость проведения работы.

Обзор литературы

Данный раздел ВКР должен содержать анализ литературных данных по выбранной тематике за разные периоды времени изучения. В обзоре рассматриваются такие вопросы как: значение пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав; особенности технологического процесса и влияние отдельных операций на формирование качества готового продукта; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и характеристика ассортимента, особенно нового; вопросы сертификации и стандартизации продовольственных товаров, способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения и другие. Написание первого раздела выпускной работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются библиотечные каталоги, реферативные и научно-практические журналы, монографии, учебники, справочники, нормативные документы, патенты на изобретение, статистические сборники. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Работу над литературными источниками следует начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена из журналов, статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов. В этом разделе на конкретных источниках необходимо показать, что названная тема изучена недостаточно или по каким вопросам мнения отдельных исследователей расходятся, а на основании этого сделать заключение о целесообразности выполнения данной работы. Большинство используемых источников литературы должно быть опубликовано в тече-

ние последних 10-15 лет. В тексте следует избегать повторений и разнообразить его выражением типа: «Петров С. С. [15] отмечает...», «Сидоров И. И. [17] констатирует...», «Иванов В. П. [8] установил...», «В противоположность Сидорову И. И. [17] Иванов В. П. [8] наблюдал...», «Рядом авторов [4, 9, 19] выявлено...», «Подобный факт подтверждают другие исследователи [10, 11, 21]».

Как уже видно из приведённого материала каждый источник сопровождается номером его в списке литературы.

Объем раздела 15-20 стр.

Основная часть выпускной квалификационной работы

Основная (исследовательская) часть выпускной квалификационной работы должна состоять как минимум из трех разделов:

- цель и задачи работы (15-20 стр.);
- материал и методика исследования (8-10 стр.);
- экспериментальный (товароведный) раздел (30-40 стр.);

1) цель работы формулируется четко, она должна отражать суть исследований, для выполнения цели планируется выполнить ряд задач, все они перечисляются.

2) Материал и методика исследования. Данный раздел содержит сведения о количестве сделанных экспериментальных исследований, описана методика исследования, методы, которые применялись для проведения экспериментальной части (отбор проб, методы исследования и т.д.), описано оборудование, на котором проводились исследования. Описание методов исследования начинается с балльной оценки качества конкретных товаров, если таковая разработана для данной группы сырья или продукции. В каждой выпускной квалификационной работе должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества, разработана методология оценки физико-химических, токсикологических и иных методов исследования. В работах, содержащих санитарный или производственный контроль, указываются выдержки из нормативной документации, относящейся к теме дипломной работы, описание препаратов для дезинфекции,

дезинсекции, дератизации и иные сведения, относящиеся к материалам и методам исследования.

3) Экспериментальный раздел содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником при оценке качества сырья и продуктов животноводства и растениеводства в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях и рынках. Этот раздел должен начинаться с подраздела «Характеристика предприятия (лаборатории)». В этом подразделе должны быть представлены подробные, известные сведения об объекте, на котором проводились исследования: наименование предприятия, расположение, руководство, примерный штат сотрудников, структура, прейскурант на услуги (для лабораторий), подчинение ветеринарной службе региона, логотип предприятия, описаны стандарты СМК, если таковые имеются.

Второй подраздел экспериментальной части может содержать анализ по организации и технологии производства выбранного продукта или сырья на предприятия.

Третий подраздел должен содержать собственно экспериментальную часть, где описываются конкретные результаты, полученные при проведении эксперимента. Здесь отражаются результаты органолептических методов исследования (желательно в сравнительном аспекте), физико-химических и иных испытаний.

При описании этой части работы по санитарному контролю на предприятиях может быть приведен анализ эффективности того или метода дезинфекции, дезинсекции, дератизации, а также используемых для этого средств.

В работах, имеющих аналитическую часть, целесообразно приводить сравнения в виде таблиц, графиков, диаграмм.

В работах, где необходимо провести ветеринарно-санитарную экспертизу определенного продукта, перед началом исследований проводят изучение журналов строгой отчетности и иную важную информацию, с целью со-

ставления полной картины о характере изучаемого продукта, далее проводят отбор образцов и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, используются в работе все возможные методы (органолептические, физико-химические, бактериологические). По окончании исследования дается оценка продукту, и анализируются полученные результаты.

Выводы и предложения

В заключении указывают выводы и предложения, соответствующие материалу, изложенному в работе. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания выпускной квалификационной работы. Этот раздел состоит не более чем из десяти пунктов. Общий объем – 1-2 страницы.

Список литературы

Составляется из использованных и поименованных в тексте дипломной работы первоисточников. Размещают источники литературы в следующем порядке:

- Конституция РФ.
- Кодексы РФ.
- Законы РФ.
- Указы президента.
- Постановления правительства.
- Нормативно-технические документы.

- Научная и учебная литература. Излагается в алфавитном порядке, а статьи одного автора в хронологическом порядке. Затем приводятся источники электронные. Завершают список литературы перечислением авторов и

Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.82-2001

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ КНИГИ

с одним автором

Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова .— 4-е изд., стереотип. — СПб : Лань, 2013 .— 480 с.

с двумя авторами

Максимов, В.И. Основы физиологии: учеб. пособие / В.И. Максимов, И.Н. Медведев. – СПб.: Лань, 2013. – 288 с.: ил.

с тремя авторами

. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. - Электрон. текст. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с.

Технология производства и переработки продукции пчеловодства: учеб. для студентов вузов / Г. М. Туников [и др.]. – М.: Колос, 2001. – 176 с. – (Учеб. и учеб. пособия для студентов вузов).

ПРИМЕРЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ

статья из журнала

1) Кузьмичёва, М.Б. Российский рынок колбасных изделий / М.Б. Кузьмичева // Мясная индустрия. – 2015 . – № 2. – 13 с.

статья из газеты

Добычина, Н. И тиграм бывает страшно / Н. Добычина // Коммунар. – 2012. – 9 февр. – С. 3.

материалы конференций

Дьяченко, М.Ю. Количественный состав микрофлоры воздуха животноводческих комплексов / М.Ю. Дьяченко, О.И. Прокопенко // Молодые ученые – агропромышленному комплексу Дальнего Востока: матер. межвуз. науч.-практ. конф. аспирантов, молодых ученых и специалистов, 27-28 окт.

2010 г. / ФГБОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад». – Уссурийск, 2011. – Вып. 11. – С. 157-159.

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ ОФИЦИАЛЬНЫХ И НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ

Законодательное издание

Об образовании: федер. закон: [по сост. на 20 нояб. 2008 г.]. – Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2008. – 64 с. – (Кодексы и законы России).

Стандарт

ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. – Введ. 2008-01-01. – М.: Стандартинформ, 2007. – 15 с.

Патентные документы

Пат. 1007579 СССР, МПК F 02 d 35/10. Впускной трубопровод для двигателя внутреннего сгорания / Урбани М., Маннини А. (Италия). – 2782807/25-06; заяв. 25.06.79; опубл. 23.03.83. – 5 с.

А.с. 1007970 СССР, МПК В 25 J 15/00. Устройство для захвата деталей / Ваулин В.С., Калов В.К. (СССР). – 33605585/25-08; заяв. 23.11.81; опубл. 30.03.83. – 2 с.

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ НЕОПУБЛИКОВАННЫХ ДОКУМЕНТОВ

Отчет о научно-исследовательской работе

Формирование генетической структуры стада: отчет о НИР: 42-44 / Всерос. науч.-исслед. ин-т животноводства; рук. Попов В.А.; исполн.: Алешин Г.П. [и др.]. – М., 2001. – 75 с. – Библиогр.: с. 72-74. – № ГР 01840051145. – Инв. № 04534333943. Диссертация

Кодесь, Л.Г. Особенности развития семей и физиологического состояния пчел в условиях Приморского края: дис. ... канд. с.-х. наук / Л.Г. Кодесь. – Уссурийск, 1978. – 173 с.

Автореферат диссертации

Вишнякова, С.В. Лесоводственно-экологические особенности видов темнохвойных в посадках г. Екатеринбурга: автореф. дис. ... канд. с.-х. наук / С.В. Вишнякова. – Екатеринбург, 2009. – 23 с.

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАПИСИ ЭЛЕКТРОННЫХ
ДОКУМЕНТОВ

Электронный ресурс локального доступа

Всемирная история в лицах [Электронный ресурс] / Рос. акад. образования. – Электрон. текст. дан. – М.: Прогресс, [1996]. – 12 электрон. опт. дисков (CDROM). – Загл. с контейнера.

Электронный ресурс удаленного доступа

Артюховский, А.К. Основы биотехнии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.К. Артюховский, Н.М. Киреев. – Электрон. текст. дан. – Воронеж: Воронеж. гос. лесотехн. акад., 2011. – 117 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. – Загл. с экрана.

Приложения

Приложения выпускной квалификационной работы оформляются как ее продолжение на последующих страницах. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть выпускной работы загромождал бы текст. К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести: вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов, протоколы и акты испытаний, акты о внедрении результатов исследования, иллюстрации вспомогательного характера и другая информация.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы,Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского алфавита, допускается обозначать приложения арабскими цифрами. Если в документе одно приложение, оно обозначается как «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

5. Оформление выпускной квалификационной работы

Текст работы набирается в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением следующих требований: размер шрифта – 14; гарнитура шрифта – Times New Roman; межстрочный интервал – 1,5; абзацный отступ – 1,0; текст должен быть выровнен по ширине. Поля страницы должны составлять: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Заголовок отделяется от текста сверху и снизу дополнительным однострочным отступом. Заголовки «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», КАЖДОЙ ГЛАВЫ, «ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» набираются ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ. Полужирный шрифт **НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ**. Каждая глава работы начинается с новой страницы (листа). Подглавы внутри главы отделяются дополнительным расстоянием между строками. Все заголовки размещаются по центру. Главы должны иметь порядковую нумерацию пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами. Не нумеруются: введение, выводы и предложения (рекомендации), список литературы и приложения. Подглавы нумеруются в пределах главы; при нумерации точку после последней цифры НЕ СТАВЯТ, также точка не ставится после названия заголовка, в случае если заголовок состоит из двух и/или более предложений, то точки ставят только между ними, а конце точка также не ставится. *Заголовки подразделов и пунктов* следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не Страницы ВКР следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы. Номер страницы на титульном листе, задании и графике не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц ВКР.

Обозначенные на первом титульном листе подписи обязательны, обучающийся удостоверяет свою работу также подписью, которая следует за выводами.

За титульным листом размещается задание на бакалаврскую работу.

При наличии большого количества иллюстрационного материала (фотографии, рисунки, чертежи и т. п.) оформляется отдельный том «Приложение», которое должно быть обозначено в содержании.

Все таблицы, рисунки, чертежи, фотографии, формулы размещаются по тексту вслед за ссылкой на них или на следующей странице, если они занимают её полностью.

Каждая таблица должна иметь слово «Таблица», которое помещают в начале заголовка (названия) с порядковым номером таблицы.

Рисунки, схемы, графики, фотографии именуют порядковым номером (например: Рисунок 1), которые, помещают под рисунком.

Нумерация таблиц и прочих иллюстраций может быть сквозная.

Примеры оформления таблиц:

Таблица 4 – Параметры оценки запаха и цвета молока

Показатель	Оценка	Баллы
Чистый, приятный, слегка сладковатый	отлично	5
Недостаточно выраженный, пустой	Хорошо,	4
Слабый кормовой, слабый окисленный, хлывный	удовлетворительно	3
Выраженный кормовой	Плохое	2
Горький, прогорклый, гнилостный	Плохое	1

В работе можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний в соответствии с ГОСТ 7.12 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила».

Формулы должны помещаться на отдельной строке, посередине строки. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения в той же последовательности, в которой они идут в формуле. Расшифровке подлежат только обозначения, встречающиеся впервые.

Формулы, если их в тексте больше одной, нумеруются арабскими цифрами, помещаемыми в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

$$a = b + c, \quad (1)$$

Ссылки на формулы в тексте обязательны. При ссылке в тексте на формулу следует указывать ее номер в скобках, например, «... в формуле (1)».

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера внутри раздела, разделенных точкой.

Диаграммы и графики выполняются на небольшом формате и могут располагаться в тексте или приложении пояснительной записки или на плакатах в виде иллюстраций.

Иллюстрации (схемы, графики, диаграммы, фотографии, светокопии) могут выполняться непосредственно на листах пояснительной записки или отдельно и наклеиваться на листы. Они должны иметь название, которое помещается под ними.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и своего порядкового номера, разделенных точкой. Например: Рисунок 3.2 (второй рисунок третьего раздела).

Ссылки

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Точка ставится ПОСЛЕ квадратных скобок. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте отчета независимо от деления отчета на разделы.

Например, «...Ветеринарно-санитарный надзор и обеспечение кинологических подразделений территориальных органов направлен на предупреждение, обнаружение и пресечение нарушений требований закона Российской Федерации «О ветеринарии» [3].»

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта и технических условий в списке использованных источников в соответствии с ГОСТ 7.1.

Например, «... согласно ГОСТ 7.32-2001».

6. Порядок представления выпускной квалификационной работы

Обучающийся представляет на кафедру надлежащим образом оформленную выпускную квалификационную работу с отзывом научного руководителя и внешней рецензией.

Выпускная квалификационная работа проверяется на соответствие требованиям к оформлению работы научным руководителем, который подписывает титульный лист, после чего обучающийся проходит предзащиту на выпускающей кафедре. На основании представленной обучающимся выпускной квалификационной работы, отзыва научного руководителя и внешней рецензии заведующий кафедрой после предзащиты принимает решение о возможности допуска ее к защите.

Обучающийся должен тщательно готовиться к публичной защите работы перед Государственной аттестационной комиссией: составить тезисы

доклада, подготовить таблицы, схемы, диаграммы, презентацию и раздаточный материал.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях Государственных аттестационных комиссий с участием не менее половины ее членов. Персональный состав ГЭК утверждается приказом ректора высшего учебного заведения.

На заседание Государственной аттестационной комиссии представляются: приказ о закреплении тем и научных руководителей, выпускная квалификационная работа, отзыв научного руководителя, письменное заключение рецензента, личная карточка или зачетная книжка обучающегося с выпиской из учебного плана и полученными оценками.

В начале процедуры защиты выпускной квалификационной работы секретарь ГЭК представляет обучающегося, объявляет тему работы, передает председателю ГЭК выпускную квалификационную работу и все необходимые документы, после чего дипломант получает слово для доклада.

К защите выпускной квалификационной работы обучающийся готовит доклад продолжительностью 5-7 минут с демонстрацией иллюстрационного материала (3-7 таблиц, схем или других материалов). В докладе необходимо отразить актуальность темы, цель и задачи исследования, дать характеристику объекта исследования, а также изложить в обобщенном виде полученные результаты, указать их значимость и возможность использования на предприятиях торговли.

Особое внимание в докладе уделяется рекомендациям, направленным на совершенствование работы предприятия.

По завершению доклада члены ГЭК имеют возможность задать вопросы выпускнику. Далее секретарь или члены ГЭК зачитывает отзыв руководителя ВКР.

Обучающемуся предоставляется возможность ответить на замечания рецензента. Ответы обучающегося на вопросы и критические высказывания присутствующих на заседании Государственной экзаменационной комиссии

должны быть краткими и касаться только существа дела. В ответах и выводах следует оперировать фактами и практическими данными, полученными в результате выполнения выпускной квалификационной работы.

По окончании публичной защиты проводится закрытое совещание членов Государственной экзаменационной комиссии, где обсуждаются результаты защиты, и определяется общая оценка защиты выпускной квалификационной работы обучающемуся по 5-бальной системе, принятой в высшей школе, которая оглашается после закрытого обсуждения председателем Государственной экзаменационной комиссией и оформления протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия принимает также решение о рекомендации к внедрению или публикации результатов исследования, продолжения обучения обучающегося в аспирантуре.

Для обучающихся, не защитивших выпускную квалификационную работу в установленные сроки по уважительной причине, подтвержденной документально, председателем Государственной экзаменационной комиссией может быть назначена специальная защита, но только в дни графика заседания комиссии.

В приложении приведены образцы титульного листа, задания, графика. обложки на диск с выпускной квалификационной работой.

Содержание

Введение	3
1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы	4
2. Тематика выпускной квалификационной работы	5
3. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы	11
4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	12
5. Оформление выпускной квалификационной работы	22
6. Порядок представления выпускной квалификационной работы	25
Приложение	29

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

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

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

**ИНСТИТУТ ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ**

Кафедра _____

Фамилия Имя Отчество

Тема:

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
по образовательной программе направления подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
шифр, название направления (специальности)

г. Уссурийск
20__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

ИНСТИТУТ ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра _____

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу

обучающемуся _____ *группы* _____
(фамилия, имя, отчество)

На тему: _____

Вопросы, подлежащие разработке (исследованию):

Основные источники информации и прочее, используемые для разработки темы:

Срок представления работы « ____ » _____ 201__ г.

Дата выдачи задания « ____ » _____ 201__ г.

Руководитель ВКР _____
(должность, уч. звание) (подпись) (и.о.ф)

Задание получил _____
(подпись) (и.о.ф)

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

ИНСТИТУТ ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра _____

Г Р А Ф И К

подготовки и оформления выпускной квалификационной работы
обучающегося _____ группы _____
(фамилия. имя, отчество)

на тему: _____

№ п/п	Выполняемые работы и мероприятия	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Выбор темы и согласование с руководителем	до 1 октября	
2	Составление библиографии	до 20 октября	
3	Составление плана работы и согласования с руководителем	до 01 ноября	
4	Разработка и представление руководителю первой части работы	до 01 февраля	
5	Разработка и представление руководителю второй части работы	до 30 марта	
6	Разработка и представление руководителю третьей части работы	до 30 апреля	
7	Подготовка и согласование с руководителем выводов и предложений, введения и заключения. Подготовка презентации работы	до 10 мая	
8	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя	до 15 мая	
9	Получение отзыва научного руководителя и предзащита ВКР на заседании выпускающей кафедры	до 24 мая	
10	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите, окончательное оформление	до 30 мая	
11	Завершение подготовки к защите (доклад, презентация в Power Point)	до 15 июня	
12	Защита ВКР в ГЭК	Июль	

Обучающийся _____ (подпись) _____ (и.о. фамилия)

« » _____ 201 г.

Руководитель ВКР _____

(подпись)

(и.о. фамилия)

« ___ » _____ 201 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
Кафедра _____

Справка о проверке на объем заимствования

В соответствии с Положением о порядке проверки на объем заимствования выпускных квалификационных работ проведена проверка выпускной квалификационной работы

Тема:	
Автор:	ФИО обучающегося
Руководитель:	ФИО руководителя
Оценка оригинальности	_____ % (отчет о проверке прилагается)

Заключение

Обучающийся (ФИО) _____ и его (ее) выпускная квалификационная работа могут быть допущены к защите, так как ВКР содержит не менее 60% оригинального текста, что соответствует требованиям.

Научный руководитель

ФИО

Зав. Кафедрой

ФИО

Дата

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

ИНСТИТУТ ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра _____

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза
группа Вс

Руководитель ВКР _____
(ученая степень, ученое звание, и.о. фамилия)

на тему: _____

Дата защиты ВКР « _____ » июля 201__ г.

Руководитель _____

(уч. степень, уч. звание)

(подпись)

(и.о. фамилия)

« _____ » _____ 201__ г.

ПИСЬМЕННОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Я, _____

Обучающийся _____ курса

шифр, направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

заявляю, что в моей выпускной квалификационной работе (указать вид письменной 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 Академии «Положением о порядке проверки на объем заимствования выпускных квалификационных работ» в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, согласно которому' обнаружение плагиата является основанием для не допуска письменной работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Академии.

«_____» _____ 201__ г. _____ (подпись)

ФГБОУ ВО ПРИМОРСКАЯ ГСХА
ИНСТИТУТ ЖИВОТНОВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
КАФЕДРА _____

К защите допущен
Зав. кафедрой _____
«_____» июня 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: _____

Обучающийся
Руководитель

//

УССУРИЙСК – 20__

Колтун Гули Георгиевна
Подвалова Виктория Владимировна
Симакова Маргарита Геннадьевна
Уманец Анна Александровна
Животовский Вячеслав Анатольевич

Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы
(бакалаврской работы) обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ве-
теринарно-санитарная экспертиза

Редактор Гавриленко Г.Ю.

Подписано в печать ____2016__ Формат 60x90 1/16
Бумага писчая. Печать офсетная. Уч.-изд. л. 2,25
Тираж 30 экз. Заказ _____

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
692510, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии ФГБОУ ВО Приморская ГСХА
692500, г. Уссурийск, ул. Раздольная, 8.