

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»  
Институт ветеринарной медицины  
Троицкий аграрный техникум

**Н.В. Титова, С.И. Смирнова**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
(ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)  
для обучающихся  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
очной формы обучения**

Троицк

2019

Утверждены на заседании Методической комиссии техникума  
(протокол № 2 от 17 октября 2019г.).

Рассмотрены на заседании предметно – цикловой методической комиссии по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Южно – Уральский ГАУ  
(протокол № 1 от 05 сентября 2019г.)

Рецензент: Вагапова О.А., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Южно-Уральский ГАУ, кандидат с/х наук, доцент

Титова Н.В., Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов очной формы обучения, базовая подготовка /Н.В. Титова, С.И. Смирнова. – Троицк, Южно-Уральский ГАУ, 2019. – 22 с.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Троицкого аграрного техникума Института ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ. В рекомендациях отражены основные требования, предъявляемые к структуре, содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы.....	7
2 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.....	12
3 Примерные темы выпускной квалификационной работы.....	13
4 Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.....	15
5 Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	19
Рекомендуемая литература и источники.....	21

## ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов базовой подготовки.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения - соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Выпускник техник – технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности и обладает следующими профессиональными компетенциями:

1. 1. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

1. Обработка продуктов убоя.

ПК 2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

2. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

3. Организация работы структурного подразделения.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

4. Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы.

ПК 5.1. Изготавливать полуфабрикаты из тушек птицы.

ПК 5.2. Охлаждать, замораживать и упаковывать готовую продукцию.

Выпускник по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов должен обладать следующими общими (ОК) компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа по образовательной программе 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов выполняется в виде дипломной работы.

На государственную итоговую аттестацию выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных (профессиональных) достижений, свидетельствующих об оценках его квалификации (сертификаты, дипломы и грамоты по результатам участия в олимпиадах, конкурсах, характеристики с места прохождения практики или с места работы и т.д.).

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) является самостоятельной работой студента по избранной им теме. К выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) допускаются студенты, полностью выполнившие рабочий учебный план по специальности по всем видам теоретического и практического обучения.

# 1. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структура и содержание выпускной квалификационной работы включают в себя:

1. Титульный лист
2. Задание на выпускную квалификационную работу
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список литературы
8. Приложения

Типовая структура выпускной квалификационной работы должна включать:

**Содержание** работы (план) составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть в полном объеме избранную тему. Содержание выпускной квалификационной работы содержит введение, 2-3 главы, разбитые на 2-3 параграфа, заключение, список источников, приложение.

**Введение отражает:** актуальность, цель, задачи, объект, разработанность проблемы в теоретических и практических заданиях, теоретическую и практическую значимость, структуру работы. Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

**Основная часть работы.** Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 3, объемом до 20 страниц каждая. Рекомендуемое количество параграфов – 3-4, объемом от 7 до 10 страниц.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует определить сущность работы, изучить опыт её реализации в практике деятельности; дать характеристику степени проработанности в литературных источниках (книгах, журналах, монографиях, газетных статьях, материалах конференций и т.д.), наметить пути решения проблемы; конкретизировать теоретические положения выпускной квалификационной работы.

Во второй главе исследование и изложение материала носят более конкретный характер.

Здесь должны быть дана характеристика и мощность, ассортимент предприятия. Мясоперерабатывающий корпус вырабатывает колбасные изделия и копчености, мясные полуфабрикаты, фасованное мясо, котлеты, пельмени, кулинарные изделия, мясные блоки.

**Пример.** Главным предприятием промышленности является мясокомбинат. Основными производствами, входящими в состав мясокомбината, являются: мясо-жировое, холодильник и мясоперерабатывающее.

По количеству вырабатываемой продукции (мощности) мясокомбинаты можно подразделить на малые (мощностью до 50 т мяса в смену), средние (50 - 100 т мяса в смену) и крупные (свыше 100 т мяса в смену).

Мощность и ассортимент выпускаемой продукции мясокомбината зависят от характера переработки сырья, сырьевой базы, условий потребления, которые в свою очередь определяют объединение различных производств и характер специализации предприятия.

Например: мясо-жировое производство, холодильник, мясоперерабатывающее консервное производство; мясо-жировое производство, холодильник, мясоперерабатывающее производство и переработка птицы и кроликов; холодильник, мясоперерабатывающее производство.

Наличие или отсутствие того или иного производства обуславливает название предприятия: мясокомбинат, мясоконсервный комбинат, мясоптицекомбинат, птицекомбинат, мясоперерабатывающий завод, холодильник, колбасная фабрика (завод), беконная фабрика, желатиновый и клеевой заводы, завод по выпуску искусственной колбасной оболочки, завод по производству меланжа и сухого яичного порошка, фабрика пухо-перовых изделий, утилизационный завод, завод (цех) медицинских препаратов. Как правило, специализированные предприятия входят в состав мясокомбинатов на правах одного из основных производств. В последние годы при крупных мясокомбинатах построены специализированные заводы (цехи) по производству



мясных консервов для детского и диетического питания и заводы (цехи) по производству быстрозамороженных мясных блюд.

Независимо от типа любое предприятие мясной промышленности состоит из основных и вспомогательных производств. На примере мясокомбината как основного предприятия мясной промышленности разберем его состав.

К основным производствам относятся: база предубойного содержания скота и птицы, мясо-жировое производство, холодильник, мясоперерабатывающее производство, консервное производство, переработка птицы и кроликов.

Данные по ассортименту можно занести в таблицу 1.

Таблица 1. – Ассортимент вырабатываемой продукции

Наименование продукта	Термообработка	Разрешающие документы	Категория	Кол-во кг в сутки	код ОКП
Колбаса (сосиски, сардельки и пр.)...					
Колбаса ...					
Полуфабрикаты и т.д.					

Выбор технологического оборудования предприятия является одним из важнейших этапов проектирования, так как от правильного выбора оборудования зависят четкая и планомерная работа предприятия, качество выпускаемой продукции, производительность труда, размеры прибыли.

Пример. Таблица 2. – Примерный перечень технологического оборудования используемых на мясокомбината

№ п/п	Название машины	Выполняемая технологическая операция и масса перерабатываемого сырья, кг/смену	Производительность машины, кг/ч и габаритные размеры, мм	марка машины
1.	Весы механические			
2.	Стол обвалочный			
3.	Волчок			
4.	Фаршемешалка			
5.	Шприц колбасный			
6.	Загрузочное устройство			
7.	Куттер			
8.	Шпигорезка			
9.	Массажер			
10.	Инъектор			
11.	Ледогенератор			
12.	Ленточная пила дм разделки мясных туш на отруба			

№ п/п	Название машины	Выполняемая технологическая операция и масса перерабатываемого сырья, кг/смену	Производительность машины, кг/ч и габаритные размеры, мм	марка машины
13.	Термокамера			
14.	Холодильная камера			
15.	Комплект промышленных ножей			
16.	Мойка со стерилизатором			
17.	Тележки для посола			
18.	Тележка грузовая			
19.	Стол формовочный			
20.	Технологический стеллаж			
21.	Оборотная тара			
22.	Вакуум-упаковочная машина			

В третьей главе описывается технологический процесс производства и составляется технологическая схема вареных, полукопченых, сырокопченых колбасных и копченых изделий, полуфабрикатов по технологическим операциям.

**Пример.** Технологический процесс включает следующие технологические операции:

*Вареные колбасы, сосиски и сардельки:* разделка полутуш, обвалка, жиловка, измельчение мяса, посол, подготовка шпика, приготовление фарша, наполнение фаршем оболочек, термическая обработка, охлаждение, хранение в камере.

*Полукопченые колбасы:* разделка полутуш, обвалка, жиловка, предварительное измельчение, посол, вторичное измельчение, подготовка шпика и грудинки, приготовление фарша, наполнение, термическая обработка, сушка, хранение.

*Сырокопченые и варено-копченые колбасы:* обвалка, жиловка, посол, измельчение мяса, подготовка шпика и грудинки, приготовление фарша, выдержка фарша, наполнение фаршем оболочек, осадка батонов, термическая обработка, сушка, хранение.

*Ливерные колбасы:* подготовка сырья, бланширование, разборка, измельчение, приготовление фарша, наполнение фаршем оболочек, термическая обработка, охлаждение, хранение.

*Копчености:* разделка туш, посол частей, выдержка, термическая обработка, охлаждение, сушка, хранение.

Технологическая схема убой сухопутной птицы и обработка тушек: прием, взвешивание, выемка из клеток и навешивание птицы на конвейер оглушение убой и обескровливание удаление крупных перьев, ослабление удерживаемости оперения (тепловая обработка горячей водой), удаление оперения с тушек птицы полупотрошение или потрошение тушки формовка остывание сортировка маркировка, групповое взвешивание упаковка тушек и маркировка ящиков охлаждение, замораживание и хранение тушек транспортировка.

В этой же главе представлены результаты проведенных исследований. Если для получения результатов необходимо использовать уже имеющиеся методики проведения исследований по теххимическому контролю сырья и готовой продукции, то есть третья глава является аналитической, а также содержит предложения и рекомендации, пути решения задач, поставленных во введении выпускной дипломной работы.

Между главами и между параграфами необходимы смысловые связки, чтобы текст выпускной квалификационной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

**Заключение:** раскрывается значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке в соответствии с ГОСТ 7.1 - 2003 и приложения к выпускной квалификационной работе.

**Список используемой литературы:** отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна иметь не менее 10-15 источников.

**Приложение** включает: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы данных и т.д.

**Общий объём дипломной работы** - от 40 до 65 страниц. При оформлении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и чёткость

изображения по всей работе. Не должно быть помарок, перечеркивания, сокращения слов, за исключением общепринятых.

**При нумерации** страниц выпускной квалификационной работы выполняются следующие требования.

Страницы текста нумеруют арабскими цифрами внизу справа. По всему тексту соблюдается сквозная нумерация. Номер титульного листа **не проставляется**, но включается в общую нумерацию выпускной квалификационной работы. Нумерация начинается с раздела «**ВВЕДЕНИЕ**», страница № 4.

Нумерация страниц производится последовательно, включая введение, I, II и III главы, заключение, список использованной литературы. Страницы приложения не нумеруются.

При оформлении выпускной квалификационной работы заголовки должны соответствовать следующим требованиям:

Все структурные элементы работы начинаются с новой страницы.

**Заголовки** структурных элементов печатают **ПРОПИСНЫМИ БУКВАМИ (полуужирное начертание)** и выравниваются по левому краю. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал. Переносы слов во всех заголовках **не допускаются**.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.**

Выпускная квалификационная работа выполняется на компьютере в одном экземпляре, и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А 4 (210 x 297 мм)
- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.
- ориентация: книжная
- шрифт: Times New Roman.
- кегель: - 14 пт ) в основном тексте , 12 пт в сносках , таблицах

- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках
- расстановка переносов – автоматическая
- форматирование основного текста и ссылок – в параметре « ширине »
- цвет шрифта – черный
- красная строка – 1,5 см

Структурные разделы работы с 1 по 8 включительно должны быть сшиты в указанной последовательности.

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. План-график выполнения работы.
2. Отзыв руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите, подписи.
3. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи.

### **3. ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

1. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
2. Технология убоя и первичной переработки свиней (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
3. Технология убоя и первичной переработки сельскохозяйственной птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
4. Технология производства вареных колбасных изделий на мясоперерабатывающем предприятии (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
5. Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
6. Технология производства копченых колбасных изделий (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

7. Технология производства кровяных колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
8. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
9. Технология производства сырокопченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
10. Технология производства деликатесных изделий из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
11. Технология производства пельменей (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
12. Технология производства ливерных колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
13. Технология производства варено-копченых колбас (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
14. Технология производства сосисок и сарделек (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
15. Технология производства панированных полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
16. Технология производства полуфабрикатов продукции «Халяль» из мяса птицы (на примере птицеперерабатывающего предприятия).
17. Технология производства копчено-запечённых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
18. Технология обработки субпродуктов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
19. Технология производства паштетов из мяса сельскохозяйственной птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
20. Технология производства крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
21. Технология производства зельца (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

22. Технология производства студня (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
23. Технология производства холодца (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
24. Технология производства мясного хлеба (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
25. Технология производства копченостей из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
26. Технология производства копчено-вареных продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
27. Технология производства сырокопченых продуктов из свинины (на примере мясоперерабатывающего предприятия).
28. Технология производства деликатесных изделий из мяса птицы (на примере мясоперерабатывающего предприятия).

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**4.1. Оформление глав и параграфов.** Каждая глава выпускной квалификационной работы начинается с новой страницы.

Расстояние между названием параграфа и последующим текстом должно быть равно 1,5 интервала. Заголовки параграфов пишутся строчными буквами (первая буква заголовка параграфа заглавная), **полужирное начертание** и выравниваются по левому краю. Если заголовок или подзаголовок включает несколько предложений, их разделяют точкой.

Главы выпускной квалификационной работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами с точкой прописными буквами, располагаться по левому краю (**полужирное начертание**). Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер включает номер главы и порядковый номер параграфа, отделённый точкой, например: 1.1., 1.2., 2.1., 2.2., 2.3. и т.д.

**4.2. Оформление табличного материала.** Цифровой материал, сопоставление и выявление определённых закономерностей оформляют в виде таблиц. Обычно таблица состоит из следующих элементов: порядкового номера, тематического заголовка, боковины, заголовков вертикальных граф (шапка таблицы), горизонтальных и вертикальных граф. Все таблицы, если их несколько, нумеруются арабскими цифрами, без указания знака номера, в пределах главы. Номер размещают в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица...", например, Таблица 1, Таблица 2.

При выполнении таблиц соблюдаются следующие требования:

- название таблицы помещают над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

- в конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Таблица выполняется на одной странице. Если таблица не умещается на одной странице, она выносится в приложение. Если шапка таблицы громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае пронумеровывают столбцы и повторяют их нумерацию на следующих страницах, с написанием пометки «Продолжение таблицы 1», заголовок таблицы не повторяют. В таблице не должно быть пустых граф. Если цифровые или иные данные в графе не приводятся, то ставится тире. Все приводимые в таблице данные должны быть достоверны, однородны и сопоставимы.

Шрифт громоздкой таблицы может быть уменьшен до 12 размера и в данном случае так же употребляется одинарный абзац.

**4.3. Оформление иллюстраций.** Иллюстрации (рисунки, графики, диаграммы, эскизы, чертежи и т.д.) располагаются в дипломной работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Все иллюстрации должны быть пронумерованы (внизу, по центру). Нумерация сквозная, т.е. через всю работу. Если иллюстрация в работе единственная, то она не нумеруется.

Все иллюстрации необходимо снабжать надписью, которая должна содержать 3 элемента:



- наименование графического сюжета, обозначаемого сокращенным словом "Рисунок";
- порядковый номер иллюстрации, который указывается без знака номера арабскими цифрами, например: "Рисунок 1", "Рисунок 2" и т.д.;
- тематический заголовок иллюстрации, содержащий текст с характеристикой изображаемого в краткой форме; Аналогично оформляются и другие виды иллюстративного материала, такие как диаграмма, схема, график, фотография и т.д. Иллюстрация выполняется на одной странице.

Таблицы, схемы и рисунки, занимающие страницу и более, помещают в приложение, а небольшие - на страницах работы.

**4.4. Оформление списка используемой литературы.** Литература по теме выпускной квалификационной работы может быть подобрана студентом при помощи каталогов, картотек и библиографических указателей библиотек. При подборе источников необходимо изучить все виды изданий по интересующей теме: монографии, сборники научных трудов и материалы научных конференций, учебники, учебные пособия, диссертации, периодические издания, законодательные и нормативные акты и т.д. Следует также обращать внимание на ссылки в тексте (авторитетные источники), имеющиеся в монографиях и статьях. Необходимо изучить профессиональные издания последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика темы.

В тексте выпускной квалификационной работы ссылки оформляются следующим образом: [6, с.15]: первая цифра (6) означает номер расположения данного документа в списке использованных источников, а вторая (с.15) – на какой странице находится данный материал.

**Список источников должен охватывать не менее 10-15 различных материалов по изученной теме за последние 5 лет издания.**

Используется литература не старше 5 лет от нынешнего года написания дипломной работы.

Все источники, приведенные в списке, располагаются в едином алфавитном порядке.

## **Пример:**

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>.

**4.5. Оформление презентаций.** Важным этапом подготовки к защите выпускной квалификационной работе является подготовка презентации.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала .

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 15.

Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует

использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы (курсовой работы), фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

## **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

5.1. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

*Оценка «5» (отлично):* тема дипломной работы актуальна, и актуальность её в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершённостью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, чётко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение чётко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

*Оценка «4» (хорошо):* тема дипломной работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочёты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

*Оценка «3» (удовлетворительно):* тема дипломной работы актуальна, но актуальность её, цель и задачи работы сформулированы нечётко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

*Оценка «2» (неудовлетворительно):* актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось не уверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при

выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

5.2. При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

## **РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ**

### **Основные источники:**

1. Амбражей И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.М. Амбражей - Минск: РИПО, 2014 - 128 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463522>.
2. Бабина М. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.П. Бабина, А.Г. Кошнеров - Минск: РИПО, 2015 - 392 с. - Д Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463273>.
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие / ; авт.-сост. О. В. Пичугина; авт.-сост. Д. Р. Алхасова - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 275 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045>.
4. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Мишанин - Москва: Лань, 2017 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96860>.

### **Дополнительные источники:**

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева - Ростов на Дону: Феникс, 2018 - 376 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>.
2. Грибанова И. В. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина - Минск: РИПО, 2016 - 360 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>.
3. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс]: / Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. - Москва: Лань, 2013 - Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_cid=25&p11\\_id=5852](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=5852).
4. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / А. Е. Интизарова [и др.] - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 168 с. - Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/getpublication/?id=77002>.

### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2019. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.
3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2019. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.
5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2019. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>