

ФГБОУ ВО «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Методические указания по выполнению выпускной квалификационной
работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 –
«Ветеринарно-санитарная экспертиза» (бакалавр)**

Введение

В соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалиста, программам магистратуры»;
- Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями и дополнениями от 09.02.2016 г. Приказ Минобрнауки РФ № 86;
- Уставом Университета - защита выпускной квалификационной работы является обязательной составляющей итоговой государственной аттестации выпускников вузов.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченное исследование, в котором анализируется одна из теоретических и (или) практических проблем в области профессиональной деятельности, и должна отражать умение самостоятельно разрабатывать избранную тему и формулировать соответствующие рекомендации.

1. Порядок закрепления темы и назначения руководителя выпускной квалификационной работы

Университет утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся и доводит его до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Выпускающие кафедры до 15 октября ежегодно на заседании кафедры разрабатывают и обновляют тематику ВКР. Рассмотрение тематики ВКР на кафедре оформляется протоколом.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать специализации кафедры и содержать как общетеоретические темы, так и темы, имеющие практическое применение. Рассматривается тематика ВКР на ученом совете факультета и утверждается перечень тем ВКР распоряжением факультета до 01 ноября.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель.

Руководитель назначается выпускающей кафедрой. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- выдает студенту перед производственной практикой задание на выпускную квалификационную работу;
- в соответствии с темой выдает студенту задание на производственную практику для сбора материала;
- разрабатывает вместе со студентом календарный график выполнения работы, утверждаемый заведующим кафедрой;
- рекомендует студенту литературу, справочные и архивные материалы, типовые проекты и другие материалы по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- при необходимости вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

В случае необходимости изменения или уточнения темы или руководителя декан факультета на основании представления кафедры вносит проект с предлагаемыми изменениями, но не позднее, чем за месяц до защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы определяются учебным планом и графиком учебного процесса. Выпускная квалификационная работа оформляется с соблюдением действующих в университете стандарта и методических указаний по выполнению курсовых и дипломных проектов.

Законченная работа, подписанная студентом и консультантами, представляется на подпись руководителю не позднее, чем за 10 дней до защиты работы. Факт сдачи работы фиксируется подписью студента и ответственного работника кафедры в книге регистрации выпускных квалификационных работ.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет в университет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа и отзыв передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Допуск к защите выпускной квалификационной работы осуществляется по итогам предзащиты, что подтверждается протоколами заседаний комиссий по предварительной защите ВКР. Предзащита ВКР проходит не позже, чем за неделю до начала работы ГЭК по защите ВКР, по той кафедре, где студент пишет выпускную квалификационную работу.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объём заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе организации, проверки на объём заимствования, в том

числе содержательного, выявления неправомочных заимствований устанавливается университетом.

2. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Виды выпускных квалификационных работ (ВКР).

1. «Производственная» ВКР выполняется на базе предприятия по переработке продуктов животноводства (государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков), в которой предполагается получение научно обоснованных ответов на вопросы.

«Производственная» выпускная квалификационная работа включает следующие разделы:

Содержание

Введение (1–2%)

1. Обзор литературы (30-35%)

2. Специальная часть (60-65%)

2.1. Материалы и методы исследований (2–3%)

2.2. Характеристика предприятия (организации) (4-5%)

2.3. Анализ состояния предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим требованиям и нормативам (7-8%)

2.4. Результаты исследований и их анализ (29-35%)

3. Заключения, выводы, предложения производству (2-3%, не более 5%)

4. Список использованной научной литературы

5. Приложения.

Объем работы должен составлять 60–68 (не более 80) страниц машинописного (компьютерного) текста.

Методика оформления отдельных разделов выпускной квалификационной работы.

Содержание. Содержание включает все заголовки разделов, подразделов, приложений и указываются номера страниц, на которых они помещены. Содержание следует выполнять в виде скрытой таблицы.

Введение. В разделе обосновывается актуальность и необходимость выполнения избранной темы выпускной квалификационной работы, указывается цель и задачи научных исследований.

Обзор литературы. В разделе проводится системный анализ современной отечественной и зарубежной научно-технической литературы по изучаемому вопросу. Анализируется степень изученности вопроса и необходимость проведения дальнейших научных исследований, акцентируется внимание на противоречивых вопросах и данных, требующих уточнения, проверки, приводятся данные о нерешенных научно-производственных проблемах.

В обзоре литературы должны быть сформулированы вопросы, на которые будет дан ответ в квалификационной работе. Раздел «Обзор литературы» должен строиться по принципу перехода от общего к частному, конкретному материалу темы квалификационной работы.

Для составления обзора научной литературы используются только те источники или тот материал, которые имеют непосредственное отношение к проводимым исследованиям.

Для составления обзора литературы необходимо использовать 30–40 источников, в том числе 5–10 иностранных, опубликованных за последние 5–10 лет в научно-производственных журналах, в сборниках научных трудов, материалов научно-производственных конференций, а также монографиях.

В обзоре литературы следует выразить мнение студента к тем или иным данным. Например, если в литературе имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сгруппировать источники различных авторов и выразить свое отношение к ним.

Необходимое количество литературных источников систематизируют в соответствии с планом написания обзора литературы. Ссылка в тексте обзора литературы дается с упоминанием инициалов, фамилии авторов и в скобках, номер его работы по списку. Например, «Оражевский М.Д. (17) утверждает, что по сравнению с цветочным падевый мед имеет более слабые вкусовые и бактерицидные свойства, и рекомендует использовать в кондитерской промышлен-

ности». Если статья написана тремя или более авторами, то ссылка на источник может быть следующей: «Однако Ивашевская И.Д. с соавт. (9) утверждает, что падевый мед богаче цветочного минеральными элементами и белками и имеет высокие лечебные свойства».

При выборе литературных источников необходимо пользоваться библиографическими справочниками, библиотечными каталогами (карточками) или реферативными журналами (например, реферативным журналом ВНИИТЭИ «Ветеринария» или информационными ресурсами Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки на сайте www.cnshb.ru). Нужную научно-практическую информацию можно найти в таких журналах как: «Аграрная наука», «Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук», «Ветеринария», «Ветеринария и кормление», «Ветеринарная медицина», «Ветеринарная патология», «Российский ветеринарный журнал. Сельскохозяйственные животные», «Вопросы нормативно-правового регулирования в ветеринарии», «Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии», «Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана», «Мясная индустрия», «Животноводство России», «Свиноводство», «Кролиководство и звероводство», «Птицеводство», «Пчеловодство», «Международный сельскохозяйственный журнал» и др.

В завершении обзора литературы студенту необходимо сделать краткое заключение, обосновывающее актуальность выполняемой работы.

Специальная часть.

Материалы и методы исследований. При выполнении экспериментальных исследований дается подробная методика выполнения работы. Описывается место и сроки проведения исследований, нормативные документы, согласно которых проводились исследования (ГОСТы на продукцию и методы испытания, Технические регламенты, Правила и нормы и т.д.). Необходимо привести схему проведения исследований, указать их объем.

В методике исследований указываются методы определения органолептических, физико-химических, биохимических показателей исследуемых про-

дуктов животного происхождения, методы проведения бактериологических и серологических исследований и другие методики, используемые при выполнении работы.

Цифровой материал в обязательном порядке должен быть обработан биометрически по следующим показателям: средняя арифметическая (M), ошибка средней (m) и степень достоверности (P).

Характеристика предприятия (организации). В этом разделе краткодается географическое расположение предприятия (организации), приводится описание структуры, основное направление его деятельности, ассортимент выпускаемой продукции. Даётся характеристика подразделения государственной ветеринарной службы предприятия. При наличии производственной лаборатории приводится ее подробная характеристика.

Анализ состояния предприятия на соответствие ветеринарно-санитарным и санитарно-гигиеническим требованиям и нормативам. В данном разделе должно найти отражение соответствие места расположения, планировки и технологических помещений предприятия ветеринарно-санитарным требованиям. Указывается, соблюдаются ли ветеринарно-санитарные требования, нормы ветеринарных правил и лабораторного контроля, температурно-влажностные и санитарные режимы в производственных помещениях (лабораториях). Приводится анализ соответствия нормам технологического процесса, хранения, отгрузки, реализации и др. (в зависимости от темы квалификационной работы).

Результаты исследований и их анализ. Может состоять из 4-5 глав, наименование которых соответствует вопросам, перечисленным в задании. Главы могут состоять из разделов и подразделов. В этом разделе отражают фактически полученный материал, отраженный и прокомментированный табличным материалом и рисунками в виде схем, графиков, диаграмм, фотографий. В работе могут быть использованы данные отчетности ветеринарных лабораторий, станций по борьбе с болезнями животных и др. Эти материалы следует размещать перед изложением собственных исследований.

После каждой таблицы следует давать пояснительный текст, который должен отмечать имеющиеся тенденции, различия, закономерности, выявленные при проведении анализа полученных данных.

После обсуждения наиболее важных положений необходимо сделать заключение, на основании которого будут сделаны выводы и разработаны практические предложения.

Заключение. В заключении суммируется проделанная работа, и излагаются в лаконичной форме основные результаты исследования.

Выводы. Должны быть краткими, четко сформулированными, иметь за- конченный характер и представлять собой обобщение полученных результатов.

Предложения производству. На основании результатов проведенных собственных исследований, анализа их теоретического и практического значения, а также сделанных выводов, разрабатываются рекомендации и предложения производству, которые излагаются в виде отдельных пунктов в пределах одного абзаца каждый.

Список использованной литературы. В список научной литературы включают лишь те источники, на которые есть ссылки в квалификационной работе. Список литературы составляется в алфавитном порядке по фамилии первого автора или названия книги, сначала указываются источники, опубликованные на русском языке, а после на иностранном согласно ГОСТ 7.1–2003 (см. **приложение 2**).

Приложения. В приложениях размещают дополнительные и вспомогательные материалы: протоколы и акты испытаний или опытов, акты диагностических исследований, проведения дезинфекции, таблицы со вспомогательными цифровыми данными, акты внедрения, копии патентов, фотографии и др.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте квалификационной работы. Каждое приложение начинается с новой страницы, в правом верхнем углу пишут «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематически содержательный заголовок.

2. «Научная» ВКР на основе работы автора, проделанной в научно-исследовательском коллективе, может быть выполнена на базе кафедр, учебных и научно-исследовательских лабораторий вуза и НИИ, лабораториях, аккредитованных по вопросам определения безопасности и качества продукции животного происхождения и пр. Тема ВКР в этом случае должна быть согласована с тематикой научных изысканий подразделений вуза.

«Научная» выпускная квалификационная работа должна состоять из следующих разделов:

Содержание

Введение (1-2%)

1. Обзор литературы (30-35%)

2. Специальная часть (60-65%)

2.1. Материалы и методы исследований (4-5%)

2.2. Характеристика места проведения исследований (2-3%)

2.3. Результаты исследований (40-45%)

3. Заключение (5-10%)

4. Выводы (1%)

5. Практические предложения (1%)

6. Список использованной научной литературы

7. Приложения.

Требования к изложению материала в данном виде ВКР сходны с предыдущим, но имеется ряд специфических элементов.

Специфические элементы выполнения «научной» ВКР

Введение: включает актуальность темы; описание проблемы исследования; цели, задачи работы; предмет и объект исследования. Введение является очень важной частью работы, по которой можно судить о способности автора быстро ввести в курс дела читателя, незнакомого с проблематикой исследования.

Обзор литературы: аналитический, критический обзор литературы по данной теме. Задача этого раздела – описать, что, кем, когда, на каком материа-

ле было уже исследовано по данной теме или по темам, близким к ней; какие имеются подходы, теории. Важно, чтобы обзор все время указывал на пробелы в знаниях, имеющихся по теме, которые автор и намерен заполнить. Для составления обзора литературы необходимо использовать 50-60 литературных источников, освещающих проблему как в ретроспективе, так и за последние 5-10 лет.

Материалы и методы исследования: автор приводит краткую характеристику методик и аналитического оборудования, на котором были выполнены научные исследования.

Результаты исследований и их анализ. В работе могут быть использованы данные ветеринарной отчетности, ветеринарных лабораторий и станций по борьбе с болезнями животных, а также результаты собственных экспериментов и наблюдений. Они представляются в виде таблиц, графиков, диаграмм, подтверждаются фотографиями и копиями первичной документации, с последующим анализом полученных данных.

Заключение. В заключении суммируется проделанная работа, и излагаются основные выводы исследования. Они должны объяснять, были ли решены задачи исследования и каким образом, подтвердились ли основные гипотезы, получены ли еще какие-то, не ожидавшиеся результаты. В заключении некоторые тезисы основной части могут повторяться, но в более коротком и обобщенном виде, подводя итог работе. Заключение является очень важной частью работы, по которой можно судить о способности автора емко суммировать свои основные находки.

3. Объем и оформление выпускной квалификационной работы

Рекомендуемый объем бакалаврской работы - 74000-120000 знаков без приложений (от 60 до 80 страниц при длине страницы 1800 знаков).

Работа печатается на листе бумаги формата А4. Поля оставляются по всем четырем сторонам печатного листа: левое поле – 20 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм. Шрифт Times New Roman размером

14, межстрочный интервал 1,5. Каждая новая глава начинается с новой страницы; это же правило относится к другим основным структурным частям работы (введению, заключению, списку литературы, приложениям и т.д.).

Страницы выпускной квалификационной работы с рисунками и приложениями должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется и который выполняется по установленному образцу (приложение 1).

Текст разделов квалификационной работы должен разделяться на подразделы и пункты. Разделы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. После номера раздела ставится точка. Подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела и номера подраздела, разделенных точками. В конце номера подраздела также ставится точка, например: 1.2. (второй подраздел первой главы).

Пример: Введение

1. Обзор литературы (раздел, глава).
2. Специальная часть (раздел, глава).
 - 2.1. Материалы и методы исследований (подраздел).
 - 2.2. Результаты исследований и их анализ (пункт) и т.д.

Заголовки набираются полужирным шрифтом (шрифт 14 пт.), с выравниванием по центру, точка в конце заголовка не ставится. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один межстрочный интервал. Заголовок не должен иметь переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

Требования к оформлению *таблиц* следующие. Каждая таблица должна иметь содержательный заголовок, который помещают за словом «Таблица» над соответствующей таблицей. Слова «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовок со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных, если они самостоятельные.

Таблицу желательно помещать после первого упоминания о ней в тексте и размещать так, чтобы ее удобно было читать без поворота листа или, в крайнем случае, с поворотом по часовой стрелке. При вынужденном переносе таблицы на следующую, страницу, что делать нежелательно, головку таблицы повторяют и под ней помещают слова «продолжение таблицы» с указанием номера. Если головка громоздка, то она не повторяется; в этом случае пронумеровывают и повторяют нумерацию на следующей странице.

Заголовки таблиц не повторяют. Таблицы должны нумероваться в пределах работы арабскими цифрами. Над верхним левым углом таблицы помещают подпись «Таблица» с указанием порядкового номера, а затем через дефис её название.

При ссылке на таблицу указывают ее номер, при косвенном упоминании слово «Таблица» пишут сокращенно и в скобках, например: (табл. 1)

В таблицах не допускаются произвольные сокращения (к.р.с. вместо крупный рогатый скот), допускается делать только принятые ГОСТ 7.12-93 сокращения (кг, см, мм, ч и т.д.).

Пример оформления таблицы:

Таблица 1- Физико-химические параметры молока коров

Показатели	СПК колхоз «Междуреченский»		СПК «Радуга»	
	1.контрольная	1. опытная	2. контрольная	2. опытная
кислотность, °Т	18,30	17,20	18,40	16,80
плотность, кг/м ³	1029,0	1027,0	1029,0	1026,5
сухое вещество, %	12,80	12,70	12,25	12,17
жир, %	3,97	4,08	3,92	4,14
СОМО, %	8,91	8,42	8,86	8,37
казеин, %	2,63	2,84	2,71	2,82
лактоза, %	4,49	4,58	4,44	4,61
сычужная свертывае- мость, мин	35,5	45,8	40,3	47,0

При заимствовании таблиц из какого-либо источника, после нее оформляется сноска на источник в соответствии с требованиями к оформлению сноск.

Оформление иллюстраций выполняется следующим образом. Всё иллюстрации (фотографии, схемы, диаграммы, графики) именуются рисунками. Рисунки нумеруются последовательно. При ссылке на рисунок следует указывать его полный номер, например: «рис.1». Рисунки желательно помещать сразу после ссылки на них в тексте, чтобы их можно было рассматривать без поворота листа или при повороте по часовой стрелке. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной подписью. Подписи помещают под рисунком в одну строчку с номером.

Выпускная квалификационная работа должна быть переплетена.

Библиография оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1. - 2003.

4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое
6. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме и предубойном содержании, убое и переработке птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике)
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта)
9. Ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий
10. Ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях
13. Ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней на мясокомбинате (бойне, убойном пункте сельскохозяйственного предприятия)
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов

- 19.Изменения морфологического и химического состава мяса убойных животных при различных инфекционных и инвазионных заболеваниях
- 20.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях убойных животных и птицы
- 21.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях
- 22.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц при болезнях незаразной этиологии
- 23.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных и обработке их ветеринарными препаратами
- 24.Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса (рыбы, фруктов, овощей)
- 25.Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании рыбы
- 26.Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании фруктов
- 27.Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании овощей
- 28.Современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока (молочной продукции)
- 29.Показатели качества и безопасности молока при различных заболеваниях животных
- 30.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
- 31.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных в условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
- 32.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при общих и местных патологических процессах незаразной этиологии условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
- 33.Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях животных условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
- 34.Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести в условиях перерабатывающих предприятий, холодильников и т.п.
- 35.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
- 36.Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при отдельных болезнях в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов нутрий в условиях сельскохозяйственных рынков и перерабатывающих предприятий
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи в условиях рынков.
40. Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию в условиях рынков, сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.
41. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
42. Исследование консервированного мяса и готовых мясных изделий (по видам продукции).
43. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий (по видам продукции)
44. Исследование колбасных изделий (по видам продукции)
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (по видам продукции)
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (сырого, питьевого, пастеризованного, молочных консервов – по видам).
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (по видам продукции)
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров (по видам продукции)
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел (по видам продукции)
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях рынков (предприятий)
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и раков (по видам продукции)
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой рыбы (по видам продукции)
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой и сушеной рыбы (по видам продукции).
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза копченой рыбы (по видам продукции)
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза беспозвоночных животных (по видам продукции)
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов
57. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции)
58. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей (по видам продукции).

59. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов (по видам продукции).
60. Экспертиза свежих и сушеных грибов (по видам продукции).
61. Экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод (по видам продукции)
62. Потребительские свойства и ассортимент молока, реализуемого в торговых предприятиях.
63. Ассортимент, качество молочных продуктов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях.
64. Ассортимент, качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.
65. Ассортимент, качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
66. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
67. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.
68. Формирование и сохранение потребительских свойств твердых сычужных сыров (кисломолочных продуктов, коровьего масла)
69. Формирование и сохранение потребительских свойств мягких сыров
70. Формирование и сохранение потребительских свойств рассольных сыров
71. Формирование и сохранение потребительских свойств переработанных сыров
72. Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети.
73. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
74. Ассортимент, качество вареных колбасных изделий, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями разных форм собственности.
75. Товароведная характеристика яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.
76. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.
77. Ассортимент, экспертная оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
78. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
79. Ассортимент и качество варено-копченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
80. Ассортимент и качество сырокопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
- 81.

82. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
83. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
84. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
85. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
86. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
87. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
88. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
89. Ассортимент и качество сушеної и вяленої риби, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.
90. Ассортимент и качество мороженої риби, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.
91. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рибы холодного и горячего копчения.
92. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
93. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
94. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
95. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
96. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
97. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
98. Сравнительная характеристика потребительских свойств, требований к качеству, дефектов, хранения квашеных и соленых овощей.
99. Товароведная характеристика свежих грибов.
100. Сравнительная характеристика переработанных грибов
101. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.
102. Ассортимент и качество молочных продуктов детского питания.
103. Ассортимент и качество сыров.

104. Товароведная характеристика и экспертиза качества сыров сычужных мягких.
105. Товароведная характеристика сыров рассольных.
106. Товароведная характеристика сыров переработанных.
107. Товароведная характеристика сыров кисломолочных.
108. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа швейцарского.
109. Товароведная характеристика сыров сычужных твердых типа голландского.
110. Ассортимент и качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
111. Товароведная характеристика сметаны.
112. Товароведная характеристика простокваси.
113. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
114. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.

115. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
116. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
117. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости кролика при послеубойной экспертизе.
118. Топография структур лимфатического русла органов грудной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
119. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости свиньи при послеубойной экспертизе.
120. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
121. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости кролика при послеубойной экспертизе.
122. Топография структур лимфатического русла органов брюшной полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
123. Топография структур лимфатического русла головы и шеи свиньи при послеубойной экспертизе.
124. Топография структур лимфатического русла головы и шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
125. Топография структур лимфатического русла головы и шеи кролика при послеубойной экспертизе.
126. Топография структур лимфатического русла головы и шеи диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.

127. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости свиньи при послеубойной экспертизе.
128. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости шеи мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
129. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости кролика при послеубойной экспертизе.
130. Топография структур лимфатического русла органов тазовой полости диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
131. Топография структур лимфатического русла туши свиньи при послеубойной экспертизе.
132. Топография структур лимфатического русла туши мелкого и крупного рогатого скота при послеубойной экспертизе.
133. Топография структур лимфатического русла тушки кролика при послеубойной экспертизе.
134. Топография структур лимфатического русла туши диких промысловых животных при послеубойной экспертизе.
135. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке убойных животных.
136. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо.
137. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
138. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
139. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры, получаемая от различных видов промысловых рыб.
140. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация объектов получения и реализации продуктов животного происхождения.
141. Характеристика мяса и жира животных и птицы, являющихся сырьем для мясной промышленности.
142. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
143. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
144. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
145. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
146. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
147. ВСЭ и лабораторный контроль консервных изделий на мясоперерабатывающих предприятиях
148. ВСЭ и лабораторный контроль копченостей на мясоперерабатывающих предприятиях
149. ВСЭ яиц и яичных продуктов промысловой птицы.
150. ВСЭ растительных масел на рынках.
151. ВСЭ продуктов пчеловодства на рынках.
152. Фальсификация меда и методы их определения.
153. ВСЭ свежих и консервированных грибов на рынках.

154. ВСЭ тропических и субтропических растительных продуктов на рынках.
155. ВСЭ крови пищевого и технического альбумина.
156. ВСЭ и других технических фабрикатов.
157. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в убойном цехе.
158. Производственный ветеринарно-санитарный контроль и клеймение шкур.
159. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в субпродуктовом, кишечном и жировом цехах мясоперерабатывающих предприятий.
160. Особенности ВСЭ сырья и продукции на городских распределительных холодильниках.
161. Производственный ветеринарно-санитарный контроль на ветсаннтильзаводах.
162. Ветеринарный надзор при продаже животных на рынках.
163. Ветсанэкспертиза колбас, копченостей и консервов на рынках.
164. Особенности ВСЭ сырья и продукции длительного хранения.
165. Фальсификации мяса, жира, молока, растительных масел, икры и методы их выявления.
166. Структура, задачи и функции производственных ветеринарных лабораторий на предприятиях мясной промышленности.
167. Структура, задачи и функции производственных лабораторий на предприятиях молочной промышленности.
168. Структура, задачи и функции государственной лаборатории ветсанэкспертизы на розничных и оптовых рынках.
169. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на предприятиях мясной промышленности.
170. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки эндокринно-ферментного сырья.
171. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности
172. Требования санитарных правил для розничных и оптовых рынков.
173. Требования санитарных правил для предприятий торговли.
174. Ветеринарно-санитарные правила перевозки животных и продукции автомобильным, железнодорожным, водным и воздушным транспортом.
175. Лабораторный анализ мяса вынужденного убоя на перерабатывающих предприятиях
176. Прием на переработку и лабораторные исследования мяса на свежесть на мясоперерабатывающих предприятиях
177. Идентификация мяса разных видов животных и птицы лабораторными методами
178. Последебойная экспертиза органов и лимфоузлов разных видов животных на мясоперерабатывающих предприятиях

179. Требования стандартов на мясо убойных животных и птицы при приемке сырья на мясоперерабатывающие предприятия
180. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях при импорте мяса и мясных продуктов в Россию.
181. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на таможнях.
182. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов на таможнях.
183. Порядок микробиологического контроля мяса в лабораториях предприятий мясной промышленности по показателям СанПиН.
184. Порядок микробиологического контроля колбасных изделий по показателям СанПиН.
185. Порядок микробиологического контроля консервов по показателям СанПиН.
186. Порядок микробиологического контроля качества обработки помещений, оборудования, воздуха, сточных вод, рук и одежды рабочих.
187. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при дистрофиях в органах и тканях.
188. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при желтухах.
189. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при PSE- и DFD пороках мяса.
190. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при гнойном воспалении органов и тканей.
191. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами и соединениями тяжелых металлов.
192. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при отравлениях ядами растительного происхождения.
193. ВСЭ и оценка продуктов убоя животных при микотоксикозах.
194. Профилактика токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения.
195. Особенности ВСЭ сырья и продукции в условиях чрезвычайных ситуаций.
196. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении отравляющими веществами.
197. Особенности ВСЭ сырья и продукции при поражении бактериологическим оружием.
198. ВСЭ и оценка продуктов убоя птицы при заразных и незаразных болезнях.
199. ВСЭ и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий при заразных и незаразных болезнях.
200. ВСЭ и оценка продуктов убоя диких промысловых животных при заразных и незаразных болезнях.
201. ВСЭ и оценка продуктов убоя однокопытных при заразных и незаразных болезнях.
202. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней крупного рогатого скота при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
203. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней

- свиней при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
204. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней овец при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
205. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней лошадей при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
206. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
207. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней кроликов и нутрий при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
208. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней диких промысловых животных при ветсанэкспертизе продуктов их убоя.
209. Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней рыбы, выявляемые при ветсанэкспертизе.
210. Ветсанэкспертиза и оценка мяса экзотических животных и птицы (кенгуру, жираф, бегемот, страус и др.).
211. Основные требования СанПиН 2.3.2.1078-01 при ветсанэкспертизе и сертификации мясных, молочных и рыбных продуктов.
212. Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продукции животного происхождения на таможенных терминалах.
213. Идентификация видов рыб
214. Ветсанконтроль качества живой рыбы при транспортировке и содержании
215. Идентификация и экспертиза ракообразных
216. Идентификация и экспертиза моллюсков
217. Идентификация и экспертиза иглокожих
218. Идентификация и экспертиза морских млекопитающих
219. Идентификация и экспертиза морских растений

5. Порядок представления в государственную аттестационную комиссию и защиты выпускной квалификационной работы

Задача выпускной квалификационной работы является завершающим этапом итоговой государственной аттестации выпускника.

В государственную аттестационную комиссию по защите выпускных квалификационных работ до начала защиты выпускных работ представляются следующие документы:

- распоряжение декана о допуске к защите студентов, выполнивших все требования учебного плана и программ подготовки специалистов соответствующего уровня;
- выпускная квалификационная работа в одном экземпляре;
- отзыв руководителя о выполненной выпускной квалификационной работе с оценкой работы.

В процессе защиты выпускной квалификационной работы студент делает доклад об основных результатах своей работы продолжительностью не более 15 минут; излагаемый материал должен сопровождаться визуальной презентацией материала в виде таблиц, графиков, схем, фотографий. Затем отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные государственным образовательным стандартом по данному направлению (специальности). Общая продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не более 45 минут.

Студент может по рекомендации кафедры представить дополнительно краткое содержание выпускной работы на одном из иностранных языков, которое оглашается на защите выпускной работы и может сопровождаться вопросами к студенту на этом языке.

За достоверность результатов, представленных в выпускной работе, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

6. Критерии выставления оценок на основе выполнения и защиты им квалификационной работы.

Оценка	Критерии оценки
«Отлично»	выставляется, если: - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал глубокие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты; - на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии даны обстоятельные и правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

«Хорошо»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными правилами; - в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности; - на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы; - критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.
«Удовлетворительно»	<p>выставляется, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС ВО, показал удовлетворительные знания и умения; - представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных правил оформления работы; - в докладе изложена суть работы и ее результаты; - на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно; - не все критические замечания научного руководителя проанализированы правильно.
«Неудовлетворительно»	<p>выставляется тогда, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта; - при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений; - доклад затянут по времени и (или) читался с листа; - на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы

- 1) Электронная библиотечная система издательства «Лань».
- 3) http://www.allvet.ru/docs/vet_low.
- 4) <http://bmvl.bryansktel.ru/vetzak/tipdoc>
- 5) Информационные справочные базы «Консультант», «Гарант» и др.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

Пример оформления титульного листа

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»**

Кафедра ВСЭ и фармакологии

Направление подготовки 36.03.01 –
Ветеринарно-санитарная экспертиза

ИВАНОВ АНДРЕЙ ВИКТОРОВИЧ

**ИЗМЕНЕНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА МЯСА КРУПНОГО
РОГАТОГО СКОТА ПРИ ТУБЕРКУЛЕЗЕ**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Руководитель

Ф.И.О., уч. степень, ученое звание

_____ подпись

Исполнитель

Ф.И.О., курс, форма обучения

_____ подпись

Допущена к защите:

Зав. кафедрой,

Ф.И.О., уч. степень, ученое звание

«_____» _____ 201_ г.

Оренбург 201_

Приложение 2.

Примеры оформления списка литературы

а) книга

Долгушин, И.И. Нейтрофилы и гомеостаз / И.И. Долгушин, О.В.Бухарин. – Екатеринбург: Уро РАН, 2001. –278с.;

Клиническая интерпретация лабораторных исследований / Под ред. А.Б.Белевитина, С.Г.Щербакова. –СПб.: ЭЛБИ-СПб, 2006. –384с.

б) статья в журнале

Субботин, В.В. Профилактика желудочно-кишечных болезней новорожденных животных с симптомокомплексом диареи / В.В.Субботин, М.А.Сидоров // Ветеринария. –2001. –№4. –С. 3–8.

в) статья в трудах или книге

Сидорчук, А.А. Оценка иммунологической эффективности различных адьювантов при изготовлении бактериальных вакцин / А.А.Сидорчук, С.Д.Панасюк, Ю.Н.Федоров // Тр. ВИЭВ, 1989. –Т. 67. –С. 3–10.

Романов, Е.А. Экспериментальная оценка эффективности ассоциированной вакцины против инфекционной диареи новорожденных телят / Е.А.Романов, Х.З.Гаффаров, Н.Г.Спиридовон // Науч. основы производства вет. биол. препаратов. –Щелково, 2000, –С.68–70.

Терехов, В.И. Новое химиотерапевтическое средство при заразных болезнях кожи / В.И.Терехов, О.Б.Терехова // Актуальные проблемы вет. медицины мелких дом. животных и лошадей на Сев. Кавказе: Матер. IV межрегион. конф. – Ставрополь, 2001. –С.104–106.

г) автореферат

Светоч, Э.А. Факторы патогенности возбудителей эшерихиозов сельскохозяйственных животных / Э.А.Светоч // Автореф. дис. д-ра вет. наук. –М., 1992. –41с.

Приложение 3

Пример оформления задания для квалификационной работы

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

Институт/факультет _____

Кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Фамилия И.О.

«___» 20___ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу

Студента _____

1. Тема ВКР _____

2. Предварительная защита _____

3. Срок сдачи ВКР _____

4. Исходные данные по ВКР _____

5. Содержание пояснительной записи _____

6. Перечень графического (таблично-справочного) материала _____

7. Консультанты по разделам ВКР

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

8. Рецензент ВКР _____

9. Дата выдачи задания _____

Руководитель ВКР _____ / _____
(Подпись) (расшифровка подписи)

Студент _____
подпись

Примечание: задание прилагается к пояснительной записке выпускной квалификационной работы и помещается после титульного листа.

Приложение 4

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Оренбургский государственный аграрный университет»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

на тему _____
полное название темы согласно приказу

студента(ки) _____
Фамилия Имя Отчество

Института/факультета _____
наименование института/факультета

группы № _____ направления подготовки _____
код и наименование НПС

Профиль _____

Руководитель _____
Фамилия И.О., место работы должность, ученая степень, звание

Кафедра _____

Выпускная квалификационная работа содержит пояснительную записку на ____ страницах,
____ чертежей, ____ плакатов.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Руководитель отмечает в отзыве:

- актуальность тематики и значимость темы выпускной квалификационной работы;
- особенности выбранных материалов и полученных решений (новизна используемых методов, оригинальность поставленных задач, уровень исследовательской части). Оценка методики исследований (традиционная апробированная, традиционная с оригинальными элементами, принципиально новая), знание основных концепций и научной литературы по избранной теме;
- соответствие выпускной квалификационной работы заданию и техническим требованиям;
- оценка теоретического содержания работы (использованы известные решения, новые теоретические модели и решения); умение анализировать и прогнозировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием методов и средств анализа и прогноза; уровень проектного решения, уровень разработки технологического раздела ВКР, уровень разработки экономического раздела и раздела безопасности жизнедеятельности работы;
- использование ЭВМ (стандартные программы, самостоятельно разработанные программы), владение программами и компьютерными средствами, применяемыми в сфере профессиональной деятельности выпускника;
- разработка мероприятий по реализации работы (набор стандартных мероприятий, углубленная проработка отдельных мероприятий, комплексная система мероприятий), практическая ценность данной работы;
- апробация и публикация результатов работы (доклад на конференции: внутривузовской, регио-

нальной, всероссийской, международной; публикация: во внутривузовском, региональном, общероссийском журнале, патент на изобретение или полезную модель), внедрение в производство;

- качество оформления ВКР (пояснительной записи: структура, логичность, ясность и стиль изложения материала, оформление списка литературы, таблиц, наличие стилистических, грамматических и орфографических ошибок и т.д.; иллюстративных материалов и чертежей (ручная графика, компьютерная графика, цветная графика и т.д.), соблюдение правил (ФГОСТов);
 - подготовленность студента, инициативность, ответственность и самостоятельность принятия решений в ходе выполнения ВКР;
 - другие требования к выпускнику, если они зафиксированы в ФГОС;
 - достоинства и недостатки ВКР.

В заключении необходимо указать отвечает ли работа предъявленным требованиям и допускается ли к защите. Руководитель выставляет общую оценку выполненной ВКР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и делает заключение о возможности присвоения дипломнику квалификации по соответствующему направлению подготовки (специальности)

указывается квалификация выпускника и направление подготовки (специальность)

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность

Дата

Подпись