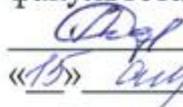


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колпаков Николай Анатольевич  
Должность: ректор  
Дата подписания: 14.01.2025 10:40:56  
Уникальный программный ключ:  
33d4390fca6e9026ff43a7561738ca9b7221f94a

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Алтайский государственный аграрный университет»**

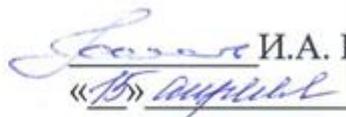
**СОГЛАСОВАНО**

Декан биолого-технологического  
факультета

 А.И. Афанасьева  
«15»  2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

 И.А. Косачев  
«15»  2016 г.

**Кафедра технологии производства и переработки продукции**  
**животноводства**

**ПРОГРАММА**  
**ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

По направлению подготовки **19.03.03. Продукты питания животного**  
**происхождения**

Направленность (профиль) - **Технология продуктов животного**  
**происхождения**

Квалификация (степень) – **бакалавр**

Программа подготовки - **прикладной бакалавриат**

Форма обучения – **очная, заочная**

Барнаул 2016

Программа выпускной квалификационной работы составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199. от 12 марта 2015 г по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с учебным планом

Принята на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 8 от «11» 04 2016 г.»

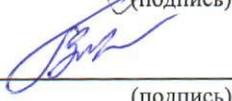
Председатель методической комиссии  
биолого-технологического факультета  
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составители:

Зав. кафедрой д. с.-х. н, профессор,  Н.И. Владимиров  
(подпись)

Доцент, к. с.-х. н., доцент

 В.В. Горшков  
(подпись)

## Оглавление

1.Цели и задачи выпускной квалификационной работы	4
2.Вид выпускной квалификационной работы	4
3.Примерная структура выполнения выпускной квалификационной работы	4
4 Примерная тематика выпускной квалификационной работы	9
5.Требования к оформлению выпускной квалификационной работы	10
6.Порядок выполнения выпускной квалификационной работы	15
7.Учебно-методическое обеспечение выпускной квалификационной работы	16
Приложения	17

## 1. Цель и задачи выпускной квалификационной работы

**Цель** выпускной квалификационной работы (ВКР) – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Задачи** выпускной квалификационной работы (ВКР):

– определить уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

- определить уровень готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

## 2. Вид ВКР

Выпускная квалификационная работа представлена в виде бакалаврской работы.

## 3. Примерная структура и содержание выпускной квалификационной работы

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ориентирование ВКР на вид деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная.

- включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период **прохождения производственной (преддипломной) практики**;

- актуальность темы;

- обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;

- комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;

- использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;

- использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной, художественной литературы и периодики, современной техники.

Бакалаврская работа имеет определённую структуру и рекомендуемый объём разделов (табл. 1).

Таблица 1

Структура бакалаврской работы

Нумерация и название разделов	Объём, стр.	Структура, %
Титульный лист	1	-
Оглавление	1-2	1-2
Введение	1-2	1-2
1. Обзор литературы	15-20	25-30
2. Собственные исследования	20-35	55-60
2.1 Характеристика перерабатывающего предприятия	5-10	8-12
2.2. Охрана окружающей среды	3-4	5-6
2.3 Материал и методика исследования	3-4	
2.4 Результаты исследований и их анализ	10-15	25-30

2.5 Экономическая эффективность исследований	3-4	4-5
Выводы	1,5-2	1-2
Предложения производству	1	0,5
Библиографический список	Не менее 20-25 источников	
Приложения	До 10	

Объём бакалаврской работы может составлять 40-50 страниц без списка литературы. Объём и приложений до 10 страниц.

По согласованию с научным руководителем структура бакалаврской работы может быть изменена. Так, для раскрытия темы, объём обзора литературы может увеличен. Однако чрезмерно увеличивать первую главу не следует. Для раскрытия темы следует использовать наиболее современные источники литературы.

Также в зависимости от объёма работы, раздел «Результаты исследований и их анализ» может быть расширен с тематическим выделением подразделов или без этого. Приложения в ВКР нумеруются, но не учитываются в общий объём работы.

### **Введение**

Во Введении предлагается обоснование выбора темы (постановка проблемы), указывается объект и предмет изучения, определяется актуальность и обоснованность проблемы, предварительно оценивается теоретическая и практическая значимость.

**Актуальность** – указание причин или факторов, благодаря которым возникает необходимость в данной работе.

**Обоснование темы** (постановка проблемы) состоит из описания проблемы и ее актуальности. Смысл постановки проблемы: убедить в том, что работа имеет право на существование, доказать, что проблема реально существует; показать, что есть необходимость, всеобщая заинтересованность в ее решении; доказать, что результаты работы будут полезны (в теоретическом и практическом смыслах). Существует несколько способов обоснования темы:

- аргументация необходимости изучения данной темы с позиции теории или практики, а также одновременно и теории, и практики в коммуникационной и информационно-технологической деятельности в области рекламы и связей с общественностью;

- раскрытие степени изученности проблемы и отражение ее в специальной литературе;

- обоснование темы и раскрытие потребности в специальном исследовании и т.д.

### **Обзор литературы**

Она посвящается обзору и анализу литературы по данной проблеме. Здесь проводится анализ ситуации в избранной для исследования области рекламы и связей с общественностью, обосновываются *новые* пути решения соответствующих проблем. Главный вопрос этой главы: «Освещалась ли вообще эта проблема до настоящего момента и если рассматривалась, то *как?*».

В обзоре литературы решаются следующие задачи:

- обозначается место, которое занимает выбранная проблема среди других проблем рекламы и связей с общественностью;

- обнаруживается предыстория решения обозначенной проблемы: кто и что делал, какие достижения имеются, какова успешность предпринимающих авторами ранее попыток, в чем кроются причины неудач и пр.; выявляются степень изученности, новизна проблемы;

- освещается теоретическая значимость проблемы;

- демонстрируется способность ориентироваться в литературе по данной теме.

Необходимо выстроить расположение, продумать логику изложения материала. Логика обзора отражает логику последующего изложения в ВКР.

Главам, параграфам принято давать *содержательные* названия. Раздел, содержащий обзор литературы, необходимо озаглавить так, чтобы было понятно, о чем конкретно в нем пойдет речь. Обзор источников может содержаться в первой главе, но в названии главы словосочетание «литературный обзор» не употребляется.

Текст делится на главы, главы – на параграфы. Построение глав, их очередность зависят от логики изложения. Смысловая последовательность является неперенным условием научного исследования. Каждая глава должна отличаться такими подзаголовками, которые при прочтении позволяют судить о логике изложения, являясь своеобразным сигналом смысловой цепочки. Естественно, что один параграф вытекает из другого, одна глава – из другой. Их названия не должны повторять название работы. Каждая из глав и каждый параграф завершаются краткими выводами – конспективными ответами на поставленные в параграфах вопросы.

#### **Собственные исследования**

**А.** Дается краткая характеристика предприятия, на котором студент проходил преддипломную практику (основная деятельность, выпускаемая продукция, цеха или подразделения предприятия их оснащенность оборудованием, техникой, технологиями, по возможности делается экономический анализ деятельности предприятия).

**Б.** Отдельным разделом анализируется охрана окружающей среды

**В.** В разделе материал и методы исследований описываются:

*Цель* – то, чего автор намерен достичь в своей работе. Цель исследования олицетворяет результаты исследования, вытекает из проблемы исследования. Представление о том, как достигается цель, выражается в виде конкретных задач. При определении цели следует избегать расплывчатых формулировок, т. е. в формулировании цели должно содержаться то, что можно себе реально представить.

*Задачи* – то, что необходимо сделать в работе, чтобы достичь цели; средства, пути, которыми она достигается. Обычно задачи формулируются способами, через которые осуществляется рассмотрение проблемы. Задачи исследования определяют промежуточные его результаты. Они конкретизируют те положения, которые составляют содержание выдвигаемой в исследовании гипотезы.

Задачи обычно касаются 4–7 аспектов, вытекающих из цели исследования:

1. Проанализировать теоретические положения, лежащие в основе данной проблемы.

2. Определить методики и процедуры исследования.

3. Проанализировать полученные результаты исследования.

4. Обобщить материалы теоретического анализа.

5. Сформулировать выводы по практической части исследования.

6. Разработать предложения.

Задачи исследований могут разрабатываться студентом самостоятельно по согласованию с научным руководителем.

*Объект* – крупная, относительно самостоятельная часть области исследования (сфера общественных отношений; отношения в объективном мире), в которой находится предмет исследования.

*Предмет* является более узким понятием. Предмет обозначает тот или иной аспект объекта. Предмет исследования – конкретная часть объекта, которая собственно исследуется.

В рамках проводимого исследования бывает невозможно рассмотреть все стороны объекта, поэтому разумное ограничение предмета устраняет необходимость вести чрезмерно расширенное исследование, пренебрегать реальными условиями исследовательской деятельности.

*Теоретическая база* – основные исходные положения, опираясь на которые, автор строит собственные рассуждения. Она предполагает указания на научные произведения

или школы, взгляды которых близки обучающемуся. Здесь же указываются используемые методы исследования.

*Научная новизна* – то новое, что вносит работа в теорию и практический анализ проблемы. Новыми могут быть тема (проблема), если к ней обращаются *впервые*, а также метод (подход) исследования. Новизна может проявляться в методиках и методических приемах, условиях их реализации и требует доказательства автором работы.

*Теоретическая значимость* – теоретическое значение работы. Теоретическая значимость определяет результаты, которые позволяют повысить эффективность теоретической деятельности по данной проблеме.

*Практическая значимость* – прикладное значение работы. Практическая значимость определяет результаты, которые позволяют повысить эффективность практической деятельности – повысить качество образования, оптимизировать тот или иной процесс и т.д.

### ***В. Результаты исследований и их анализ***

Следующая глава – *практическая*, в которой проблема рассматривается на анализе конкретных фактов, явлений в области рекламы и связей с общественностью. Эта глава должна отличаться доказательностью. Практическая глава – главная в исследовании: все предыдущие части ВКР являются подготовкой к ней – изучение истории, теории вопроса проводится для того, чтобы применить это изучение в конкретном, практическом анализе материала, в самостоятельном раскрытии проблемы.

В данной главе проводится эмпирическая проверка гипотезы – оценка ее правильности или ложности устанавливается практическим путем, на основе анализа данных, полученных в исследовании.

Проведение эмпирической работы:

Подготовив эмпирический материал, исследователь подвергает его последовательной обработке. Выделяют ряд стадий:

1) описание способов обработки эмпирического материала, который будет получен в исследовании: качественная и количественная обработка собранных данных;

2) математико-статистические способы анализа данных, позволяющие упорядочить, классифицировать результаты исследования с тем, чтобы придать им обозримый вид;

3) таблицы, графики, схемы, которыми будет завершаться математико-статистическая обработка.

Интерпретация полученных данных после обработки и анализа является творческим процессом. При обсуждении результатов (после математической и графической обработки) следует показать связь результатов исследования с научными данными в литературе, объяснить возможные отклонения полученных данных; показать, какие закономерности получены в ходе исследования.

При анализе и обобщении полученных фактов необходимо логическое умозаключение. Анализируется завершенность каждой отдельной части работы и доказательность их как по отдельным положениям, так и в масштабах исследования в целом.

Выводы и их количество делаются на основании поставленных задач.

На основе выводов пишется Заключение.

### ***Заключение***

Заключение должно содержать общие выводы, сделанные по результатам проведенного исследования. В заключении необходимо проанализировать проделанную работу, изложить в порядке проведения исследования промежуточные практические и теоретические результаты и выводы, обобщить их и сформулировать общий вывод по всей работе, оценив ее успешность, показать общий вывод в контексте складывающихся перспектив дальнейшего изучения, охарактеризовать его научную значимость и

возможность практического применения. Желательно оценить не только главные итоги работы, но и побочные, второстепенные результаты, которые также могут обладать самостоятельным научным значением. Следует указать пути и перспективы дальнейшего исследования темы, обрисовать задачи, которые еще предстоит решить.

Текст заключения должен быть написан так, чтобы выводы соотносились с поставленными во введении целью и задачами исследования.

Основные выводы необходимо изложить в форме тезисов, в каждом из которых выделить и обосновать один конкретный вывод. Формулировки всех выводов должны быть предельно четкими, ясными, краткими и логически безупречными; давать полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок.

Таким образом, заключение представляет собой окончательный, итоговый синтез всего ценного и значимого, существенного и нового, что содержится в ВКР.

### ***Список литературы***

После заключения дается список литературы, в котором указываются все использованные обучающимся источники в алфавитном порядке и пронумерованные. При этом:

- список использованной литературы должен в разумном соотношении содержать названия учебников и учебных пособий, монографий, научных статей и публикаций в специальных изданиях (сборниках научных статей вузов, профессиональной периодике и т. п.), авторефератов диссертаций, статистики, если нужно – законодательных и нормативных правовых актов и пр. (в зависимости от предмета, по которому пишется ВКР и ее темы);

- число учебников и учебных пособий должно быть минимальным: ссылки на них можно делать при работе с терминологией, при отражении дискуссионных вопросов по теме ВКР. Но при этом ссылаться нужно не на название учебника, а на его автора;

- основной акцент следует делать на монографии, научные статьи и публикации, а также на фактические и практические материалы (статистику, аналитику, опыт работы в исследуемой сфере и т. д.). Это повышает научную и практическую ценность ВКР;

- не менее 80% названий в списке использованной литературы в ВКР должны датироваться пятью последними годами. Это также относится и к учебникам и учебным пособиям;

- при разработке определенных тем в ВКР бывает просто необходимо сослаться на авторов и их работы прежних лет (1950-х – 1990-х гг. и даже ранее). Однако при этом обязательно нужно отразить современное состояние вопроса и привести в списке использованной литературы новые издания;

- если в ВКР автор ссылается на правовые источники (законы, нормативные правовые акты), то в списке использованной литературы обязательным является указание на последнюю редакцию правового акта (помимо источника его первой публикации). Без этого можно будет подумать, что обучающийся пользовался устаревшей или недействующей редакцией документа.

### ***Приложения***

В Приложения выносятся за пределы основного текста материалы вспомогательного характера:

- схемы;

- таблицы, графики и другие справочные материалы, содержание которых необязательно для понимания основного текста;

- иллюстрации, скриншоты, сканированные копии документов, необходимые для демонстрации основного содержания исследования.

- В основной текст помещаются лишь те таблицы и документы, без которых трудно проследить логику изложения, а также те, которые подробно обсуждаются в тексте. Материалы, только упоминаемые в тексте, лучше вынести в приложения.

#### **4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ**

1. Технология производства и переработки продукции крупного рогатого скота, пантового оленеводства, коневодства, продукция диких животных, сухопутного и водоплавающего птицеводства, овцеводства и козоводства (говядина, мясо маралов и биопродукция мараловодства, баранина, молоко овец и коз, субпродукты животноводства и др.).
2. Сравнительная характеристика производства рубленых полуфабрикатов из мясного сырья разных видов животных.
3. Производство полуфабрикатов в тесте из мяса сельскохозяйственных и диких животных
4. Современные технологии при производстве продуктов питания животного происхождения.
5. Исследование состава и качества молока - сырья разных пород крупного рогатого скота, козьего, кобыльего и др. видов животных.
6. Технология производства молочных продуктов из козьего молока.
7. Технология производства и оценка качества кисломолочных продуктов из кобыльего молока.
8. Технология производства детских молочных продуктов и оценка качества.
9. Технология производства диетических молочных продуктов.
10. Сравнительная характеристика технологий производства рыбы, рыбных продуктов.
11. Изучение качественных показателей свежей, солёной и копчёной рыбы.
12. Эффективность использования вкусовых добавок и разных видов оболочек при производстве колбасных изделий.
13. Влияние состава сырья и особенностей технологии производства на качество полуфабрикатов.
14. Влияние режима температурной обработки на качество питьевого молока.
15. Результаты внедрения безотходной технологии при производстве творога.
16. Использование растительных жиров при производстве молочных продуктов.
17. Использование натуральных наполнителей в молочной промышленности.
18. Исследование качества молочных продуктов в зависимости от свойств сырья.
19. Применение функциональных добавок при производстве молочных продуктов.
20. Исследование технологии отдельных видов молочных продуктов.
21. Эффективность производства мясных продуктов с различным рецептурным составом.
22. Исследование пищевой ценности и функционально-технологических свойств мясных продуктов.
23. Применение функциональных добавок в технологиях мясных продуктов
24. Использование олигосахаридов в технологии кулинарной продукции функционального назначения.
25. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов.
26. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных и молочных продуктов питания с заданными свойствами.
27. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
28. Обоснование способов сушки нетрадиционных пищевых продуктов для использования в технологиях продуктов здорового питания.
29. Разработка безотходных технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания.
30. Разработка замороженных мясных и молочных продуктов питания с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.

31. Разработка мясных и молочных продуктов лечебно-профилактического и специального питания.
32. Разработка продуктов питания "порошковой технологии" повышенной витаминной ценности с использованием продуктов переработки плодово-ягодного сырья
33. Разработка продуктов питания с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения
34. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов и молочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
35. Разработка технологии замораживания пищевых продуктов.
36. Разработка технологии йодированных пищевых продуктов.
37. Разработка технологии комбинированных продуктов повышенной биологической ценности на основе использования концентратов макро- и микронутриентов.
38. Разработка технологии мясных кулинарных изделий повышенной пищевой плотности на основе использования зерновых смесей.
39. Разработка технологии мясных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
40. Разработка технологий пищевых продуктов с регулируемыми показателями качественного состава
41. Рационализация технологий и способов производств пищевых продуктов биотехнологическими методами
42. Функционально-технологические свойства продуктов переработки топинамбура и разработка мясных и молочных продуктов диетического питания на их основе.
43. Применение чечевичной муки и других добавок в технологии вареных колбас и деликатесной продукции;
44. Разработка продуктов для детского и диетического питания с использованием основного и вторичного сырья убоя птицы;
45. Разработка оригинальных биологически полноценных белковых продуктов на основе рационального использования животного и растительного сырья;
46. Разработка рецептур эмульгированных продуктов из сырья животного происхождения;
47. Специализированные предприятия (клеевые и желатиновые предприятия, производство меланжа и сухого ячного порошка и др.).
48. Эффективность использования вкусоароматических добавок в приготовлении хлебобулочных изделий.
49. Использование ингредиентов, повышающие сроки хранения продуктов на предприятиях быстрого питания.
50. Эффективность использования новых компонентов, улучшающих качество кисломолочных изделий.
51. Использование пищевых концентратов на предприятиях быстрого питания.
52. Использование нетрадиционного сырья при производстве пищевых продуктов.

## **5. Требования оформления выпускной квалификационной работы**

Для оформления ВКР используются общие требования, предъявляемые к оформлению научных работ.

Текст работы должен быть напечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой односортной бумаги формата А4 (210×297 мм) через 1,5 интервала в текстовом редакторе MS Word шрифтом Times New Roman 14 пт. Выравнивание осуществляется по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Интервалы между абзацами – 0 пт. Иллюстративный материал (таблицы, диаграммы и т. п.) в необходимых случаях допускается приводить на бумаге большего формата.

Страницы должны иметь следующие поля: левое поле – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Колонтитулы: верхний – 12,5 мм, нижний – 10 мм.

Все страницы ВКР, включая приложения, должны иметь общую нумерацию по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторений, т.е. соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Страницы, на которых расположены только таблицы, схемы и т.п., входят в общую нумерацию страниц.

Номер страницы следует проставлять посередине верхнего поля страницы арабскими цифрами без точки и других знаков. Номер на титульном листе не ставится, первой страницей, на которой ставится номер, является оглавление (номер страницы 2). Образец оформления титульного листа приведен в Приложении.

Каждый заголовок первого уровня и следующий за ним текст начинаются с новой страницы (с помощью разрыва страницы). К заголовкам первого уровня относятся: оглавление, введение, названия глав, заключение, список использованной литературы, приложение. Они печатаются прописными буквами, жирным шрифтом, без точки в конце, выравниваются по центру, переносы в заголовках не допускаются.

Названия параграфов печатаются сразу после названия глав жирным шрифтом, выравниваются по центру, имеют только первую букву прописную, остальные – строчные. Между названием главы, названием параграфа и текстом необходимо делать интервал, равный одной строке (или 12 пт.).

Главы и параграфы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер параграфа начинается с номера главы, затем ставится номер параграфа по порядку (например, 1.2. – второй параграф первой главы).

В тексте не допускается одновременное применение различных форм кавычек и тире (либо «», либо “”, а также либо – , либо -).

Некоторые элементы текста требуют набора через неразрывный пробел.

*Неразрывный пробел* – элемент компьютерного набора текстов, отображающийся внутри строки подобно обычному пробелу, но не позволяющий программам отображения и печати разорвать в этом месте строку. Используется для автоматизации верстки, правила которой предписывают избегать разрыва строк в известных случаях (большей частью для удобочитаемости). В программе MS Word он образуется одновременным нажатием клавиш ctrl + shift + пробел.

*Применение неразрывного пробела:*

- между двумя инициалами и между инициалами и фамилией («А. С. Пушкин»);
- между сокращенными обращениями и фамилией («г-н Иванов»), а также после географических сокращений («г. Москва», «о-в Куба»);
- между знаками номера и параграфа и относящимся к ним цифрам («№ 8», «§ 104»);
- между числами и относящимся к ним единицами измерения («12 кг», «1981 г.»);
- между группами цифр в многозначных числах по три цифры справа налево, начиная с пятизначных чисел («2 132 128 байт»);
- перед номерами версий программных продуктов и частями их названий, состоящими из цифр или сокращений («Windows XP», «GNOME 2.8»);

Без пробелов набираются такие комбинации:

- знак препинания и предшествующий текст;
- многоточие в начале предложения и последующий текст;
- тире после точки или запятой;
- тире между числами;
- точка или запятая после знака сноски;
- кавычки или скобки и заключенный в них текст;
- кавычки или скобки и знаки препинания;
- двойные знаки номера и параграфа;

- число перед знаком процента или промилле;
- число перед знаком градуса, минуты, секунды или терции;
- дефис и смежные элементы;
- буквенно-цифровые обозначения.

Запрещается перенос следующих комбинаций:

- сокращения, подобные и т. д.;
- фамилия и инициалы;
- число и относящееся к нему слово;
- знак номера или параграфа и число;
- обозначение пункта списка и последующий текст.

### ***Правила оформления содержания***

Заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется заглавными буквами посередине строки.

Содержание включает введение, наименования всех глав, параграфов, пунктов, заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы.

### ***Правила оформления основного текста***

В технике оформления основного текста особое внимание необходимо уделить следующим моментам:

- оформление библиографических ссылок;
- оформление таблиц;
- правила сокращения слов;
- оформление схем.

### ***Правила оформления списка литературы***

Обязательной составной частью ВКР является список литературы, использованной при ее создании. Он состоит из совокупности библиографических записей, включающих описания использованных или цитированных произведений печати и других документов. Такой список помещается за текстом, связан с конкретными местами текста при помощи так называемых отсылок и обычно имеет простую структуру. Список литературы позволяет определить источниковедческую базу исследования и составить представление о научных позициях автора.

Список литературы должен называться «Список литературы».

Государственного стандарта по оформлению списка литературы нет, но существует общепринятая практика. Например, принято источники в списке литературы располагать в алфавитном порядке (относительно заголовка соответствующей источнику библиографической записи). При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты. Исходя из этого, можно считать устоявшимся правилом следующий порядок расположения источников:

- нормативные акты;
- книги и печатная периодика;
- источники на электронных носителях удаленного доступа (т. е. интернет источники).

В каждом разделе сначала идут источники на русском языке, а потом – на иностранных языках (также по алфавиту).

Нормативные акты располагаются в следующем порядке:

- международные акты, ратифицированные Российской Федерацией
- Конституция Российской Федерации;
- федеральные конституционные законы;

- федеральные законы;
- Указы Президента Российской Федерации;
- постановления Правительства Российской Федерации;
- приказы и распоряжения федеральных органов исполнительной власти;
- Постановления Конституционного суда Российской Федерации;
- постановления Верховного Суда Российской Федерации;
- конституции (уставы) субъектов Российской Федерации;
- нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации;
- судебная практика;
- нормативные правовые акты, утратившие силу.

Федеральные законы следует записывать в формате:

Федеральный закон от [дата] № [номер] «[название]» // [официальный источник публикации, год, номер, статья].

Законы располагаются не по алфавиту, а по дате принятия (подписания Президентом России) – впереди более старые.

Если при написании работы использовался законодательный сборник или издание отдельного закона, в список литературы все равно следует записать закон (приказ и т. п.) с указанием официального источника публикации. Для федеральных актов такими источниками являются: «Собрание законодательства Российской Федерации», «Российская газета», «Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации» и др.

*Библиографическое описание* на книгу или любой другой документ составляется по определенным правилам. Оно содержит библиографические сведения о документе, приведенные в определенном порядке, позволяющие идентифицировать документ и дать его общую характеристику.

*Краткая схема библиографического описания* (описание состоит из обязательных элементов) схематично может быть представлена следующим образом:

*Заголовок описания. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Выходные данные. – Объем.*

*Заголовок* – это элемент библиографической записи, расположенный перед основным заглавием произведения.

Он может содержать имя лица (*имя лица* – условно применяемое понятие, включающее фамилию, инициалы или имя и отчество, псевдоним, личное имя или прозвище в качестве фамилии), наименование организации, унифицированное заглавие произведения, обозначение документа, географическое название, иные сведения. Заголовок применяют при составлении записи на произведение одного, двух и трех авторов. Если авторов четыре и более, то заголовок не применяют, запись составляют под заглавием произведения.

При наличии двух и трех авторов указывают только имя первого автора или выделенного на книге каким-либо способом (цветом, шрифтом). Имена всех авторов приводят в библиографическом описании в сведениях об ответственности.

*Основным заглавием* является заглавие книги или статьи, а *сведением, относящимся к заглавию*, – пояснение жанра, типа издания, например, сборник статей, учебное пособие и т. п.

*Сведения об ответственности* – это сведения о соавторах, переводчиках, редакторах и/или о той организации, которая принимает на себя ответственность за данную публикацию.

*Сведения об издании* включают качественную и количественную характеристику документа – переработанное, стереотипное, 2-е и т. п.

*Выходные данные* – это наименование города, издательства, где опубликована книга, и года издания. Москва, Ленинград, Санкт-Петербург, Лондон, Париж и Нью-Йорк

сокращаются (М., Л., СПб. L., P., N-Y.). Все остальные города пишутся полностью (Новосибирск, Киев). Названия издательств сокращаются в соответствии с ГОСТом. Названия издательств книг, опубликованных до 1917 года, пишутся полностью. Дата для книги означает год издания.

*Объем* – это количество страниц или страницы, на которых опубликована статья в журнале или сборнике.

#### ***Особенности ссылок на электронные ресурсы***

В области примечаний приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций *электронного ресурса*. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дата обращения к документу. Например, для за текстовые ссылки:

65. Авилова Л. И. Развитие металл производства в эпоху раннего металла (энеолит – поздний бронзовый век) [Электронный ресурс]: состояние проблемы и перспективы исследований // Вестн. РФФИ. – 2015. – № 2. URL: <http://www.rfbr.ru/pics/22394ref/file.pdf> (дата обращения: 19.09.2015).

Примечание об ограничении доступности приводят в ссылках на документы из локальных сетей, а также из полнотекстовых баз данных, доступ к которым осуществляется на договорной основе или по подписке (например, «Кодекс», «Гарант», «Консультант Плюс», «EBSCO», «ProQuest», «Интегрум» и т. п.), например, *для подстрочной ссылки*:

5. О введении надбавок за сложность, напряженность и высокое качество работы [Электронный ресурс]: указание М-ва соц. защиты Рос. Федерации от 14 июля 1992 г. № 1-49-У. Документ опубликован не был. Доступ из справ. -правовой системы «КонсультантПлюс».

При наличии сведений о дате последнего обновления или пересмотра сетевого документа ее указывают в ссылке, предваряя соответствующими словами «Дата обновления» («Дата пересмотра» и т. п.). Дата включает в себя день, месяц и год, например, *для за текстовые ссылки*:

114. Экономический рост // Новая Россия: [библиогр. указ.] / сост.: Б. Берхина, О. Коковкина, С. Канн; Отд-ние ГПНТБ СО РАН. Новосибирск, [2003–]. Дата обновления: 6.03.2014. URL: <http://www.prometeus.Nsc.ru/biblio/Newrus/egrowth.ssi> (дата обращения: 22.03.2015).

После электронного адреса в круглых скобках приводят сведения о дате обращения к электронному сетевому ресурсу: после слов «дата обращения» указывают число, месяц и год, например:

5. Весь Богородский уезд: форум // Богородск – Ногинск. Богородское краеведение: сайт. Ногинск, 2015. URL: <http://www.bogorodsk-Noginsk.ru/forum/> (дата обращения: 20.02.2016).

46. Инвестиции останутся сырьевыми // PROGNOSIS.RU: ежедн. интернет-изд. 2015. 25 янв. URL: <http://www.prognosis.ru/print.html?i> (дата обращения: 15.01.2016).

#### ***Правила брошюровки выпускной квалификационной работы***

ВКР должна быть в твёрдом переплёте (в папке), обязательно прошита (не на кольцах) или переплетена. Для задания, календарного графика, характеристики с места прохождения преддипломной практики, отзыва руководителя ВКР и справки о результатах проверки в системе «Антиплагиат» должны быть подшиты 5 файлов и приложен конверт с подписанным CD диском с текстом ВКР.

ВКР брошюруется в следующем порядке:

- задание на ВК (в файле);
- календарный график выполнения ВКР (в файле);

- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения производственной (преддипломной) практики (в файле);
- отзыв руководителя ВКР (бланк) (в файле);
- титульный лист;
- содержание;
- текст работы (Введение, 1-я глава – теоретическая, 2-я глава – практическая, 3-я глава (при наличии), заключение);
- перечень принятых терминов (при необходимости);
- список литературы;
- последний лист выпускной квалификационной работы, подтверждающий самостоятельность выполнения ВКР;
- приложения (при необходимости);
- справка о результатах проверки работы на степень заимствования (в файле);
- электронный носитель с текстом ВКР, закрепленный с внутренней стороны папки.

Папка для ВКР должна быть подписана (ФИО) на боковой стороне переплета

### **6. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы:**

Основу самостоятельной работы обучающегося составляет работа с учебной и научной литературой. Из опыта работы с книгой (текстом) следует определенная последовательность действий, которой целесообразно придерживаться. Сначала прочитать весь текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом (не запоминать, а понять общий смысл прочитанного). Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом.

Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др.

Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним.

Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана.

Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

*План* – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

*Конспект* – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов.

*План-конспект* – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

*Текстуальный конспект* – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

*Свободный конспект* – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

*Тематический конспект* – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

*Особенности конспектирования научной статьи.* Основное в конспектировании научных работ — умение выделить главное, рациональное. Основное правило такого вида работы: нельзя менять текст первоисточника, то есть цитаты подаются без изменений, сохраняется авторская пунктуация. Он должен быть настолько точным, чтобы в дальнейшем его можно было использовать при написании курсовых работ. Примечания к таким конспектам чаще всего имеют такие специальные знаки: NB — nota bene (заметь хорошо, возьми на заметку, обрати внимание), Sic! (было именно так и никак иначе, даже если очевидно, что тут ошибка; "я знаю, что тут ошибка, но так было в оригинале"), знаки восклицания и знаки вопросов.

*Особенности конспектирования словарной статьи.* Основное задание во время работы со словарем — выписка отдельных значений слов, но студенты чаще всего переписывают текст из словарной статьи без изменений и сокращений, что само по себе неправильно. Цель работы — выборочно выписать необходимую информацию. Примеры использования слов и их грамматические характеристики переписывать не нужно.

## **7. Учебно-методическое обеспечение**

- 1.Владимиров Н.И. Первичная переработка продуктов животноводства: Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н.И. Владимиров, Т.Н. Мунгалова, И.Н. Плешакова, А.И. Яшкин. – Барнаул: РИО АГАУ, 2013. – 116 с.
- 2.Владимиров Н.И. Основы мясной отрасли: Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям/ Н.И. Владимиров, А.И. Яшкин, И.Н. Плешакова, В.В. Горшков – Барнаул: РИО АГАУ, 2018. – 146 с
- 3.Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – СПб: Лань, 2013. -176с. – ISBN 978-5-8114-1452-9.
- Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: в 2 кн.: учебник для вузов /И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009 – кН. 1: Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.
- 4.Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник / В.И. Манжесов, Е.Е Курчаева, М.Г. Сысоева, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, Т.Н. Тыртычная, И.В. Максимов – СПб: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
- 5.Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А.В.Востроилов., И.Н.Семенова., К.К. Полянский – СПб.:ГИОРД, 2010-512 с.
- 6.Голубева Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами-promстроительства: учебное пособие / Л.В.Голубева [ и др.] - СПб.:ГИОРД, 2010.-288с.
- 7.Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции: СПб: Троицкий мост, 2012. -536.
- 8.Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: Учебное пособие. А.Г.Храмцов [ и др.] - СПб.:ГИОРД, 2009.-424 с.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой

Зав. кафедрой от обучающегося группы «\_\_\_» 20\_\_\_ г. (фамилия, имя, отчество)  
направление подготовки

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_ и

руководителя \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

Отметки кафедры:

Утвердить руководителем выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ (фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_ (ученая степень, ученое звание)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (подпись) (фамилия, имя, отчество)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Задание  
на выпускную квалификационную работу

студенту(ке) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

1. Тема \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. Срок сдачи законченной работы «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Перечень вопросов, подлежащих разработке (краткое содержание работы (проекта):  
Введение. Актуальность темы, цели и задачи выпускной квалификационной работы.

Глава 1 \_\_\_\_\_ (наименование главы)

\_\_\_\_\_ (содержание главы и её разделов, параграфов)

Глава 2 \_\_\_\_\_ (наименование главы)

\_\_\_\_\_ (содержание главы и её разделов, параграфов)

Выводы. Выводы по работе в целом. Оценка степени решения поставленных задач.

Практические рекомендации.

5. Консультанты по работе с указанием относящихся к ним разделов работы:

6.1. \_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество, глава № \_\_ )

7. Дата выдачи задания: «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ (должность, ученая степень, ученое звание, фамилия, имя, отчество) (подпись)

Задание принял к исполнению «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Студент

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, учебная группа) \_\_\_\_\_ (подпись)

## Календарный график выполнения ВКР

	Содержание разделов	Срок	
		начало	окончание
1	Подбор и изучение литературы		
2	Разработка первой главы		
3	Проверка первой главы руководителем и доработка ее по замечаниям руководителя		
4	Разработка второй главы		
5	Проверка второй главы руководителем и доработка ее по замечаниям руководителя		
6	Написание заключения и представление законченной работы руководителю		
7	Проверка руководителем законченной работы		
8	Доработка ВКР по замечаниям руководителя		
9	Представление законченной работы на кафедру		

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
*подпись* *уч. степень, уч. звание ФИО*

Обучающийся \_\_\_\_\_  
*подпись* *ФИО*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВКР

Обучающийся

\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

Учебная группа \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(должность, ученая степень и звание)

\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

ТЕКСТ ОТЗЫВА

Подпись \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Отзыв руководителя – это упорядоченное перечисление качеств выпускника, выявленных в ходе выполнения ВКР. Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов:

1. Соответствие содержания ВКР требованиям ФГОС ВО к выпускной квалификационной работе по данному направлению подготовки.
2. Оценка личностных качеств выпускника: самостоятельность, инициативность, ответственность, умение организовать свой труд.
3. Способность делать теоретические обобщения и практические выводы в процессе анализа поставленных в ВКР вопросов.
4. Способность к проведению исследований и оценке их результатов (если они предусмотрены заданием).
5. Степень усвоения, способность и умение использовать знания по изученным дисциплинам в работе над ВКР.
6. Качества, особо выделяющие работу обучающегося.
7. Другие вопросы по усмотрению руководителя.

Образец титульного листа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Иванов Иван Иванович

**Технология производства и оценка мясных  
полуфабрикатов в ООО «Мясная Линия ТХ»**

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

Научный руководитель,

*Должность, уч. степень, уч. звание*

Е.И. Иванова

Научный консультант по

экономическому обоснованию

*уч. степень, уч. звание*

С.В. Васильев

Работа допущена к защите.

*Должность, уч. степень, уч. звание*

Н.И. Петров

Барнаул 2016

Приложение 6  
к программе выпускной  
квалификационной работы

**Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы**

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1.	Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 512 с.	30
2.	Животноводство [Электронный ресурс]: учебник / Г.В. Родионов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб.: Лань, 2014. - 640 с. - Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/44762">http://e.lanbook.com/book/44762</a> .	ЭБС «Лань»
3.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для вузов / ред. В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 536 с.	55
4.	Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебник / Г. В. Родионов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Электрон. текстовые дан. - СПб.: Лань, 2018. - 336 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99524">https://e.lanbook.com/reader/book/99524</a> .	ЭБС «Лань»
5.	Первичная переработка продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям / Н. И. Владимиров [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,24 МБ). - Барнаул : АГАУ, 2013. - 1 эл. жестк. диск. - Систем. требования: Intel Celeron CPU ; 1 ГБ ОЗУ ; MS Windows XP Home ; Adobe Reader ; Монитор Samsung ; Принтер HP Laser Jet. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки

**Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы**

№ п/п	Библиографическое описание издания	Кол-во экз.
1.	Борисенко, Н. Е. Основы технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 527 Кб). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2011. - 1 эл. жестк. диск. - Систем. требования: Intel Celeron CPU ; 1 ГБ ОЗУ ; MS Windows XP Home ; Adobe Reader; Монитор Samsung ; Принтер HP Laser Jet. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
2.	Балакирев, Н. А. Звероводство: учебник для вузов / Н. А. Балакирев, Г. А. Кузнецов. - М. : КолосС, 2006. - 343 с.	29
3.	Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока / Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н.-М.: Колос,2001. - 400 с.	10
4.	Владимиров, Н. И. Основы производства продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Владимиров, Н. Ю. Владимирова, П. С. Ануфриев. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,5 Мб). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2007.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
5.	Гетманец В.Н. Технология производства питьевого молока [Электронный учебник]: учебное пособие / В.Н. Гетманец., Т.В. Куренинова: Барнаул.: Изд-во АГАУ. 2011.- 111 с.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
6.	Гетманец В.Н. Вторичное молочное сырьё и пути его переработки: учебное пособие. - Барнаул: РИО АГАУ, 2013. -71 с.	8

7.	Голубева Л.В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока: учебное пособие для вузов / Л.В. Голубева. - СПб: Лань, 2010. - 208 с.	30
8.	Горшков, В. В. Технология производства продукции птицеводства и звероводства [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. В. Горшков, В. Н. Хаустов ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан.(1 файл : 664 Кб). - Барнаул : Изд-во АГАУ, 2008.	Сайт Алтайского ГАУ ЭК биб-ки
9.	Грозина А.А. Технология переработки мяса и молочных продуктов: методические разработки к семинарским, лабораторным и индивидуальным занятиям / Грозина А.А., Невинская Н.А.-Барнаул. Изд-во АГАУ, 2006. - 50 с.	10
10.	Долженкова, Г. М. Интенсификация производства высококачественной продукции животноводства [Электронный ресурс]: монография / Г. М. Долженкова, И. В. Миронова, Х. Х. Тагиров. - Электрон. текстовые дан. - СПб. : Лань, 2017. - 296 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99223">https://e.lanbook.com/book/99223</a>	ЭБС «Лань»
11.	Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для вузов /Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2005. -320 с.	34
12.	Кузнецов, А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / А. Ф. Кузнецов, Н. А. Михайлов, П. С. Карцев. - Электрон. текстовые дан. - СПб. : Лань, 2013. - 456 с. : ил. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/6600/">http://e.lanbook.com/book/6600/</a>	ЭБС «Лань»
13.	Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: уч. пособ. для вузов / под ред. Л.Ю. Киселева.- СПб.: Лань, 2013.- 448 с.	30
14.	Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Любимов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб.: Лань, 2014. - 192 с.: ил. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/51725">http://e.lanbook.com/book/51725</a> .	ЭБС «Лань»
15.	Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – СПб: Лань, 2013. -176с.	35
16.	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: в 2 кн.: учебник для вузов /И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009 – Кн. 1: Общая технология мяса. – 2009. – 565 с.	8
17.	Степанов Д. В. Практические занятия по животноводству [Электронный ресурс] / Д. В. Степанов, Н. Д. Родина, Т. В. Попкова ; ред. Д. В. Степанов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - СПб. : Лань, 2012. - 352 с. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц. Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/book/3739/">http://e.lanbook.com/book/3739/</a>	ЭБС «Лань»
18.	Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учебное пособие / А. Г. Храмцов [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 424 с.	7

\*– учебное издание, имеющее соответствующие рекомендации к опубликованию и использованию в учебном процессе, авторскими правами на которое обладают преподаватель (преподаватели) кафедры, на которой ведется преподавание данной дисциплины, и ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ.

Составители:

д. с.-х. н., профессор



Н.И. Владимиров

доцент, к. с.-х.н., доцент



В.В. Горшков

Список верен  
зав. отделом




О.В. Чернова

**Лист внесения дополнений и изменений  
в программу выпускной квалификационной работы**

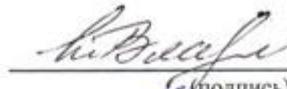
Программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 36 от 20.06. 2017 г.

В программу вносятся следующие изменения:

1. Обновлена тематика выпускных квалификационных работ.

---

---

Зав. кафедрой д. с.-х. н, профессор,  Н.И. Владимиров  
(подпись)

Доцент, к. с.-х. н., доцент  В.В. Горшков  
(подпись)

**Лист внесения дополнений и изменений  
в программу выпускной квалификационной работы**

Программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 33 от 19.06. 2018 г.

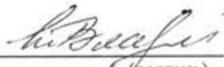
В программу вносятся следующие изменения:

1. Обновлена тематика выпускных квалификационных работ.

---

---

Составители изменений и дополнений:

Зав. кафедрой д. с.-х. н, профессор,  Н.И. Владимиров  
(подпись)

Доцент, к. с.-х. н., доцент  В.В. Горшков  
(подпись)

**Лист внесения дополнений и изменений  
в программу выпускной квалификационной работы**

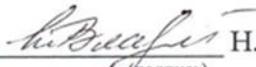
Программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 24 от 11.06. 2019 г.

В программу вносятся следующие изменения:

1.Обновлена тематика выпускных квалификационных работ.

---

---

Зав. кафедрой д. с.-х. н, профессор,	 (подпись)	Н.И. Владимиров
Доцент, к. с.-х. н., доцент	 (подпись)	В.В. Горшков