

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
срок обучения 3 года 10 месяцев

35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Санкт-Петербург
2018

Автор

преподаватель

А.В. Сидорова / А.В. Сидорова А.В. /
(подпись)

Автор

преподаватель

М.И. Степанова / М.И. Степанова М.И. /
(подпись)

Автор
директор
колледжа

М.И. Степанова / М.И. Степанова И.С. /

**Паспорт
фонда оценочных средств
«Государственная итоговая аттестация»**

| № п/п | Контролируемые разделы (дисциплины) модуля | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|--|---|--|
| 1 | ГИА | ОК 1. ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9. ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3. ПК 4.4 ПК 4.5 | Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) |

Предметом оценки являются компетенции.

Технолог (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

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

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Технолог должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК 1.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.

ПК 1.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.

ПК 2.1. Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства.

ПК 2.2. Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки

продукции животноводства.

ПК 2.3. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства.

ПК 3.1. Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.

ПК 3.2. Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.

ПК 3.3. Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК 3.4. Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки.

ПК 3.5. Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию

ГИА включает подготовку и защиту ВКР, на что выделяется 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация, выполнение студентами и защита ВКР осуществляется в соответствии с Положением об государственной итоговой аттестации выпускников специальностей СПО в ФГБОУ ВО СПбГАУ и включает следующие этапы:

1 этап: выполнение ВКР

| Этап выполнения | Содержание выполнения | Период выполнения (*) |
|------------------------|---|------------------------------|
| Подготовка | Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы | С _____ по _____ 20__ г. |
| Разработка | Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР | |
| Оформление | Оформление всех составных частей ВКР в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями | |

(*) указывается в соответствии с годовым календарным учебным графиком

2 этап: контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

| Вид контроля | Эксперт | Содержание контроля | Период контроля (*) |
|---------------------|---|--|--|
| Текущий | Руководитель ВКР | Поэтапная проверка в ходе консультаций | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| | Консультант по отдельным вопросам, частям | Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей, ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| | Руководитель ВКР | Предварительная проверка ВКР студента на соблюдение требований | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| | Руководитель ВКР | Регулярная проверка хода и результатов выполнения студентами ВКР | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| | Заведующие кафедр, преподаватели кафедр, директор колледжа, зам. директора колледжа, методист | Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| Итоговый | Рецензент | Изучение содержания всех материалов ВКР студента, беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений, составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |
| | Директор колледжа, зам. директора колледжа | Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на ВКР. Решение о допуске студента к защите ВКР на заседании ЭК | С _____ по _____ 20__ г. (по графику) |

(*) указывается в соответствии с годовым календарным учебным графиком

**Темы выпускных квалификационных работ для студентов, обучающихся по
программе среднего профессионального образования
Специальность 35.02.06 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

1. Технология производства вареных колбас в условиях (*наименование предприятия*)
2. Влияние регуляторов роста на урожайность огурцов гибрида.
3. Влияние предпосевной обработки пшеницы селеном на продуктивность, биохимический состав и технологические качества продукции
4. Контроль качества приготовления силосной массы из кукурузы и кукурузно-бобовой смеси.
5. Комплексное обеспечение качества и безопасности творога (*наименование предприятия*).
6. Модернизация процессов протравливания семян на базе (*наименование предприятия*)
7. Технология производства и оценка качества полукопченых колбас в условиях (*наименование предприятия*)
8. Оценка продуктивных свойств и технологических качеств различных сортов пшеницы.
9. Механизация процессов загрузки семян в растениеводческой отрасли в (*наименование предприятия*)
10. Технологическая оценка среднеспелых сортов картофеля
11. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы «Ливерная» на (*наименование предприятия*)
12. Изменения технологических свойств позднеспелых сортов картофеля в процессе хранения
13. Технологические аспекты производств и установка линии фасованного молока в (*наименование предприятия*).
14. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы любительской высшего сорта на (*наименование предприятия*)
15. Комплексное обеспечение качества и безопасности колбасы «Докторская» на (*наименование предприятия*)
16. Совершенствование технологического процесса производства творога в условиях (*наименование предприятия*).
17. Освоение производства нового продукта - терминированного 5% творога на (*наименование предприятия*).
18. Влияние прикорневых подкормок на качественные показатели клубней картофеля.
19. Разработка и исследование основных параметров спирально-винтового устройства для уборки птичьего помета.
20. Оценка различных сортов картофеля по показателям пригодности их к промышленной переработке.

21. Технология производства картофеля (в различных областях РФ)
22. Повышение продуктивности ячменя за счет совершенствования технологии возделывания.
23. Технология возделывания овса (в различных областях РФ)
24. Совершенствование элементов технологии выращивания гибридов огурца в условиях защищенного грунта.
25. Технология выращивания гибридов томата в защищенном грунте.
26. Особенности формирования урожая моркови (в различных областях РФ)
27. Влияние различной густоты посадки на урожайность сортов картофеля.
28. Технология выращивания и хранения капусты (в различных областях РФ).
29. Технология выращивания и хранения картофеля (в различных областях РФ).
30. Сохранность столовой моркови при различных способах хранения.
31. Оценка сортов и качество продукции столовых корнеплодов при хранении.
32. Особенности хранения зеленных культур при различных режимах хранения.
33. Оценка качества кормов при хранении.
34. Технология производства молока.
35. Технология производства говядины.
36. Технология производства свинины.
37. Технология производства шерсти.
38. Технология производства баранины.
39. Технология выращивания кроликов.
40. Технология производства пищевых яиц.
41. Разработка технологии производства ржаного хлеба в условиях конкретного производства.
42. Технология производства и переработки продуктов пчеловодства (мёд, цветочная пыльца, перга, прополис, маточное молочко) в условиях конкретного предприятия.
43. Разработка технологии производства сливочного масла в условиях конкретного производства.
44. Разработка технологии послеуборочной обработки, размещения и хранения зерновой культуры в условиях конкретного хозяйства.
45. Разработка производства комбикорма в условиях конкретного производства.
46. Разработка технологии производства кормов для полноценного кормления крупного рогатого скота в условиях конкретного производства.
47. Технология производства вяленой рыбы.
48. Технология приготовления рыбы горячего (холодного) копчения.
49. Технология производства деликатесов из свинины.
50. Технология производства молока и его первичная обработка в условиях хозяйства.
51. Разработка технологии и рецептур кисломолочных продуктов (творог, сыр, масло, кефир, йогурт, ряженка) с использованием различных добавок.
52. Получение мёда с наполнителями и экспрессного мёда в условиях конкретного хозяйства.
53. Разработка технологии производства и рецептур напитков на основе продуктов пчеловодства.
54. Особенности хранения зелёных культур при различных режимах хранения.

55. Производство пельменей с начинкой из мяса птицы и сырья растительного происхождения в условиях перерабатывающих цехов птицефабрик.
56. Технологические особенности приготовления и показатели качества сметаны с разной массовой долей жира в условиях перерабатывающих предприятий молочной промышленности.
57. Технология производства кумыса.
58. Особенности производства колбас из конины.
59. Особенности производства и качество биоогурта со злаками.
60. Влияние первичной переработки цыплят бройлеров на качество тушек.
61. Влияние регуляторов роста на урожайность огурцов гибрида.
62. Влияние предпосевной обработки пшеницы селеном на продуктивность, биохимический состав и технологические качества продукции
63. Контроль качества приготовления силосной массы из кукурузы и кукурузно-бобовой смеси.
64. Модернизация процессов протравливания семян на базе (*наименование предприятия*)
65. Оценка продуктивных свойств и технологических качеств различных сортов пшеницы.
66. Механизация процессов загрузки семян в растениеводческой отрасли в (*наименование предприятия*)
67. Технологическая оценка среднеспелых сортов картофеля
68. Влияние прикорневых подкормок на качественные показатели клубней картофеля.
69. Оценка различных сортов картофеля по показателям пригодности их к промышленной переработке.
70. Технология производства картофеля в условиях (в различных областях РФ)
71. Урожайность и качество льна-долгунца при совершенствовании технологии возделывания.
72. Повышение продуктивности ячменя за счет совершенствования технологии возделывания.
73. Технология возделывания овса в (в различных областях РФ).
74. Совершенствование элементов технологии выращивания гибридов огурца в условиях защищенного грунта.
75. Технология выращивания гибридов томата в защищенном грунте.
76. Особенности формирования урожая моркови в (в различных областях РФ).
77. Влияние различной густоты посадки на урожайность сортов картофеля.
78. Технология выращивания и хранения капусты в (в различных областях РФ).
79. Урожайность и качество люпина при различных уровнях засоренности.
80. Технология выращивания и хранения картофеля в (в различных областях РФ).
81. Влияние регуляторов роста на качество и сохранность клубней картофеля.
82. Сохранность столовой моркови при различных способах хранения.
83. Оценка сортов и качество продукции столовых корнеплодов при хранении.
84. Особенности хранения зеленных культур при различных режимах хранения.
85. Оценка качества кормов при хранении.

86. Разработка технологии производства ржаного хлеба в условиях конкретного производства.
87. Разработка технологии послеуборочной обработки, размещения и хранения зерновой культуры в условиях конкретного хозяйства.
88. Разработка производства комбикорма в условиях конкретного производства.
89. Совершенствование элементов технологии выращивания цветной капусты.
90. Изучение новых сортов и гибридов брюссельской капусты в (в различных областях РФ).
91. Совершенствование элементов технологии выращивания капусты брокколи.
92. Изучение новых сортов и гибридов пекинской капусты в (в различных областях РФ).
93. Конвейерное выращивание листового салата в условиях Ленинградской области.
94. Выращивание укропа и кориандра в открытом грунте (в различных областях РФ).
95. Выращивание новых гибридов томата в пленочных теплицах.
96. Изучение перспективных сортов и гибридов короткоплодного огурца.
97. Разработка рецептур овощных соков.
98. Разработка рецептур овощных и плодовых маринадов.
99. Использование плодов и ягод (различных областях РФ) в виноделии.
100. Разработка рецептуры пшеничного хлеба с растительными добавками.
101. Технология производства сдобных изделий с использованием сахарозаменителей.
102. Разработка новых функциональных продуктов питания на основе растительного сырья.
103. Разработка рецептуры зерновых смесей для производства каш.
104. Технология производства молока из сои.
105. Разработка технологии производства молока из орехов.
106. Разработка фруктово-овощных кондитерских изделий.

Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР из предложенного перечня тем, утверждённых на заседании кафедры. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему выпускной квалификационной работы.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР производится после заполнения обучающимся заявления (ПРИЛОЖЕНИЕ 1) на утверждение темы ВКР и осуществляется путем издания приказа ректора.

Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР (Приложение 4):

- титульный лист (Приложение 3);
- лист задания для выполнения ВКР (Приложение 2);
- введение;
- теоретическая часть:
- опытно-экспериментальная часть (практическая, специальная, исследовательская и др);
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список используемых источников и литературы;
- приложения.

При необходимости в ВКР, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения.

Объем ВКР должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста. Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются руководителями выпускных квалификационных работ исходя из требований ФГОС к уровню подготовки.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

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

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

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

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

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

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

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

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

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

На государственной итоговой аттестации выпускник может представить портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфель достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Выпускная квалификационная работа должна быть набрана на компьютере и распечатана на бумаге формата А4 (210 x 290 мм), с одной стороны листа, при соблюдении следующих условий:

- ширина всех полей – 25 мм;
- шрифт – Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал 1,5;
- абзацный отступ 1,25;
- перенос слов автоматический;
- интервал между словами – 1 знак;
- выравнивание текста – по ширине;
- цвет шрифта – черный;
- нумерация страниц – по центру внизу (титульный лист считается первой страницей, «содержание» считается второй страницей, но не нумеруются. Нумерация начинается с третьей страницы, раздела «Введение»);
- титульный лист работы оформляется по образцу (см. Приложение).

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

Итоговая оценка уровня и качества подготовки выпускников специальности определяется по результатам выполнения и защиты ВКР.

Основными критериями при определении оценки за выполнения ВКР студентом для Руководителя ВКР являются:

- соответствие состава и объема выполненной ВКР студента заданию;
- качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления;
- степень самостоятельности студента при выполнении работы;
- умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;
- положительные стороны, а также недостатки в работе;
- оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений;

- качество оформления работы.

Основными критериями при определении оценки за ВКР студента для Рецензента ВКР являются:

- соответствие состава и объема представленной ВКР заданию;
- качество выполнения всех составных частей ВКР;
- степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ;
- оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы;
- качество оформления работы;

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту ВКР являются:

- доклад выпускника;
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки;
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы;
- отзыв руководителя ВКР (ПРИЛОЖЕНИЕ 5);
- рецензия и оценка рецензента ВКР (ПРИЛОЖЕНИЕ 6).

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективно использует ресурсы, а во время доклада использует
- наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Директору колледжа
Г.С. Талалай
Обучающегося (-ейся) _____ курса
Специальность подготовки 35.02.06 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____
Тел. _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне выполнение выпускной квалификационной работы
(проекта) на тему: _____

В качестве руководителя ВКР прошу назначить _____

(Фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, занимаемая должность)

| | | | |
|------|-------|-----------------------------|-------|
| Дата | _____ | Подпись обучающегося (ейся) | _____ |
| Дата | _____ | Подпись руководителя ВКР | _____ |
| Дата | _____ | Подпись председателя УМК | _____ |
| Дата | _____ | Подпись директора колледжа | _____ |

Заключение

Тема выпускной квалификационной работы (проекта): _____

Руководитель ВКР _____

(Фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, занимаемая должность)

| | | | |
|------|-------|----------------------------|-------|
| Дата | _____ | Подпись руководителя ВКР | _____ |
| Дата | _____ | Подпись председателя УМК | _____ |
| Дата | _____ | Подпись директора колледжа | _____ |

ЗАДАНИЕ ПО ПОДГОТОВКЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский
государственный аграрный университет»

Колледж (на правах факультета
(непрерывного профессионального образования))

Задание по подготовке выпускной
квалификационной работы
(дипломного проекта)

УТВЕРЖДАЮ

Обучающийся _____

Директор колледжа _____
(подпись)

Руководитель _____

I. Тема работы _____

утверждена приказом по ВУЗу от _____ № _____
(дата) (приказ)

II. Срок сдачи законченной работы _____
в т.ч. по разделам _____

III. Исходные данные к работе _____

IV. Перечень вопросов, подлежащих разработке _____

V. Перечень основных таблиц (рисунков) и приложений _____

VI. Дата выдачи задания _____

VII. Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Колледж
(на правах факультета непрерывного профессионального образования)
Специальность подготовки 35.02.06
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СРЕДНЕСПЕЛЫХ СОРТОВ КАРТОФЕЛЯ

Допустить к защите

Директор колледжа _____

_____ 20__ г.

Выполнил _____
(дата, подпись)

Руководитель _____
(дата, подпись)

Рецензент _____
(дата, подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
(Примерная структура ВКР)

| | |
|--|--|
| ВВЕДЕНИЕ..... | |
| 1 Глава 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ..... | |
| 1.1 Подглава..... | |
| 1.2 Подглава..... | |
| 2 Глава 2 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ..... | |
| 2.1 Подглава..... | |
| 2.2 Подглава..... | |
| 3 Глава 3 ПРЕДЛОЖЕНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ..... | |
| 3.1 Подглава..... | |
| 3.2 Подглава..... | |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ..... | |
| СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ..... | |
| ПРИЛОЖЕНИЯ..... | |
| Приложение 1..... | |
| Приложение 2..... | |
| Приложение 3..... | |

ОТЗЫВ

На выпускную квалификационную работу _____

обучающегося по специальности подготовки
выполненную по теме: _____

Руководитель _____

Заключение _____

Руководитель ВКР _____

(подпись)

201_г.

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу на тему

Студента _____

Колледжа (на правах факультета среднего профессионального образования)

Специальность подготовки 35.02.06

Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции _____

1 Основные достоинства выпускной квалификационной работы (актуальность, соответствие содержания и структуры выбранной теме, практическая значимость и научная обоснованность и пр.): _____

2 Недостатки и замечания по выпускной квалификационной работе: _____

| Требования к выпускной квалификационной работе | | Оценка (+,-) | | |
|--|--|--------------------------|---------------|------------------|
| | | В основном соответствует | Соответствует | Не соответствует |
| 1 | Актуальность темы | | | |
| 2 | Полнота обзора литературных источников | | | |
| 3 | Соответствие методов исследования поставленной цели | | | |
| 4 | Междисциплинарный характер работы | | | |
| 5 | Четкость, логика, аргументация и стиль изложения материала | | | |
| 6 | Использование современных компьютерных технологий | | | |
| 7 | Качество оформления материалов и результатов исследования | | | |
| 8 | Оригинальность и новизна полученных результатов | | | |
| 9 | Практическая значимость | | | |

4 Общее заключение по выпускной квалификационной работе (рекомендация о допуске к защите и оценка; автор достоин/не достоин присвоения

квалификации:

Рецензент

_____ (подпись)

_____ (Фамилия И.О.)

_____ 201_г.

С рецензией ознакомлен

_____ (Фамилия И.О. обучающегося)

/ _____ (подпись обучающегося)

_____ 201_г.