



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО

(Первый казачий университет)»

ПОЛНОЕ НАЗВАНИЕ ПРОЕКТА

Координатор проекта:

уч. степень, уч. звание

Фамилия Имя Отчество

Участники проекта:

Фамилия И.О. (Аббревиатура института)

Фамилия И.О. (Аббревиатура института)

Фамилия И.О. (Аббревиатура института)

СТРУКТУРА ПРОЕКТА

НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР
Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки

НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР	НАЗВАНИЕ ТЕМЫ ВКР
Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки	Фамилия И.О. (автора) 00.00.00 Направление подготовки

СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

АКТУАЛЬНОСТЬ

Общая актуальность проекта описанная в одном-двух предложениях, не более 1-2 строк

ГИПОТЕЗА

Гипотеза проекта описанная в одном-двух предложениях, не более 1-2 строк

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

Общая цель из паспорта проекта, обобщающая цель всего проекта.

ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

1. Коротко общие задачи по каждой ВКР расписанные по пунктам.
2. Один пункт – одна задача, объединяющая задачи одной ВКР.
- 3.
- 4.
- 5.

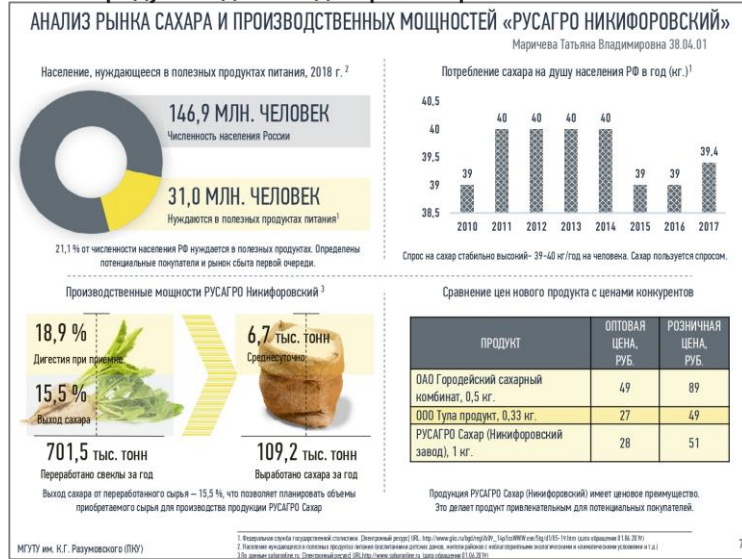
ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Общий результат проекта, описанный в одном-двух предложениях, не более 1-2 строк

ПРЕДПОЛЫСКИ ИССЛЕДОВАНИЯ/ ПРОБЛЕМЫ ПРОЕКТА/ АНАЛИЗ РЫНКА

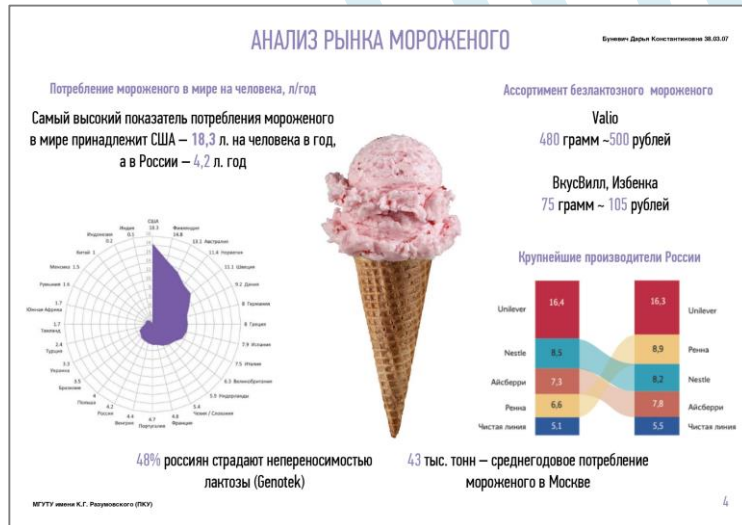
Проект «Разработка новых видов сахаросодержащих продуктов для кондитерской промышленности»

ПРИМЕР 4-ГО СЛАЙДА



Проект «Разработка рецептур и технологии производства мороженого на основе натуральных растительных масел»

ПРИМЕР 4-ГО СЛАЙДА



Слайд содержит анализ общемирового состояния проблемы исследования.

СОДЕРЖАНИЕ СЛАЙДА:
анализ смежных исследований
анализ значимых показателей
анализ рынка

ФОРМА ПОДАЧИ:
инфографика + выводы

Изучив слайд такого типа аудитория получает ответ на вопрос «Для чего это исследовать?»
Слайд говорит «Существует проблема!»

МОДЕЛЬ ИССЛЕДОВАНИЯ

Проект «Разработка технологии сокосодержащего безалкогольного напитка с семенами ЧИА»

ПРИМЕР 5-ГО СЛАЙДА



Схема исследования всего проекта, на которой отражено воздействие на предмет исследования всех задействованных в работе механизмов, методов, теорий

Проект «Разработка инновационных волновых методов обработки фруктов с целью увеличения их хранимости»

ПРИМЕР 5-ГО СЛАЙДА



Схема отражает создание продукта от начального этапа до итогового представления с учетом вклада студентов каждого направления

ОСОБЕННОСТИ/ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ СТУДЕНТА

название слайда следует конкретизировать соответственно теме Фамилия Имя Отчество 00.00.00 ←(шифр направления)

Проект «Разработка рецептур и технологии производства фитнес продуктов для людей страдающих гиполактазией»



Проект «Совершенствование технологии производства мороженого функционального назначения»



Каждый слайд должен иметь индивидуальный заголовок.

На слайде отражены основные тезисы практического исследования в виде инфографики, диаграмм, таблиц, данные по развитию изучаемой в ВКР проблемы.

СОДЕРЖАНИЕ СЛАЙДА:

- результаты применения методов исследования с выводами;
- продукт студента (индивидуальный) + характеристики;
- механизмы задействованные в вашем продукте.

ФОРМА ПОДАЧИ:
инфографика + выводы

ПРИМЕРЫ СЛАЙДОВ ОТДЕЛЬНОГО СТУДЕНТА

ИТОГОВЫЙ ПРОДУКТ ПРОЕКТА

Проект «Совершенствование технологии производства мороженого функционального назначения»

ПРИМЕР 5-ГО СЛАЙДА

ИТОГОВЫЕ ПРОДУКТЫ

ВИШНЕВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ-СОРБЕТ **МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ С ЛЕДЕНЦОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ**



Пищевая ценность на 100 г:
Белки – 0,2 г
Жиры – 0,1 г
Углеводы – 24 г
Энергетическая ценность 94 Ккал (393,296 кДж)

Пищевая ценность на 100 г:
Белки – 4,08 г
Жиры – 5,47 г
Углеводы – 21,7 г
Энергетическая ценность 154,4 ккал (646 кДж)

На разработанную рецептуру мороженого функционального назначения получены патенты:
RU 2654716 C1 «СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ САХАРСОДЕРЖАЩЕГО ПРОДУКТА»
RU 2654812 C1 «СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЛЕДЕНЦОВОЙ КАРАМЕЛИ»

МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ФКУ) 7

СОДЕРЖАНИЕ СЛАЙДА:

- информация об общем продукте всего проекта
- изображения продукта
- характеристики + область применения
- описание продукта
- суть и свойства
- то, что отличает продукт от ряда конкурентов

ПРИМЕР 5-ГО СЛАЙДА

Проект «Разработка организационно-технологических и экономических мер по использованию лизинга для технического обеспечения хлебопекарной промышленности»



ВЫВОДЫ

1. Выводы, полученные по итогу проекта с учетом вклада первой главы
2. Оформляются тезисно
3. Один пункт на одного участника проекта
- 4.
- п...

ОБРАЗЕЦ

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ОБРАЗЕЦ