АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

Кафедра товароведения и технологии общественного питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Специальность19.02.10 Технология продукции общественного питания

Казань 2018

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.11 «Технология продукции общественного питания» - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета, 2018. - 73 с.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов очной и заочной форм обучения специальности 19.02.11 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации 28.07.2014, №832, и учебными планами, утвержденными Учёным советом Российского университета кооперации от 26.06.2014.

*Разработчик:*

*Тагирова Г.Ф.,* преподаватель кафедры товароведения и технологии продукции общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы:**

**обсуждены и рекомендованы** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «31» августа 2018 года, протокол № 1.

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018

© Тагирова Г.Ф., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

[ВВЕДЕНИЕ 4](#_Toc508029790)

[1 Выбор темы выпускной квалификационной работы 7](#_Toc508029791)

[1.1 Выбор темы и обязанности руководителя выпускной квалификационной работы и порядок ее выполнения студентом 7](#_Toc508029792)

[1.2 Обязанности студентов при выполнении выпускной квалификационной работы 9](#_Toc508029793)

[2 Содержание и структура выпускной квалификационной работы 11](#_Toc508029794)

[2.1 Содержание выпускной квалификационной работы 11](#_Toc508029795)

[2.2 Подбор и изучение источников информации 19](#_Toc508029796)

[2.3 Сбор и анализ практических материалов 21](#_Toc508029797)

[3 Оформление выпускной квалификационной работы 22](#_Toc508029798)

[4 Предзащита выпускной квалификационной работы 35](#_Toc508029799)

[5 Порядок защиты выпускной квалификационной работы 40](#_Toc508029800)

[6 Порядок хранения выпускных квалификационных работ 42](#_Toc508029801)

[ПРИЛОЖЕНИЕ А 43](#_Toc508029802)

# ВВЕДЕНИЕ

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) Технология продукции общественного питания.

Выполнение студентами выпускных квалификационных работ является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, которая является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Выпускная квалификационная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (далее по тексту ВКР) определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 30.12.2015).

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельную работу, основными задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности и их практическое применение в процессе её написания при решении конкретных профессиональных задач;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в выпускной работе вопросов;

– проверка сформированности компетенции по стандарту ФГОС СПО.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности.

Данная методическая разработка составлена с целью ознакомления студента с порядком написания, оформления, защиты выпускной квалификационной работы и призвана облегчить труд студента.

Выполнение выпускной квалификационной работы по специальности включает следующие этапы:

1. Определение объекта преддипломной практики;

2. Выбор и утверждение темы и задания на выпускную квалификационную работу, составление плана работы.

3. Сбор и анализ практического материала на предприятиях питания различных организационно-правовых форм собственности и других организациях, в зависимости от темы исследования.

4. Подбор и изучение литературных источников, ознакомление с законодательными актами, нормативными документами и другими источниками, относящимися к теме выпускной квалификационной работы.

5. Проведение исследовательской части работы, экспериментальной проработки различных видов кулинарной продукции с использованием новых видов сырья и современных технологий

6. Написание и оформление выпускной квалификационной работы.

7. Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной работы.

8. Рецензирование выпускной квалификационной работы.

9. Проверка оригинальности работы в системе «Антиплагиат»

10. Предварительная защита выпускной квалификационной работы.

11. Защита выпускной квалификационной работы на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Студент несёт персональную ответственность за:

* выполнение календарного плана написания выпускной квалификационной работы;
* самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы;
* достоверность данных и результатов, представленных в выпускной квалификационной работе;
* соответствие оформления, структуры и содержания выпускной квалификационной работы требованиям, изложенным в методических рекомендациях по её выполнению;
* соответствие представленных комиссии электронных версий (выпускной квалификационной работы, презентационных материалов, доклада) бумажным версиям документов;
* исправление недостатков в выпускной квалификационной работе, выявленных научным руководителем выпускной квалификационной работы;
* достоверность представленных в информационных источниках ссылок на Интернет-ресурсы и литературные источники.

В выпускной квалификационной работе студент должен продемонстрировать освоение общих и профессиональных компетенций**.**

# 1 Выбор темы выпускной квалификационной работы

# 1.1 Выбор темы и обязанности руководителя выпускной квалификационной работы и порядок ее выполнения студентом

Студентам предоставляется право самостоятельного выбора темы.

Выбор темы осуществляется в соответствии с личным и профессиональным интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, а также наличия специальной и научной литературы. При выборе темы студент руководствуется примерным перечнем тем выпускных квалификационных работ.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития образования, культуры, науки, экономики, техники и производства, а так же должны соответствовать содержанию одного или нескольких модулей.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями института по возможности с учетом запросов работодателей, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматривается и утверждается на заседании выпускающей кафедры.

Количество предлагаемых обучающимся тем ВКР должно превышать число выпускников, желающих избрать тему ВКР по данной кафедре.

После утверждения тематики ВКР приказом ректора Института, но не позднее, чем за один месяц до начала прохождения преддипломной практики, обучающийся осуществляет выбор темы и подает заявление о закреплении темы ВКР (Приложение Б). В случае если в установленные сроки обучающийся не подает заявление о закреплении темы ВКР, то заведующим кафедрой оформляется докладная записка на имя проректора по учебной работе с указанием причин отсутствия заявления и предложениями о разрешении создавшейся ситуации.

На основании заявлений, представленных кафедрами, не позднее, чем за 2 недели до начала преддипломной практики издается приказ ректора о закреплении за обучающимся темы ВКР и научного руководителя.

В качестве руководителя ВКР назначается преподаватель выпускающей кафедры.

Руководитель ВКР выдаёт студенту индивидуальное задание (Приложение Г) на выполнение выпускной квалификационной работы, заполняет совместно со студентом календарный план, в рамках которого студент должен осуществлять выпускную квалификационную работу. Руководитель ВКР ведёт работу со студентом в соответствии с утверждённым календарным планом и имеет право сообщить заведующему выпускающей кафедры о случаях нарушения студентом данного плана.

Связь с научным руководителем осуществляется на консультации в установленные дни, а также по каналам электронной связи. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению выпускной квалификационной работы.Проверка отдельных частей ВКР научным руководителем не должна превышать 10 дней.

Руководитель ВКР должен предоставить отзыв на выпускную квалификационную работу в срок до пяти дней с момента предоставления студентом итогового варианта выпускной квалификационной работы.

В отзыве на выпускную квалификационную работу руководитель отражает следующие вопросы: актуальность, оценку содержания ВКР, положительные стороны работы, замечания по ВКР, рекомендации по реализации ВКР, общая оценка ВКР (необходимо указать, какие именно компетенции были рассмотрены в данной работе).

# 1.2 Обязанности студентов при выполнении выпускной квалификационной работы

Студент обязан выполнить ВКР в соответствии с предъявляемыми к ней требованиями на основании методических рекомендаций по подготовке и защите ВКР, а также в соответствии с графиком выполнения ВКР, составленным совместно с руководителем. Студент обязан представить окончательный вариант ВКР руководителю не менее чем за три неделидо назначенной даты защиты ВКР.

ВКР, оформленная в соответствии с методическими рекомендациями по подготовке и защите ВКР, подписывается руководителем, заведующей кафедрой и представляется студентом на электронном и бумажном носителях вместе с отзывом руководителя на кафедру не позднее срока, установленного приказом о проведении защит ВКР. Данный срок в приказе устанавливается не позднее, чем за десять календарных дней до защиты ВКР.

Если студент не представил ВКР с отзывом руководителя к указанному сроку, в течение трех календарных дней кафедра представляет ответственному секретарю ГЭК акт за подписью заведующего кафедрой о непредставлении студентом ВКР. Студент, не представивший в установленный срок ВКР с отзывом руководителя, не допускается к защите ВКР.Студент, не допущенный к защите выпускной квалификационной работы, отчисляется за непрохождение итоговой государственной аттестации.

Студентам необходимо обратить внимание на то, что тема выпускной квалификационной работы должна быть одинаковой во всех документах:

* в заявлении студента об утверждении темы;
* в приказе учебного заведения об утверждении темы и научного руководителя выпускной квалификационной работы;
* в титульном листе выпускной квалификационной работы;
* в задании на выпускную квалификационную работу;
* в отзыве руководителя;
* в рецензии.

Темы ВКР представлены в приложении А.

# 2 Содержание и структура выпускной квалификационной работы

# 2.1 Содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная (дипломная) работа должна содержать следующие элементы:

* титульный лист установленного образца (приложение Г);
* задание на выпускную квалификационную (дипломную) работу (приложение В);
* отзыв научного руководителя выпускной квалификационной (дипломной) работы (приложение Д);
* рецензия руководителя предприятия, на материалах которого выполнена ВКР (образец в Приложении Е);
* справка на антиплагиат (минимальный порог оригинальности 50 %) (приложение Ж)
* содержание;
* введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект, предмет и методы исследования;
* основное содержание с разбивкой на главы, содержащие по тексту сноски (ссылки) на использованную литературу и источники;
* заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
* список использованных источников (Приложение К);
* приложение.

Выпускная квалификационная работа должна быть представлена в печатном варианте, который подшивается в папку с твердой обложкой (специальная папка для дипломных работ). Текст работы должен быть четким, логичным и соответствовать по содержанию требованиям, указанным ниже.

Титульный лист ВКР, задание и справка на антиплагиат подписывается автором работы.

Руководитель подписывает титульный лист ВКР, задание, отзыв и справку на антиплагиат.

Полностью готовая выпускная квалификационная работа представляется студентом научному руководителю.

Научный руководитель после проверки работы подписывает ее титульный лист и вместе со своим письменным отзывом представляет заведующему кафедрой.

В отзыве на выпускную квалификационную работу научный руководитель отражает следующие вопросы:

* актуальность работы, соответствие содержания теме работы;
* полноту, глубину и обоснованность решения поставленных вопросов;
* оценку личного вклада автора, уровень его теоретической подготовки, инициативность, умение решать теоретические и практические задачи, использовать специальную литературу;
* правильность расчетных материалов;
* недостатки работы;
* общую оценку работы и рекомендации к ее защите;
* степень сформированности компетенций.

В случае, если научный руководитель оценивает выпускную квалификационную работу как не соответствующую по содержанию и (или) форме установленным требованиям, вопрос о готовности работы рассматривается заведующим кафедрой.

В рецензии руководителя предприятия на выпускную квалификационную работу должны быть отражены ответы на следующие вопросы:

* оценка актуальности темы выпускной квалификационной работы;
* заключение о степени соответствия выполненной работы заданию;
* характеристика выполнения каждого раздела работы, степени использования современной научной литературы и достижений передового опыта;
* оценка качества выполнения наглядной части работы (таблиц, иллюстраций и т.д.);
* оценка качества и глубины решения поставленной проблемы;
* заключение о соблюдении требований существующих стандартов;
* в какой степени материалы выпускной квалификационной работы могут быть использованы на практике;
* перечень положительных качеств работы и ее основных недостатков (если последние имеют место);
* общая оценка работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Рецензия подписывается руководителем предприятия, на рецензии ставится печать предприятия.

Предзащита проводится для определения качества проделанной студентом работы. По итогам предзащиты принимается решение о допуске ВКР к защите. Предзащита заключается в устном выступлении автора исследования. Задача автора во время предзащиты представить свою готовую работу за месяц до защиты и показать, что степень ее готовности достаточна для допуска к защите в ГЭК.

Вопрос о допуске выпускной квалификационной работы к защите в ГЭК решается кафедрой на основании отзыва научного руководителя, рецензии руководителя предприятия, заключения заведующего кафедрой и по результатам предзащиты работы студентом.

Выпускная квалификационная работа с подписанными титульным листом, отзывом научного руководителя, рецензией от руководителя практики от предприятия и справкой на антиплагиат сдается на кафедру в срок, предусмотренный графиком сдачи ВКР.

Структура выпускной квалификационной (дипломной) работы должна состоять из содержания, введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложений.

Объем ВКР должен составлять 50-60 страниц печатного текста (приложение в общий объем работы не входит).

Титульный лист установленной формы является первой страницей работы. Титульный лист выпускной квалификационной работы оформляется по образцам, приведенным в приложении В.

За титульным листом следует лист задания на ВКР (Приложение Г).

После задания на ВКР размещается содержание, в которое входят названия и номера начальных страниц всех структурных частей работы (за исключением титульного листа). Сокращение «стр.» над номерами страниц не печатается.

**Во введении** (примерный объем 2 стр.) необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет выпускной квалификационной работы, круг рассматриваемых проблем, дать краткую характеристику организации, материалы которой используются в работе.

Содержащиеся во введении формулировки актуальности темы, цели и задач работы, должны быть четкими и не иметь двояких толкований.

Для раскрытия актуальности выбранной темы необходимо определить степень проработанности выбранной темы в других трудах. Правильно сформулировать актуальность выбранной темы означает показать умение отделять главное от второстепенного.

От доказательства актуальности темы целесообразно перейти к формулировке цели работы, которая должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождения закономерностей между экономическими явлениями. Правильная постановка цели - процесс не менее важный, чем формулирование выводов.

В развитие цели выпускной квалификационной работы определяются задачи**.** Обычно это делается в форме перечисления (проанализировать, осуществить проверку, разработать, обобщить, выявить, доказать, показать, найти, изучить, раскрыть, рассмотреть, определить, описать, исследовать, выяснить, дать рекомендации, установить взаимосвязь, сделать прогноз и т.п.).

Формулировать задачи необходимо как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав выпускной квалификационной работы. Это важно и потому, что заголовки глав и вопросов довольно часто рождаются из формулировок задач выпускной квалификационной работы. В последующем, при написании заключения, целесообразно сделать выводы и внести предложения, отражающие достижение цели и задач работы.

Основная часть выпускной квалификационной работы включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть выпускной квалификационной работы состоит из трёх глав:

**Первая глава** посвящается анализу практического материала, полученного во время преддипломной практики.

В первой главе проводится анализ исследуемого предприятия. В данном параграфе должны быть отражены: характеристика деятельности предприятия общественного питания на основании ГОСТ 30389-2013, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 31984-2012; дано обоснование действующей организационно-правовой формы; представлена и проанализирована действующая организационная структура управления; представлен анализ основных экономических показателей.

В данном разделе приводят данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выпускной квалификационной работы, отражается уровень исследования проблемы в практике.

**Вторая глава** включает разработку технологического процесса приготовления блюда и содержит:

- характеристику и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;

- анализ действующего ассортимента;

- составление ассортимента кулинарной продукции, классификации блюд или меню.

В **третьей главе** рассматриваются:

- особенности приготовления сложной холодной и горячей кулинарной продукции, сложных холодных и горячих десертов, сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по исследуемой теме с описанием используемого современного оборудования и инвентаря, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд; подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок; рекомендациями к требованиям безопасности, условиям и срокам хранения блюд в процессе реализации в предприятиях общественного питания;

- технико-технологические карты на разработанные блюда.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Работа над главами должна позволить руководителю оценить и отметить в отзыве уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);

- решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях (ОК-3);

- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОК-5);

- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности (ОК-9).

Руководитель должен оценить и отметить в отзыве уровень развития профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля, соответствующего выбранной теме выпускной квалификационной работы.

Так, например, если тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессионального модуля:

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:

- организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.1)

- организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПК 1.2)

- организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции (ПК 1.3)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»:

- организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок (ПК 2.1)

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 2.2)

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов (ПК 2.3)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»:

- организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов (ПК 3.1)

- организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов (ПК 3.2)

- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей грибов и сыра (ПК 3.3)

- организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы (ПК 3.4)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

- организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

- организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (ПК 4.2)

- организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий (ПК 4.3)

- организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении (ПК 4.4)

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» :

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (ПК 5.1)

- организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (ПК 5.2)

Заключение является завершающей частью выпускной квалификационной работы, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников должен включать, как правило, не менее 20 источников, в т. ч. электронные ресурсы.

Список использованной литературыотражает перечень источников, которые использовались при написании выпускной квалификационной работы, составленный в следующем порядке:

- законы Российской Федерации;

- указы Президента Российской Федерации;

- постановления Правительства Российской Федерации;

- нормативные акты, инструкции;

- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);

- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);

- иностранная литература;

- интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

# 2.2 Подбор и изучение источников информации

Подбор и изучение законодательных и нормативных актов, а также литературных источников, материалов периодической печати для выполнения выпускной квалификационной работы являются одним из наиболее важных этапов работы студента по выбранной теме. Источники информации подбираются с помощью предметных и алфавитных каталогов библиотек, также могут быть использованы указатели журнальных статей, тематические сборники литературы и т.д.

Источники информации включают: Конституцию РФ, Гражданский кодекс, Трудовой кодекс, Налоговый кодекс, Федеральные законы, постановления Правительства РФ и местных административных органов, Указы Президента РФ, решения руководящих органов объединений (ассоциаций, концернов, советов директоров организаций), учебную литературу, монографии, брошюры, статистические информационные материалы, публикации в журналах, газетах и др. Выпускник, изучающий источники информации по выпускной квалификационной работе, должен следить за новинками в библиотеке и книжных магазинах. При работе с информационными источниками целесообразно составлять краткие конспекты.

В ходе изложения выпускной квалификационной работы необходимо делать ссылки на используемые нормативные документы и другие источники, в соответствии с их нумерацией в списке использованных источников информации.

Текст работы должен быть написан самостоятельно на основании изученного и законспектированного материала.

Студент должен составить список использованных источников информации, который является частью выпускной квалификационной работы.

При подборе источников информации необходимо сразу же составлять библиографическое описание отобранных изданий. Описание изданий производится в строгом соответствии с порядком, установленным для библиографического описания произведений печати. На основании произведенных записей составляется список использованных источников информации, который согласовывается с научным руководителем.

Первоначальное ознакомление с подобранными нормативными документами и другими источниками информации дает возможность разобраться в важнейших вопросах темы и приступить к планированию деятельности по написанию выпускной квалификационной работы.

# 2.3 Сбор и анализ практических материалов

Выпускная квалификационная работа выполняется на материалах конкретной организации. Она должна охватывать как теоретические вопросы по теме выпускной квалификационной работы, так и практические, организации производства данного предприятия.

Текст выпускной квалификационной работы, «увязанный» с практическим материалом по организации производства конкретного предприятия, должен быть иллюстрирован: организацией работы цехов, таблицами и расчетами по анализу, другими документами организации - в соответствии с объектом исследования.

При подборе практических материалов студенту необходимо обратить внимание на оформление необходимых приложений, на умение их правильно подготовить и увязать между собой, дать ссылку в тексте работы на имеющиеся приложения.

При изучении организации производства предприятия студент должен изучить работу производственных цехов, связь между ними, специализацию данной организации. Очень важно исследовать и изложить в выпускной квалификационной работе передовой опыт.

При этом необходимо обратить внимание на выполнение производством функций обеспечения руководства организации необходимой информацией, на оперативность и полноту получаемых руководителями сведений для принятия оптимальных управленческих решений.

На основе изучения практики организации производства предприятия, а также сбора и обработки практического материала студент должен сформулировать выводы и предложения, направленные не только на устранение выявленных недостатков работы производства, но и на улучшение организации и методики его работы, которые затем должны быть зафиксированы в работе.

# 3 Оформление выпускной квалификационной работы

Работу оформляют на компьютере с помощью текстового редактора Word и распечатывают с одной стороны листа белой бумаги формата А4 (размером 210 х 297 мм).

Объем ВКР должен составлять 50-60 страниц печатного текста (приложение в общий объем работы не входит).

При наборе на компьютере:

* текст должен быть набран через полтора интервала;
* шрифт «Times New Roman», размершрифта № 14;
* параметры страницы: левое поле – 3,0 см, правое поле – 1,0 см, верхнее поле – 2,0 см, нижнее поле – 2,0 см;
* отступы в начале абзаца 1.25, интервал перед и после абзацев равен нулю.

Страницы выпускной квалификационной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумерация страниц начинается с «ВВЕДЕНИЯ».

Титульный лист, лист задания, содержание включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе, на листе задании и в содержании не проставляют.

Главы работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами без точки. Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1, 1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится.

Для акцентирования внимания на определенных терминах, формулах разрешается использование в работах курсива. Подчеркивания не допускаются.

Основной текст работы должен быть выровнен по ширине. Следует использовать автоматическую расстановку переносов в словах. Абзацные отступы должны быть одинаковы во всей работе.

Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением общепринятых. Нельзя употреблять в тексте знаки (<, >, =, №, %) без цифр, а также использовать в тексте математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин, нужно писать слово «минус».

В тексте должны использоваться только арабские цифры. Допускается нумерация кварталов, полугодий римскими цифрами.

При записи десятичных дробей целая часть числа от дробной должна отделяться запятой (например, 15, 6 тыс. руб., 18, 5 кв. м).

Внутри текста работы не допускается использование фамилий без инициалов. Инициалы всегда (кроме Списка использованных источников) должны стоять перед фамилией через пробел (например, И.И. Иванов).

При ссылке в тексте на название документов органов власти с прописной буквы пишутся: Конституция Российской Федерации, Федеральный конституционный закон, Федеральный закон, Закон Российской Федерации, Указ Президента Российской Федерации, Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. Со строчной буквы пишутся: проект федерального конституционного закона, проект федерального закона, распоряжение, постановление Государственной Думы Федерального Собрания, постановление Правительства Российской Федерации, распоряжение Правительства Российской Федерации. Утвержденные нормативные акты должны содержать название, дату принятия и зарегистрированный номер документа. При повторной ссылке на нормативные документы без указания их названия и номера, статус документа пишется с прописной буквы.

Для пояснения отдельных данных, приведенных в тексте, следует использовать сноски. Надстрочный знак сноски в виде арабских цифр со скобкой ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Нумерация сносок - отдельная для каждой страницы.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его страницах. При этом в тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность.

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично тексту отдельной строкой в верхней части листа. Обозначаются приложения в той последовательности, в которой их данные используются в работе.

Если в одно приложение входит несколько логически связанных структурных элементов, например, ряд таблиц или рисунков, то в пределах данного (т.е. одного) приложения они должны быть пронумерованы, например, «Таблица А.1», «Таблица А.2» или «Рисунок А.1», «Рисунок А.2». При этом каждая таблица должна иметь свой заголовок, а рисунок - свое наименование; общий заголовок приложения в данном случае может отсутствовать.

При оформлении материалов приложений допускается использовать шрифты разной гарнитуры и размера.

Заголовки

Наименование структурных элементов выпускной квалификационной работы «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов. Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчёркивая.

Заголовки глав (разделов) и параграфов печатаются с абзацного отступа строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Подчеркивание заголовков не допускается. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Главы (разделы) работы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце. Параграфы нумеруются в пределах каждой главы. Номера параграфов состоят из номера главы (раздела) и параграфа, разделенных точкой. В конце номера параграфа точка не ставится, затем пробел и сам заголовок.

*Пример 1*

1 Организация производства

1.1 Организация снабжения и складское хозяйство

Расстояние между заголовком главы (раздела) и заголовком параграфа должно составлять один полуторный междустрочный интервал;

Между заголовком параграфа, другой структурной части работы и текстом - два полуторных междустрочных интервала (одна пустая строка).

Каждую главу (раздел) работы, а также ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЕ следует начинать с новой страницы. Параграф оформляют на новой странице только в том случае, если от текста предыдущего параграфа не осталось на листе места хотя бы для одной строки после заголовка этого параграфа.

Названия и нумерация глав (разделов), параграфов в тексте работы и в содержании должны полностью совпадать.

Ссылки

В тексте работы обязательно должны присутствовать ссылки на используемые источники информации.

Ссылки на литературные источники, статистические и нормативные материалы должны отражаться в квадратных скобках в конце предложения перед точкой.

*Пример 2*

[18, с. 125].

Если дается свободный пересказ принципиальных положений тех или иных авторов, то достаточно указать в скобках, после изложения позаимствованных положений, номер источника по списку использованной литературы.

Если цитируемое предложение содержит перечисление, оформленное в виде списка, то ссылка указывается перед двоеточием, предваряющим данное перечисление.

Внутри квадратных скобок фиксируется номер источника в соответствии со Списком использованных источников, запятая, после пробела обозначается символ страницы в виде буквы *«с» с* точкой и номер страницы, откуда была взята цитата или цифровые данные.

При оформлении ссылок на положения нормативных правовых актов в квадратных скобках вместо номера страницы указывается номер соответствующей статьи (пункта) документа с обозначением символа «ст.» («п.»).

Перечисления

В тексте работы могут быть приведены перечисления, которые выделяются абзацным отступом. Перед каждой позицией перечисления ставится дефис или строчная буква со скобкой, приводимая в алфавитном порядке. Для дальнейшей детализации перечисления используют арабские цифры, после которых ставят скобку, приводя их со смещением вправо на два знака относительно перечислений, обозначенных буквами.

Таблицы

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц, что обеспечивает лучшую наглядность и удобство сравнения показателей. Таблицу в зависимости от ее размера обычно помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Если таблица не размещается в конце страницы, то она помещается на следующей странице, а свободное место заполняется текстом, следующим за таблицей.

Каждая таблица должна иметь заголовок, точно и кратко отражающий ее содержание. Заголовок таблицы следует помещать над таблицей слева, с абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и печатать строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках таблиц не допускаются. В конце заголовка таблицы точка не ставится.

Если таблица заимствована из книги или статьи другого автора, на нее в конце заголовка должна быть оформлена ссылка.

В левом верхнем углу над заголовком таблицы помещают надпись «Таблица» (с заглавной буквы) с указанием номера таблицы. Расстояние между словом «Таблица» и предшествующим абзацем должно составлять два полуторных междустрочных интервала, а расстояние между заголовком и самой таблицей должно составлять один полуторный интервал.

Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами в пределах параграфов. В этом случае номер таблицы состоит из номера параграфа и порядкового номера таблицы. В работах, не предполагающих деление глав (разделов) на параграфы, номер таблицы должен состоять из двух знаков, указывающих номер главы (раздела) и порядковый номер таблицы. Между цифрами, формирующими номер таблицы, ставится точка. После номера таблицы точку не ставят. Знак «№» перед номером таблицы не ставят.

В таблицах допускается применять меньший размер шрифта, чем в тексте, и одинарный междустрочный интервал. Не допускается выделение курсивом или полужирным шрифтом заголовков граф и строк таблиц, а также самих табличных данных. Заголовки граф и строк таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком. Подзаголовки, имеющие самостоятельное значение, начинаются с прописной буквы. В конце заголовков и подзаголовков граф и строк точки не ставят.

К цифровым табличным данным должны быть указаны единицы измерения. Если данные таблицы имеют разные единицы измерения, то они указываются в соответствующих заголовках (подзаголовках) граф или строк таблицы. Если все табличные данные имеют одну и ту же единицу измерения, то данную единицу, начиная с предлога «в», приводят над таблицей справа (например, в тыс. руб., в га, в кв. м, в процентах и т.п.).

Цифровые значения в графах таблиц проставляют так, чтобы разряды чисел по всей графе были расположены один под другим. В одной графе следует соблюдать одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк. Если данные графы (строки) таблицы не требуют заполнения, то следует ставить знак «Х».

Для облегчения пользования таблицей допускается проводить горизонтальные линии, разграничивающие строки таблицы.

Ширина таблицы должна соответствовать ширине основного текста. При превышении ширины таблицу следует размещать в альбомном формате по тексту или в «ПРИЛОЖЕНИИ».

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, то в первой части таблицы проводят нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу. При переносе таблицы ее заголовок не повторяют, а пишут в левом верхнем углу над таблицей слова «Продолжение таблицы ...» и указывают ее номер. При этом в переносимой части повторяют нумерацию граф «шапки» таблицы. Не допускается при переносе отделять заголовок таблицы от самой таблицы, оставлять на странице только «шапку» таблицы без записи хотя бы одной строки табличных данных. Итоговая строка также не должна быть отделена от таблицы.

*Пример 3*

Создание нормальных условий для хранения продуктов предусматривает соблюдение определенного режима и сроков хранения (таблица 2.1).

Таблица 2.1 – Сроки хранения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ….. |  |  |  |
| …. |  |  |  |
| …. |  |  |  |

Продолжение таблицы 2.1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Печать основного текста после завершения таблицы начинается через два полуторных междустрочных интервала.

Иллюстрации

В качестве иллюстраций в работах могут быть представлены чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и т.п. Все иллюстрации обозначают в тексте словом «рисунок».

Иллюстрации могут быть выполнены на компьютере, как в черно-белом, так и в цветном варианте.

Рисунки в зависимости от их размера располагают в тексте непосредственно после того абзаца, в котором данный рисунок был впервые упомянут, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении. Положение рисунка центрируют.

Все рисунки должны иметь наименование, которое помещают под иллюстрацией. Перед наименованием печатают слово «Рисунок» (с заглавной буквы), затем пробел, после чего указывают номер рисунка. Слово «Рисунок» печатают по центру.

Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами в пределах параграфов. В этом случае номер рисунка состоит из номера параграфа и порядкового номера рисунка. В работах, не предполагающих деление глав (разделов) на параграфы, номер рисунка должен состоять из двух знаков, указывающих номер главы (раздела) и порядковый номер рисунка. Между цифрами, формирующими номер рисунка, ставится точка. После номера рисунка точка не ставится, затем пробел, дефис и наименование рисунка, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной). Точку в конце наименования рисунка не ставят.

Следует отметить, что нумерация рисунков проводится отдельно от нумерации таблиц, например, в параграфе 1.1 может быть представлена таблица 1.1 и рисунок 1.1

Если иллюстрация заимствована из книги или статьи, на нее в конце наименования рисунка должна быть оформлена ссылка.

*Пример 4*



Рисунок 1.1 – Структура работников ООО «Комфорт» по возрасту

Печать основного текста после наименования рисунка начинается через два полуторных междустрочных интервала.

Формулы

При необходимости в тексте работы могут быть использованы формулы.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку с выравниванием по центру. Между текстом и следующей за ним формулой, между формулой и следующим за ним текстом должно быть расстояние, равное двум полуторным междустрочным интервалам.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых математических операций, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы нумеруют сквозной нумерацией в пределах параграфов. В этом случае номер формулы состоит из двухзначного номера параграфа и порядкового номера формулы. В работах, не предполагающих деление глав (разделов) на параграфы, номер формулы должен состоять из двух знаков, указывающих номер главы (раздела) и порядковый номер формулы. Между цифрами, формирующими номер формулы, ставится точка. После номера формулы точка не ставится.

Номер печатают арабскими цифрами в круглых скобках справа от формулы на одном уровне с ней. При написании формул следует использовать буквенные символы.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу (если соответствующие пояснения не приведены ранее в тексте), приводят непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа приводят с новой строки в той последовательности, в которой эти символы приведены в формуле. Первую строку пояснения начинают со слова «где» с двоеточием после него. После самой формулы перед пояснениями необходимо ставить запятую.

*Пример 5*

V1P1 + VP2+… + VnPn

 V**1**+ V**2** +…+ V**n** (1.1)

где: Vn - сумма привлеченных средств того или иного вида той или иной группы срочности по *n-ой* сделке;

Pk (k = 1,2,..., n) - номинальная процентная ставка по n-ной сделке, установленная в договоре.

Печать основного текста после пояснения значений символов и числовых коэффициентов формулы начинается через два полуторных междустрочных интервала.

Список использованных источников

Список использованных источников (Приложение К) является органической частью любой работы. Он позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность приводимых в тексте заимствований: цитат, идей, фактов, таблиц, иллюстраций, формул и других документов, на основе которых строится исследование.

Список использованных источников приводится в конце работы после Заключения, в него включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы.

Источники должны располагаться в следующем порядке:

1) нормативные правовые акты;

2) специальная литература;

3) ресурсы Интернет.

Нормативные правовые акты должны приводиться в следующей иерархической последовательности:

1) конституции (Российской Федерации, субъектов РФ);

2) законы (федеральные, субъектов РФ);

3) указы (Президента РФ, высших должностных лиц субъектов РФ);

4) постановления (Правительства РФ, высших исполнительных органов государственной власти субъектов РФ);

5) нормативные правовые акты органов местного самоуправления;

6) письма, инструкции, распоряжения, приказы министерств и ведомств.

В списке использованных источников нормативные правовые акты одинаковой юридической силы располагаются строго в хронологическом порядке по мере их принятия (от ранее принятых к более поздним принятым документам).

При библиографическом описании нормативных правовых актов сначала указывается название документа, затем его статус (например, Федеральный закон, Указ Президента РФ и т.п.), после чего приводятся дата принятия документа, его номер и дата последней редакции.

Специальная литература включает монографии, диссертации, авторефераты диссертаций, книги, учебники и учебные пособия, статистические сборники, статьи в периодических изданиях.

В Списке использованных источников специальная литература располагается строго в алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы.

Информация, размещенная в сети «Интернет», является электронным ресурсом удаленного доступа и может также использоваться при составлении Списка использованных источников.

Специальная литература на иностранном языке размещается в алфавитном порядке в конце Списка использованных источников.

Нумерация в Списке использованных источников должна быть сплошной - от первого до последнего названия. Описание каждого источника составляется по определенной схеме и состоит из ряда обязательных элементов. В конце описания источника ставится точка.

При оформлении Списка использованных источников необходимо помнить, что перед знаками препинания никогда не ставится пробел. Пробел всегда оставляют после знаков препинания (исключение составляют только сокращения вида «М.:», «СПб.:», используемые при описании литературных источников).

Пример оформления списка использованных источников с учетом требований, предъявляемых к описанию нормативных правовых актов, специальной литературы, материалов организаций и ресурсов Интернет, приводится в приложении К.

Выпускная квалификационная работа дополняется мультимедийной презентацией.

# 4 Предзащита выпускной квалификационной работы

Перед предъявлением выпускной квалификационной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы выпускной квалификационной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;

- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;

- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);

- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;

- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;

- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;

- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

Руководитель ВКР до даты предзащиты составляет отзыв на выпускную квалификационную работу, а также осуществляет проверку степени оригинальности работы в системе «Антиплагиат».

Руководитель ВКР представляет электронные варианты с присвоенными именами в учебно-методическое управление ведущему специалисту для поверки на наличие заимствования, о чем делается соответствующая отметка в журнале регистрации за подписью научного руководителя.

Оценка самостоятельности написания ВКР обучающимся проводится ведущими специалистами учебно-методического управления через автоматизированную систему «Антиплагиат» на наличие заимствования.

Проверка основного содержания работ (без приложений) на наличие заимствований проводится до направления ВКР на получение отзыва научного руководителя и рецензирование.

Основные задачи проверки оригинальности текста ВКР:

1) оценка самостоятельности выполнения ВКР;

2) поиск автоцитирования;

3) защита интеллектуальной собственности от несанкционированного копирования;

4) обнаружение дубликатов и схожих документов в хранилищах.

Ведущий специалист в течение недели после представления руководителем ВКР осуществляет проверку в соответствии с Регламентом проведения проверки выпускных квалификационных работ на наличие заимствований №674-од от 23.08.2013

По результатам проверки формируются отчеты, которые передаются научному руководителю.

К защите могут быть допущены ВКР, показатели оригинальности текста которых оценены не менее чем в 50% (доля заимствований не должна превышать 50%).

Студент должен быть также ознакомлен с содержанием данной справки и поставить на ней свою подпись.

Завершенная ВКР на бумажном носителе и ее электронная копия (диск в одном экземпляре, с указанием фамилии обучающегося и темы работы), подписанные обучающимся, зарегистрированные специалистом кафедры в специальном журнале, вместе с рецензией представляется руководителю не позднее, чем за три недели до начала итоговой государственной аттестации.

Научный руководитель ВКР в течение пяти дней со дня её получения обязан проверить:

а) соответствие темы работы приказу о закреплении тем ВКР;

б) соответствие содержания ВКР указанной теме;

в) степень самостоятельности выполнения (предварительная проверка в системе «Антиплагиат»);

г) правильность оформления ВКР.

По результатам рассмотрения ВКР руководитель пишет отзыв (Приложение Д), при соответствии требованиям, предъявляемым к написанию работы, ставит свою визу на титульном листе ВКР. При отсутствии рецензии на ВКР, высоком проценте заимствования, несоответствия ВКР заявленным названиям темы и предприятия; цели, задаче и утвержденному плану работы научный руководитель не имеет права ставить свою визу на титульном листе ВКР.

Отзыв научного руководителя, как правило, содержит указания на:

1) соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам;

2) степень сформированности исследовательских качеств и профессиональных компетенций выпускника;

3) умение автора работать с научной, методической, справочной литературой и электронными информационными ресурсами;

4) личные качества выпускника, проявившиеся в процессе работы над

ВКР.

Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами, владеющими вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензия (Приложение Е) должна включать:

1) заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;

2) оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

3) оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

4) отметку выпускной квалификационной работы.

Качество ВКР оценивается с учетом степени освоения общих и профессиональных компетенций.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Научный руководитель представляет законченную ВКР заведующему кафедрой не позднее, чем за 14 дней до начала государственной итоговой аттестации.

Не менее, чем за 10 календарных дней до ГИА руководитель ВКР проводит предзащиту с предварительной проверкой ВКР на объем заимствования.

Студент к дате предзащиты готовит ВКР и демонстрационные материалы к выпускной квалификационной работе в электронном виде.

Студент, получивший положительный отзыв о выпускной квалификационной работе от руководителя, в рецензии от предприятия,и разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад (7-10 минут), в котором чётко и кратко излагаются основные положения ВКР. Для большей наглядности необходимо использовать презентацию (в PowerPoint), предварительно согласованную с руководителем.

Окончательный электронный вариант ВКР представляется обучающимся на кафедру руководителю не позднее, чем за четыре недели до начала работы ГЭК. Имя электронного варианта ВКР должно содержать информацию, позволяющую однозначно идентифицировать ВКР (дата передачи ВКР, фамилия обучающегося, номер группы; например, «24.05.15\_Иванов И.И.\_11-6111»)

Законченная работа включает:

а) ВКР на бумажном носителе, оформленную в соответствии с требованиями и подписанную научным руководителем (на титульном листе и на задании) и обучающимся (на титульном листе и на задании);

б) заполненное полностью задание на ВКР, вшитое после титульного листа работы;

в) отзыв и рецензию с датами и подписями;

г) отчет о проверке работы на портале «Антиплагиат», подписанный обучающимся и научным руководителем.

Заведующий кафедрой рассматривает законченную ВКР и решает вопрос о допуске ее к защите не более 10 дней. При положительном решении заведующий кафедрой подписывает представленную работу, тем самым допуская ее к защите. Мотивом принятия решения о недопуске к защите может служить:

а) грубые нарушения правил оформления работы;

б) нарушение сроков представления работы;

в) отсутствие отзыва руководителя, рецензии.

В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить ВКР к защите, рассмотрение вопроса выносится на заседание кафедры с обязательным участием научного руководителя работы и обучающегося. Протокол заседания кафедры передается ректору для дальнейшего принятия решения.

# 5 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР является завершающей стадией работы.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения, успешно прошедшие все аттестационные испытания (экзамены и зачеты) в соответствии с учебным планом и не имеющие финансовую задолженность за обучение.

Деканатом факультета среднего профессионального образования составляется график защиты работ, которые должны быть опубликованы (вывешены на доске объявлений Института, официальном сайте Института) не позднее, чем за 2 недели до первого заседания Государственной экзаменационной комиссии.

В процессе защиты ВКР обучающийся представляет доклад с демонстрацией слайдов, созданных средствами MicrosoftPowerPoint, в котором отражается актуальность темы, цель и задачи работы, особенности нормативного регулирования вопросов; состояние и особенности исследуемой проблемы; полученные результаты, выводы и предложения, степень их новизны.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут на каждого студента. Процедура защиты включает доклад студента (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает и выносит решение о качестве и уровне работы, а также может отметить работы, имеющие научную и практическую ценность и рекомендуемые для внедрения. Для оценки ВКР используется четырехбалльная система. Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов Государственной экзаменационной комиссии, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим. Критерии оценок утверждаются кафедрой (приложение Ж ).

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад студента; ответы на вопросы; оценка рецензента; отзыв руководителя.

Ход заседания Государственной аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая отметка выпускной квалификационной работы, вопросы и особые мнения членов комиссии.

Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании аттестационной комиссии и фиксируется в протоколе заседания.

Протоколы заседаний Государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

В этом случае Государственная аттестационная комиссии может признать целесообразным повторную защиту обучающегося той же темы выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним новой темы выпускной квалификационной работы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается справка о выполнении учебного плана. Справка о выполнении учебного плана обменивается на диплом в соответствии с решением Государственной аттестационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

# 6 Порядок хранения выпускных квалификационных работ

Защищенные ВКР в комплекте с рецензией, отзывом подлежат сдаче в архив.

Передача ВКР в архив осуществляется по графику и оформляется актом.

Кафедра в течение двух недель после защиты формирует электронный архив ВКР, защищенных обучающимися соответствующего потока и передает его на хранение проректору по учебной работе.

В целях поддержки и стимулирования исследовательских работ выпускников в различных областях познания в рамках специальностей, выявление лучших ВКР, имеющих внедрение и (или) практическое применение приказом ректора ежегодно объявляется конкурс на лучшую ВКР.

ВКР хранятся в архиве Института в течение 5 лет.

По истечении срока хранения ВКР уничтожается в соответствии с Инструкцией по делопроизводству Казанского кооперативного института от 07.09.2010.

# ПРИЛОЖЕНИЕ А

Тематика выпускных квалификационных работ для выпускников

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

на 2017/2018 учебный год

*ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*

1. Актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов для пирожных, тортов
2. Инновационные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса на предприятиях общественного питания
3. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс
4. Организация технологического процесса приготовления порционных полуфабрикатов
5. Совершенствование организации технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в условиях предприятия
6. Совершенствование организации технологического процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины в условиях предприятия
7. Совершенствование организации технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины в условиях предприятия
8. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из баранины в условиях предприятия
9. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи в условиях предприятия
10. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде в условиях предприятия
11. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья в условиях предприятия
12. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов в условиях предприятия
13. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из осетровой рыбы в условиях предприятия
14. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбной, котлетной и кнельной масс в условиях предприятия
15. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из субпродуктов в условиях предприятия
16. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из сушеных (консервированных, соленых, маринованных, быстрозамороженных) овощей и грибов в условиях предприятия
17. Совершенствование организации технологического процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса диких животных в условиях предприятия
18. Совершенствование организации технологического процесса приготовления порционных полуфабрикатов из свинины в условиях предприятия

*ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*

1. Организация технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок
2. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов
3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы
4. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья
5. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса
6. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи
7. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов
8. Организация технологического процесса приготовления холодных диетических блюд

*ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

1. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд с использованием новейшего оборудования
2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд с использованием сыра, как основного компонента
3. Организация технологического процесса приготовления супов французской кухни
4. Организация технологического процесса приготовления блюд из жареных мясных субпродуктов
5. Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченного мяса
6. Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов
7. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного
8. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками
9. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса тушеного
10. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленого мяса
11. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушеных мясных субпродуктов
12. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов
13. Организация технологического процесса приготовления пюреобразных супов
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика
15. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы
16. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы, дичи и кролика
17. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченной птицы, дичи и кролика
18. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных
19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
20. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы
21. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы, дичи и кролика
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы, дичи и кролика
25. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд итальянской кухни
26. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд татарской кухни
27. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд чешской кухни
28. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд японской кухни
29. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок
30. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе белого
31. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе красного
32. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов из картофеля
33. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов из круп и макаронных изделий
34. Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов из овощей
35. Организация технологического процесса приготовления сложных сметанных и молочных соусов
36. Организация технологического процесса приготовления сложных яично-масляных соусов
37. Организация технологического процесса приготовления супов на прозрачных бульонах
38. Организация технологического процесса приготовления супов татарской кухни
39. Организация технологического процесса приготовления супов татарской кухни
40. Организация технологического процесса приготовления холодных супов

*ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1. Организация технологического процесса приготовления изделий из пресного теста
2. Организация технологического процесса приготовления осетинских пирогов по стандартам WorldSkills
3. Организация технологического процесса приготовления изделий из песочного теста
4. Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
5. Организация технологического процесса приготовления слоеных и заварных пирожных
6. Организация технологического процесса приготовления кулинарных изделий из дрожжевого безопарного теста
7. Организация технологического процесса приготовления кексов из дрожжевого теста
8. Организация технологического процесса приготовления открытых пирогов
9. Организация технологического процесса приготовления изделий из слоеного теста
10. Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба
11. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
12. Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий
13. Организация технологии приготовления изделий из пряничного теста
14. Организация технологического процесса приготовления начинок, соусов и глазурей для суфле, пудингов, овощных кексов
15. Организация технологического процесса приготовления диетического хлеба на основе закваски

*ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
2. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента бисквитных тортов
3. Организация технологического процесса приготовления бисквитных пирожных
4. Организация технологического процесса приготовления желированных холодных десертов
5. Организация технологического процесса приготовления татарских национальных сдобных хлебобулочных изделий
6. Организация технологии приготовления и ассортимент сложных горячих фаршированных блюд
7. Организация технологического процесса приготовления десертов из экзотических плодов
8. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

*ПМ.06 Организация работы структурного подразделения*

1. Анализ меню и способы его оптимизации на примере предприятия.
2. Организация и нормирование труда персонала предприятий питания
3. Организация и планирование рекламы в предприятии питания
4. Организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятия питания
5. Организация кейтеринга как дополнительного бизнеса предприятия питания.
6. Организация питания в местах массового отдыха населения.
7. Организация питания потребителей, проживающих в гостиничных комплексах.
8. Организация питания работников промышленного предприятия.
9. Организация работы банкетной службы предприятий питания.
10. Организация работы буфетов, магазина кулинарии.
11. Организация работы предприятий питания различного формата (демократичных, концептуальных, быстрого питания, этнических и др.).
12. Организация снабжения предприятия питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами.
13. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в предприятиях питания.
14. Разработка предложений по совершенствованию организации работы заготовочного цеха (овощного, рыбного, мясного и др.) на примере предприятия.
15. Разработка предложений по совершенствованию организации работы доготовочного цеха (холодного, горячего) на примере предприятия
16. Разработка предложений по совершенствованию организации работы специализированного цеха (мучного, кондитерского) на примере предприятия
17. Система адаптации и повышения квалификации персонала предприятия питания
18. Совершенствование организации технологического процесса при обслуживании иностранных туристов
19. Способы оптимизации организации обслуживания потребителей на примере предприятия

*ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(16675 Повар)*

1. Организация технологического процесса приготовления диетических супов
2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных напитков
3. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из каш различной консистенции и изделий из них
4. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса для лечебно-профилактического питания
5. Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы для лечебно-профилактического питания
6. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей и круп для лечебно-профилактического питания
7. Организация технологического процесса приготовления блюд для школьного питания
8. Организация технологического процесса приготовления блюд для питания студентов
9. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, яиц и творога

Заведующий кафедрой

«Товароведение и технология

общественного питания» Э.К. Папуниди

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**Образец оформления заявления**

**выпускной квалификационной работы**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

|  |
| --- |
| Заведующему кафедрой |
| *«Товароведение и технология общественного питания»* |
| (название) |
| *Папуниди Э.К.* |
| (фамилия, имя, отчество) |
| студента 4 курса |
| *Факультета среднего профессионального образования,* |
| *специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*  |
| (специальность/направление подготовки) |
| *заочной формы обучения* |
| *Смирнова Ивана Петровича* |
|  |

**Заявление**

Прошу утвердить мне следующую тему выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выполнение темы предусматривается на материалах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(название организации)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(дата)

|  |  |
| --- | --- |
| Научный руководитель |  |
|  | (фамилия, имя, отчество, ученая степень, должность) |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
| Заведующий кафедрой | *«Товароведение и технология общественного питания»* |
|  | название кафедры |
|  |  |  | Папуниди Э.К. |
|  | (подпись) |  | (Ф.И.О) |

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_ г.

Приложение В

**Бланк задания**

**выпускной квалификационной работы**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Факультет** | Среднее профессиональное образование |
| **Кафедра**  | «Товароведение и технология общественного питания» |
| **Специальность** | 19.02.10 Технология продукции общественного питания» |
| **Курс** | 4 | **Группа** |  | **Форма обучения**  |  |

УТВЕРЖДАЮ

заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_ /Папуниди Э.К./

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

НА выпускнУЮ квалификационнУЮ работУ

|  |
| --- |
|  |

 (фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

утверждена приказом по институту от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. №

|  |
| --- |
|  |

2. Срок сдачи законченной

|  |  |
| --- | --- |
| работы |  |

3. Исходные данные к работе

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

4. Перечень подлежащих разработке вопросов

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

6. Календарный план выполнения выпускной квалификационной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование этаповвыпускной квалификационной работы | Срок выполненияэтапов выпускной работы |
| Закрепление за студентом темы ВКР и научного руководителя в соответствии с приказом ректора |  |
| Составление задания на выполнение ВКР и утверждение его научным руководителем |  |
| Написание обзора литературы, представление на проверку первой главы  |  |
| Выбор и освоение методов исследования, выполнение экспериментальных исследований, систематизация и анализ практических материалов, представление на проверку второй главы |  |
| Выполнение организационной части выпускной работы, представление на проверку третьей главы |  |
| Выводы и предложения. Список использованных источников |  |
| Передача ВКР на проверку в системе «Антиплагиат» |  |
| Представление завершенной ВКР научному руководителю для получения отзыва  |  |
| Представление законченной ВКР заведующему кафедрой для получения допуска к защите |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | (подпись) | (Ф.И.О) |  | (подпись) | (Ф.И.О) |
| «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. | «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. |

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

**Образец оформления титульного листа**

**выпускной квалификационной работы**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Факультет** | Среднее профессиональное образование |
| **Кафедра**  | «Товароведение и технология общественного питания» |
| **Специальность** | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»» |
| **Курс** | 4 | **Группа** |  | **Форма обучения**  |  |

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

|  |
| --- |
| Сабировой Лилии Раисовны |
| (Фамилия, имя, отчество) |

**на тему** «Организация технологического процесса приготовления холодных десертов на основе йогуртовых и сливочных смесей (на материалах ЗАО «Добропек»)»

|  |  |
| --- | --- |
| Научный руководитель | Тагирова Г.Ф., преподаватель по дисциплинам СПО |
|  | (Фамилия, имя, отчество, должность) |

**Работа допущена к защите**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заведующий кафедрой**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Папуниди Э.К. |
|  |  (подпись) |  (Ф.И.О) |

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

#### ОТЗЫВ

# руководителя выпускной квалификационной работы

**Тема работы:** Организация технологического процесса приготовления сложных горячих жаренных блюд из говядины

**Автор (студент/ка)** Гараева Гузель Ильшатовна

**Группа** 11-6311

**Кафедра** товароведение и технология продуктов общественного питания

**Специальность**19.02.10 - Технология продукции общественного питания

**Форма обучения** очная

**Руководитель** Тагирова Г.Ф.

Оценка соответствия требованиям ГОС подготовленности автора

выпускной квалификационной работы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Требования к профессиональной подготовке | Соответст-вует | Соответст-вует в основном | Не соот-ветствует |
| Уметь корректно формулировать и ставить задачи (проблемы) своей деятельности при выполнении работы, анализировать, диагностировать причины появления проблем, их актуальность | + |  |  |
| Устанавливать приоритеты и методы решения поставленных задач (проблем) | + |  |  |
| Уметь использовать информацию – правильно оценить и обобщить степень изученности объекта исследования | + |  |  |
| Владеть компьютерными методами сбора, хранения и обработки (редактирования) информации, применяемой в сфере профессиональной деятельности | + |  |  |
| Владеть современными методами анализа и интерпретации полученной информации, оценивать их возможности при решении поставленных задач (проблем) | + |  |  |
| Уметь рационально планировать время выполнения работы, определять грамотную последовательность и объем операций и решений при выполнении поставленной задачи | + |  |  |
| Уметь осуществлять деятельность в кооперации с коллегами, находить компромиссы при совместной деятельности | + |  |  |
| Уметь делать самостоятельные обоснованные и достоверные выводы из проделанной работы | + |  |  |
| Уметь пользоваться научной литературой профессиональной направленности | + |  |  |

Содержание отзыва

Актуальность темы работы

Оценка содержания и структуры работы

*Структура, логика и стиль изложения представленного материала. Глубина проработки материала, наличие конкретных данных, расчётов, сравнений (анализа), обоснованность изложенных выводов. Соответствие требованиям к ВКР.*

Степень достижения цели работы и ее практическая значимость

*Полнота раскрытия темы, соответствие выводов и рекомендаций задачам, значимость и реалистичность предложенных рекомендаций. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.*

Недостатки, отмеченные ранее и не устраненные на данный момент (по содержанию и оформлению)

Оценка работы обучающегося

*Соблюдение графика, своевременность, старательность, инициативность,*

*дисциплина и т.д.*

Заключение по представленной работе

Научный руководитель

Ученая степень, учёное звание

должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись (Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на выпускную квалификационную работу**

Фамилия, имя отчество Зиннатуллина Азата Алмазовича

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения заочная

Тема ВКР: Информационная идентификация пиротехнических изделий (на материалах ИП Крутова О.В.)

Рецензент : Директор ИП Крутова О.В.

Содержание рецензии

Содержание отзыва

Актуальность темы работы

Оценка содержания и структуры работы

*Структура, логика и стиль изложения представленного материала. Глубина проработки материала, наличие конкретных данных, расчётов, сравнений (анализа), обоснованность изложенных выводов. Соответствие требованиям к ВКР.*

Степень достижения цели работы и ее практическая значимость

*Полнота раскрытия темы, соответствие выводов и рекомендаций задачам, значимость и реалистичность предложенных рекомендаций. Достоинства работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность обучающегося, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.*

Недостатки, отмеченные ранее и не устраненные на данный момент (по содержанию и оформлению)

Оценка работы обучающегося

*Соблюдение графика, своевременность, старательность, инициативность,*

*дисциплина и т.д.*

Заключение по представленной работе

Рецензент

Ученая степень, учёное звание

должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись (Ф.И.О.)

 ПРИЛОЖЕНИЕ Ж



ПРИЛОЖЕНИЕ К

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Закон РФ от 28.12.2009 г. № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
2. Закон РФ от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
3. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».
4. Закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. – Введ. 2013-01-01. – М.: Стандартинформ, 2012. – 8 с.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 6 с.
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
8. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 9 с.
9. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 17 с.
10. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 5 с.
11. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. – Введ. 2015-09-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 44 с.
12. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 2015-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 10 с.
13. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 26 с.
14. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
15. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 13 с.
16. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
17. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 9 с.
18. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. – Введ. 2016-07-01. – М.: Стандартинформ, 2016. – 8 с.
19. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).
20. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
21. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила
22. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник./ Н.А. Анифимова. - 9-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2016. - 400с.
23. Богушева В.И. Технология приготовления пищи./ В.И. Богушева. - Изд. 3-е, стереотип. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. - 374с.
24. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 496 с.
25. Васюкова Т.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции./ Т.А. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. -237с.
26. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие./ В.А. Домарецкий. - М.: Форум,2015. - 400с.
27. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие для СПО./ С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. - М.: Академия, 2017. - 80с.
28. Качурина Т.А. Кулинария: Учебное пособие./ Т.А. Качурина. - 6-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2015. - 270с.
29. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие./ С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - 5 -е изд., стереотип. - М.: Академия, 2015. - 192с.
30. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных и кондитерских изделий: Учебник./ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 7-е изд., испр. - М.:Академия, 2015. - 400с.
31. Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник для СПО./ С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. - М.: Академия, 2017.-320с.
32. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.
33. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2016.– 211 c.
34. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Москва : КноРус, 2018. – 321 с.
35. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.
36. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник для СПО./ И.П. Самородова. - М.: Академия, 2015. - 192с.
37. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З. Шильман. - 2-е изд., стереотип. - М.: Академия,2017. - 173с.
38. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учеб. Пособие для СПО./ Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2015. -192с.
39. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З. Шильман. - 3-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2015. - 192с.
40. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. Пособие для СПО./ Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2017. - 512с.
41. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: Учебник./ Т.Б. Цыганова. - 6-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2016. - 448с.
42. Горячие закуски. Рецепты – Гастроном [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.gastronom.ru/recipe/group/3376/gorjachie-zakuski-recepty

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

**Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы**

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента при защите выпускной квалификационной работы.

Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству выполненной студентом выпускной квалификационной работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

* содержание выпускной квалификационной работы,
* оформление работы,
* презентация выпускной квалификационной работы на защите,
* ответы на вопросы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы фиксируются в баллах. Общее количество баллов (20 б.) складывается из:

* 10 баллов (50% от общей оценки) оценка за содержание ВКР,
* 4 балла за оформление ВКР,
* 4балла за доклад и презентацию выпускной квалификационной работы,
* 2 балла за ответы на вопросы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы заносятся членами государственной экзаменационной комиссии в листы экзаменатора. При обсуждении результатов защиты по каждому студенту заслушивается мнение всех членов государственной экзаменационной комиссии, коллегиально определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка.

После окончания защиты выпускной квалификационной работы заполненные и подписанные членами государственной экзаменационной комиссии листы экзаменатора сдаются секретарю государственной экзаменационной комиссии

.

ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

НА ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

специальность19.02.10 «Технология продукции общественного питания»»

ЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Дата проведения защиты:

Фамилия, имя, отчество члена государственной экзаменационной комиссии:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Фамилия, имя, отчество студента | № студенческого билета или зачетной книжки | Количество баллов за | Уровень сформированности компетенций (повышенный, базовый) | Общее количество баллов | Оценка | Примечание |
| Содержание ВКР  | Оформление ВКР | Презентацию | Ответы на вопросы | общекультурных | профессиональных |
| макс. 10 балл. | макс. 4 балл. | макс. 2 балла | макс. 4 балл |
|  | *Иванов Сергей Иванович* | *КАЗ 1254036* | *9* | *3* | *2* | *2* | *хороший* | *хороший* | *16* | *хорошо* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Подпись:

**Описание показателей, критериев, шкалы оценивания компетенций защиты выпускной квалификационной работы**

специальность19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование компетенции(группы компетенций) | Показатели оценивания | Критерии оценивания | Максимальный балл | Примеча-ние |
|  | ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5,ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14,ПК-15, ПК-16 | Содержание выпускной квалификационной работы**10 баллов** | Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и Метод. Рекомендаций | 1 |  |
| Полнота раскрытия темы работы | 1 |  |
| Глубина анализа источников по теме исследования | 1 |  |
| Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам | 1 |  |
| Исследовательский характер работы | 1 |  |
| Практическая направленность работы | 1 |  |
| Самостоятельность подхода в раскрытии темы, наличие собственной точки зрения | 1 |  |
| Соответствие современным нормативным правовым документам  | 1 |  |
| Правильность выполнения расчетов  | 1 |  |
| Обоснованность выводов | 1 |  |
|  |  | Оформление ВКР**4 балла** | Соответствие оформления работы требованиям Методических рекомендаций | 1 |  |
| Объем работы соответствует требованиям Методических рекомендаций | 1 |  |
| В тексте работы есть ссылки на источники и литературу | 1 |  |
| Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Методических рекомендаций | 1 |  |
|  |  | Содержание качество доклада и оформление презентации**4 балла** | Содержание и качество доклада | 2 |  |
| Полнота и соответствие содержания презентации содержанию ВКР | 1 |  |
| Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии | 1 |  |
|  |  | Ответы на дополнительные вопросы**2 балла** | Полнота, точность, аргументированность ответов | 2 |  |
|  | **ВСЕГО:** |  |  | **20** |  |

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка** | **Уровень сформированности компетенций** |
| 18, 19, 20 | отлично | высокий |
| 14, 15, 16, 17 | хорошо | хороший |
| 10, 11, 12, 13 | удовлетворительно | достаточный |
| 9 и менее | неудовлетворительно | недостаточный |