

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ
(ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии
питания

Формы обучения: заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок получения образования: заочная форма обучения - 4 года 6 месяцев, заочная
(ускоренное обучение) – 3 года 6 месяцев

Объем ГИА:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах 216 час.

Для набора _____ 2018 _____ года

Волгоград 2018

Сивко А.Н., Даценко И.В. Программа итоговой государственной аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания. - Волгоград: Волгоградский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации 30 мая 2018 г., протокол № 7.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента, технологии торговли и общественного питания от «27» апреля 2018 г., протокол № 9
Заведующий кафедрой _____ /Н.И. Морозова/

одобрена Научно-методическим советом Волгоградского кооперативного института (филиала) от «17» мая 2018 г., протокол № 7.
Председатель _____ /Р.В. Калиничева/

согласована с представителем работодателя

АО «Тандер»
Гипермаркет «Магнит»
Заместитель директора _____



_____ /Е.В. Шметкова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....
2. Требования к результатам освоения основной профессиональной программы
3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы и подготовке к государственному экзамену
4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы (примерные вопросы государственного экзамена)
5. Перечень источников литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации
6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации
- 6.1 Критерии оценивания компетенций при проведении государственного экзамена (если предусмотрен)
- 6.2 Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО
- 6.3 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

1. Общие положения

Итоговая (государственная итоговая) аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ требованиями федерального государственного стандарта.

К итоговой (государственной итоговой) аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332; профессиональных стандартов "Повар" № 610н, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г., "Руководитель предприятия питания" №281н от 07.05.2015г., утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 г.

Итоговая (государственная итоговая) аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» включает: а) защиту выпускной квалификационной работы

В защиту выпускной квалификационной работы входит подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защита выпускной квалификационной работы.

Цель государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) - установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО.

Задачи государственной итоговой аттестации: оценка степени готовности выпускника к решению профессиональных задач в соответствии с направленностью ОПОП бакалавриата и видами профессиональной деятельности; приобретение выпускниками компетенций, определяемых в рамках – ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам деятельности: производственно-технологическая; маркетинговая.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;
участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Индекс компетенции	Содержание компетенции		
	Знания	Умения	Навыки
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	использования основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	использования основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	осуществлять коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, культурные различия	основы социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

конфессиональные и культурные различия			
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	основы самоорганизации и самообразования	осуществлять самоорганизацию и самообразование	самоорганизации и самообразования
ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способы осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способы осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способов разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	способами разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	способы осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;	эксплуатирования технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; ;	работы с современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

расчета технологических параметров оборудования			
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	умение применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	владения в полном объеме правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	Основы установки и определения приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	владения способами установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

следствий их применения			
ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	способы расчета производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	владения способами расчетов производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способы организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	владения способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	способы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	поиска, выбора способов использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	способы планирования маркетинговых мероприятий, составление календарно-тематических планов их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;	планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;	владения способами планирования маркетинговых мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;
ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее	способы прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;	прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;	владения способами прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья и анализа реализованного спроса на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

на рынке			
ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	способы участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;	участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;	владения способами участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;
ПКВ-1 способностью понимать особенности функционирования кооперативных организаций и предприятий, социальную значимость и место в современной	особенности функционирования кооперативных организаций и предприятий, социальную значимость и место в современной	понимать особенности функционирования кооперативных организаций и предприятий, социальную значимость и место в современной	способностью понимать особенности функционирования кооперативных организаций и предприятий, социальную значимость и место в современной
ПКВ-2 способностью генерировать, анализировать, оценивать, реализовывать и пропагандировать идеи развития и совершенствования кооперативных форм организации в современной экономике	идеи развития и совершенствования кооперативных форм организации в современной экономике	генерировать, анализировать, оценивать, реализовывать и пропагандировать идеи развития и совершенствования кооперативных форм организации в современной экономике	способностью генерировать, анализировать, оценивать, реализовывать и пропагандировать идеи развития и совершенствования кооперативных форм организации в современной экономике

ДПК-1 способностью организовать производство кулинарной продукции индивидуального питания	способов организации производство кулинарной продукции индивидуального питания;	организовывать производство кулинарной продукции индивидуально питания;	владения способами организации производство кулинарной продукции индивидуального питания;
ДПК-2 способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	способов оценки эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;	оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;	владения способами оценивания эффективности системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;

3. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы и подготовке к государственному экзамену

Обучающийся готовит ВКР самостоятельно под руководством научного руководителя.

Выпускную квалификационную работу можно выполнять на базе организаций и предприятий общественного питания. Темы ВКР формулируют и утверждают на заседаниях выпускающей кафедры.

Непосредственное руководство ВКР осуществляет научный руководитель.

Обязанности научного руководителя заключаются в следующем:

- практической помощи обучающемуся в выборе темы и разработке индивидуального плана;
- оказании помощи в выборе методики проведения исследования;
- предоставлении квалифицированных консультаций по подбору литературы и фактического материала;
- осуществлении систематического контроля за ходом выполнения работы в соответствии с разработанным планом;
- проведении оценки качества выполнения работы в соответствии с предъявляемыми к ней требованиями (на основании отзыва научного руководителя).

Научными руководителями ВКР могут быть профессора и доценты (штатные или совместители), имеющие ученую степень доктора или кандидата наук.

Научный руководитель контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты. Обучающийся отчитывается перед руководителем о выполнении задания по утвержденному графику.

Выбор темы имеет исключительно большое значение. Практика показывает, что правильно выбрать тему - это значит наполовину обеспечить успешное ее выполнение. Тема исследования должна как можно полнее отражать ее содержание и преследуемую цель. Это и материал, отобранный и организованный в соответствии с задачами исследования, и предмет изучения, отраженный в утвержденном направлении исследования и ставший, поэтому, содержанием ВКР.

Обучающемуся предоставляется право самостоятельного выбора темы из примерной тематики ВКР, утвержденной выпускающей кафедрой. Обучающийся может предложить свою тему, обосновав целесообразность ее разработки и соответствие тематики работы основной образовательной программе, по которой он обучается. Окончательное решение о теме ВКР обучающегося и научном руководителе работы принимает заведующий выпускающей кафедрой.

На основании письменного заявления обучающегося по установленной форме о закреплении избранной темы выпускающая кафедра назначает научного руководителя выпускной квалификационной работы (Приложение А).

Научный руководитель помогает готовить рукопись, однако решение о внесении исправлений в рукопись остается за автором ВКР. Обучающийся лично отвечает за все сведения, содержащиеся в рукописи, за достоверность приведенных данных, за оформление рукописи и материалов, представленных в приложении.

Руководитель регулярно консультирует обучающегося по вопросам содержания и оформления работы, последовательности изложения вопросов, оказывает помощь

в сборе дополнительной информации, информирует кафедру о положении дел у обучающегося в части подготовки выпускной квалификационной работы. Руководитель читает по мере готовности отдельные главы (разделы) выпускной квалификационной работы, либо всю работу целиком, отмечает недостатки и упущения, ошибки, неточности, неясные места. Оценивая содержание работы, руководитель проверяет ее на некорректные заимствования с помощью системы «Антиплагиат. Вуз», сообщает о результатах студенту. Доля авторского текста при проверке по программе «Антиплагиат.Вуз» должна составлять не менее 45%, что должно быть подтверждено отчетом о проверке с подписью обучающегося и научного руководителя. Обучающийся должен внимательно изучить замечания руководителя, внести в работу необходимые дополнения, уточнения и исправления.

Содержание ВКР должно соответствовать уровню и традициям научной школы выпускающей кафедры. Конкретные требования к содержанию, структуре, формам представления и объемам ВКР вырабатывает выпускающая кафедра. Эти требования доводят до обучающихся, научных руководителей, рецензентов в форме методических пособий и указаний, которые составляют выпускающие кафедры.

В процессе написания и защиты ВКР обучающийся должен проявлять компетенции, сформированные за время обучения в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта.

Выпускная квалификационная работа должна основываться на изучении передового опыта по исследуемой проблеме и конкретных материалах организации, являющейся базой преддипломной практики и содержать решение сложной нестандартной задачи, стоящей перед организацией или ее подразделениями.

Успешному написанию выпускной квалификационной работы способствует обстоятельное и вдумчивое ознакомление со специальной литературой, как отечественной, так и зарубежной, критическое отношение к нормативным документам: инструкциям, положениям, указаниям, методикам финансового анализа и планирования.

После завершения работы по написанию выпускной квалификационной работы обучающийся должен получить отчет об оригинальности текста работы (обучающийся подписывается об ознакомлении с отчетом).

Научный руководитель готовит отзыв (Приложение Б) и рекомендует работу к защите. Затем обучающийся регистрирует выпускную квалификационную работу (бумажный и электронный вариант на диске), отчет об оригинальности текста работы, отзыв научного руководителя на кафедре и задание по выпускной квалификационной работе (Приложение В). К выпускной квалификационной работе может прилагаться справка о внедрении результатов исследования в деятельность конкретного предприятия или рецензия (Приложение Г).

Рецензентами выпускной квалификационной работы являются лица из числа специалистов предприятий, организаций и учреждений соответствующей специальности или направления.

На предварительной защите в обязательном порядке должны присутствовать обучающиеся, имеющие на руках готовую выпускную квалификационную работу

(бумажный и электронный вариант на диске), отзыв научного руководителя, рецензию, отчет об оригинальности текста работы, и их научные руководители. Допуск к защите осуществляет по итогам предварительной защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа имеет общепринятую структуру и включает в себя

- титульный лист (Приложение Д);
- содержание (Приложение Е);
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Оптимальный объем выпускной квалификационной работы определяется кафедрой, исходя из специфики специальности или направления подготовки. Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы бакалавра – 60-70 страниц печатного текста без приложений.

Содержание включает наименование всех глав и параграфов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала главы, параграфа. Номер страницы по каждому из структурных элементов, отображенных в содержании, представляется с правого края страницы на уровне последней строки структурного элемента работы.

Наименование глав записываются прописными буквами, а параграфы, включенные в содержание, записывают строчными буквами, за исключением первой, прописной (большой).

Рубрики в содержании словесно должны быть точной копией рубрик в тексте.

Содержание включает введение, наименование глав, параграфов, пунктов (если они имеются) заключение, список использованных источников с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы, приложения.

Пример составления содержания приведен в Приложение Е.

Введение должно содержать оценку современного состояния исследуемой в работе проблемы, в нем формулируются положения, выносимые на защиту, раскрывается научная новизна работы, ее теоретическая и практическая значимость.

Во введении необходимо отразить:

- актуальность выбранной темы и степень изученности проблемы;
- цели и задачи работы;
- объект и предмет исследования;
- применяемые методы исследования;
- характеристику практической значимости исследования;
- информационную базу исследования
- описание структуры работы.

Рекомендуемый объем введения – 3-4 страниц.

Выполнение выпускной квалификационной работы предполагает 2 варианта:

- организация обслуживания гостей в зависимости от типа предприятия;
- организация банкетов и приемов.

Основная часть выпускной квалификационной работы по обслуживанию включает в себя:

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Носит аналитический характер. В данной части даётся ознакомление с предприятием в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

1.1 Организационно-правовая форма предприятия.....

В данном параграфе дается полное наименование исследуемой организации, дата создания, организационно-правовая форма, учредительные документы, а также документы, регламентирующие внутреннюю деятельность организации положения, инструкции, должностные характеристики, нормативы.

1.2 Структура управления предприятием общественного питания

Описывается управляющее звено предприятия общественного питания, характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала, методы организации труда, графики выхода на работу и т.д. Графики, схемы могут быть представлены в виде рисунков в тексте параграфа.

1.3 Характеристика материально-технической базы предприятия

Указываются задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы исследуемого предприятия, а также транспортные средства, порядок организации и учета их работы, обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства (энергоснабжение, водоснабжение и водоотведение, вентиляция, теплоснабжение и т.д.). Дать характеристику производственных (заготовочных и доготовочных цехов), складских и подсобных помещений, а также помещений для администрации, бытовых нужд. Уделить внимание техническому оснащению (оборудованию).

1.4 Организация маркетинговой деятельности предприятия

Проводится анализ: работы маркетинговой службы/менеджера по маркетингу (должного лица, отвечающего за маркетинговую деятельность), ассортиментной политики предприятия, ценовой политики предприятия, коммуникационной политики. Выявляются проблем маркетинговой деятельности исследуемого предприятия.

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ ПРЕДПРИЯТИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

2.1 Подготовка персонала к обслуживанию

Описывается порядок проведения инструктажа обслуживающего персонала, а так же санитарно-гигиенический контроль, контроль внешнего вида персонала, связанного непосредственно с обслуживанием гостей. Описывается выполнение

стандартов по организации безопасности питания посетителей предприятий общественного питания (наличие медицинских книжек, журналов, их заполнение, нормы и правила профессиональной этики).

2.2 Подготовка торгового зала к встрече гостей

Данный пункт начинается с уборки торговых помещений, расчет, подбор и расстановка мебели в зале, порядок получения и подготовки посуды, приборов и столового белья, предварительной сервировке столов.

Текстовая часть данного параграфа выпускной квалификационной работы иллюстрируется документами предприятия общественного питания: заявки на заказ посуды, белья. Представить в виде приложения в формате А3 схему помещений для гостей, особое внимание уделить расстановке столов в зале.

2.3 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Обучающийся должен описать средства информации, используемые в исследуемом предприятии; уделить внимание назначению и принципам составления и оформления, видам меню, картам вин, картам коктейлей ресторана

ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ

3.1 Встреча и размещение гостей в торговом зале

Данный пункт включает в себя описание и анализ встречи и размещения гостей, выполнение стандартов обслуживания.

3.2 Прием оформление заказа и сервировка стола в соответствии с заказом

Описывается технология приема и оформления заказа, возможные рекомендации по выбору и подаче вин; передаче заказа на производство; досервировка стола в соответствии с принятым заказом.

3.3 Выполнение заказа и расчет с гостями

Правила и последовательность подачи блюд и напитков: правила подачи продукции сервис-бара; особенности подачи шампанского; основные методы подачи блюд в ресторане; последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок; правила подачи горячих закусок; правила подачи супов; правила подачи вторых блюд; правила подачи сладких блюд; правила подачи горячих напитков; правила подачи холодных напитков; правила, подачи кондитерских изделий; правила этикета и нормы поведения за столом; правила подачи табачных изделий; расчет с потребителями; уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.

3.4 Организация дополнительного обслуживания на предприятии

Определенный тип предприятия (ресторан, кафе, закусочная и т.д.) предусматривает номенклатуру дополнительных услуг; которые влияют на качество обслуживания и удовлетворенность потребителей; подчеркивают статусность предприятия общественного питания. Обучающийся должен помнить, что дополнительные услуги оказывают существенное влияние на выбор потенциального места проведения досуга.

Виды услуг общественного питания подразделяются: на услуги питания; услуги по изготовлению продукции общественного питания; услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания; услуги по реализа-

ции продукции общественного питания и покупных товаров; услуги по организации досуга; информационно-консультационные услуги; прочие услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012).

ГЛАВА 4. АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

В этой главе рассматриваются основные экономические показатели: товарооборот, себестоимость затрат, прибыль, влияние ассортимента кулинарной продукции и оказываемых услуг на товарооборот и другие экономические показатели.

Для анализа необходимо выбрать 3 периода деятельности предприятия общественного питания (год, квартал или месяц).

Обучающиеся обращают внимание на изменения суммы среднего чека потребителей.

Динамика экономических показателей может быть проиллюстрирована графиками, схемами, диаграммами.

ГЛАВА 5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА И ГОСТЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1 Охрана труда и техника безопасности персонала предприятия

В данной части необходимо рассмотреть следующий спектр вопросов:

- инструктаж по технике безопасности;
- техника безопасности в работе персонала;
- медицинский осмотр сотрудников;
- режим работы и отдыха сотрудников;
- проведение мероприятий по организации охраны труда и противопожарной безопасности;
- производственная санитария и гигиена.

5.2 Организация безопасности жизнедеятельности гостей предприятия

В данном параграфе освещаются вопросы, связанные с организацией и проведением мероприятий по обеспечению безопасности жизнедеятельности гостей. Анализируются нормативные документы, журналы и инструкции, связанные с предоставлением безопасных услуг.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Должно отражать оценку общего состояния объекта исследования и оценку изученности предмета исследования, итоги анализа изучаемой проблемы в организации, экономическую эффективность деятельности исследуемого предприятия, а также предложения и рекомендации по совершенствованию обслуживания гостей. Важным является соответствие итогов и предложений выпускной квалификационной работы согласно цели и задачам исследования.

Выводы и предложения следует представлять четко, ясно, без повторения основного текста, в виде отдельных пунктов. Объем 3-5 страниц.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

В списке использованных источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 указываются законодательные, нормативно-правовые и литературные источники, материал которых использовался в работе. В списке источники располагаются в алфавитном порядке и должны быть пронумерованы. Нумерацию делают сквозную для всего списка. Он должен содержать не менее 40 наименований.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Содержат вспомогательный материал (копии документов, отчетные, статистические данные, промежуточные расчеты, большие таблицы и т.д.), который нецелесообразно включать в основные разделы. Приложения располагаются в строгой последовательности, по мере их упоминания в тексте работы. Приложение должно иметь название и номер. В тексте глав и параграфов необходимо делать ссылки на соответствующие приложения, а сами приложения расположить в порядке появления ссылок на них.

Основная часть выпускной квалификационной работы по организации банков и приемов включает в себя:

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Носит аналитический характер. В данной части даётся ознакомление с предприятием в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

1.1 Организационно-правовая форма предприятия.....

В данном параграфе дается полное наименование исследуемой организации, дата создания, организационно-правовая форма, учредительные документы, а также документы, регламентирующие внутреннюю деятельность организации положения, инструкции, должностные характеристики, нормативы.

1.2 Структура управления предприятием общественного питания

Описывается управляющее звено предприятия общественного питания, характеристики и функции основных категорий обслуживающего персонала, методы организации труда, графики выхода на работу и т.д. Графики, схемы могут быть представлены в виде рисунков в тексте параграфа.

1.3 Характеристика материально-технической базы предприятия

Указываются задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы исследуемого предприятия, а также транспортные средства, порядок организации и учета их работы, обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства (энергоснабжение, водоснабжение и водоотведение, вентиляция, теплоснабжение и т.д.). Дать характеристику производственных (заготовочных и доготовочных цехов), складских и подсобных помещений, а также помещений для администрации, бытовых нужд. Уделить внимание техническому оснащению (оборудованию).

1.4 Организация маркетинговой деятельности предприятия

Проводится анализ: работы маркетинговой службы/менеджера по маркетингу (должного лица, отвечающего за маркетинговую деятельность), ассортиментной политики предприятия, ценовой политики предприятия, коммуникационной политики. Выявляются проблем маркетинговой деятельности исследуемого предприятия.

ГЛАВА 2. ПОДГОТОВКА ПРЕДПРИЯТИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА

2.1 Прием заказа и составление банкетного меню

Определяется вид банкета (приема) и методы его обслуживания, а также виды дополнительных услуг, которые могут быть оказаны. Описывается технология приема и оформления заказа на банкет, возможные рекомендации по выбору и подаче вин; передаче заказа на производство; составление счета-заказа.

2.2 Составление сырьевой ведомости и производственного задания

По утвержденному меню производится расчет количества сырья (необходимых для выполнения производственной программы) и прочих продуктов (минеральная вода, напитки, кондитерские и вино-водочные изделия и т.д.); составляются производственные задания по цехам.

2.3 Подготовка персонала к обслуживанию

Описывается порядок проведения инструктажа обслуживающего персонала, а так же санитарно-гигиенический контроль, контроль внешнего вида персонала, связанного непосредственно с обслуживанием гостей. Описывается выполнение стандартов по организации безопасности питания посетителей предприятий общественного питания (наличие медицинских книжек, журналов, их заполнение, нормы и правила профессиональной этики).

2.4 Подготовка торгового зала к встрече гостей

Данный пункт начинается с уборки торговых помещений, расчет, подбор и расстановка мебели в зале, порядок получения и подготовки посуды, приборов и столового белья, предварительной сервировке столов.

Текстовая часть данного параграфа выпускной квалификационной работа иллюстрируется документами предприятия общественного питания: заявки на заказ посуды, белья. Представить в виде приложения в формате А3 схему помещений для гостей, особое внимание уделить расстановке столов в зале.

2.5 Организация контроля за подготовкой банкета

Правильная организация приема заказа на банкет или прием способствует успешному его проведению, поэтому обучающийся обращает особое внимание на технологию организации банкетов и приемов, контроля за подготовкой к проведению мероприятий.

ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ

3.1 Встреча и размещение гостей в торговом зале

Данный пункт включает в себя описание и анализ встречи и размещения гостей банкета (приема), выполнение стандартов обслуживания. Варианты рассадки гостей за столом и очередность их обслуживания согласно протоколу могут быть

представлены в виде рисунков и схем.

3.2 Организация и обслуживание банкета

Правила и последовательность подачи блюд и напитков: правила подачи продукции сервис-бара; особенности подачи шампанского; основные методы подачи блюд в ресторане; последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок; правила подачи горячих закусок; правила подачи супов; правила подачи вторых блюд; правила подачи сладких блюд; правила подачи горячих напитков; правила подачи холодных напитков; правила, подачи кондитерских изделий; правила этикета и нормы поведения за столом; правила подачи табачных изделий; расчет с потребителями; уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.

3.3 Организация дополнительного обслуживания на предприятии

Определенный тип предприятия (ресторан, кафе, закусочная и т.д.) предусматривает номенклатуру дополнительных услуг; которые влияют на качество обслуживания и удовлетворенность потребителей; подчеркивают статусность предприятия общественного питания. Обучающийся должен помнить что дополнительные услуги оказывают существенное влияние на выбор потенциального места проведения досуга.

Виды услуг общественного питания подразделяются: на услуги питания; услуги по изготовлению продукции общественного питания; услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания; услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров; услуги по организации досуга; информационно-консультационные услуги; прочие услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012).

ГЛАВА 4. АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

В этой глава рассматриваются основные экономические показатели: товарооборот, себестоимость затрат, прибыль, влияние ассортимента кулинарной продукции и оказываемых услуг на товарооборот и другие экономические показатели.

Необходимо проанализировать структуру товарооборота, уделив особое внимание влиянию выручки, получаемой от проведения банкетов (приемов) и ее динамике. Обучающиеся обращают внимание на изменения суммы среднего чека потребителей и счета-заказа за банкет.

Для анализа необходимо выбрать 3 периода деятельности предприятия общественного питания (год, квартал или месяц).

Динамика экономических показателей может быть проиллюстрирована графиками, схемами, диаграммами.

ГЛАВА 5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА И ГОСТЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1 Охрана труда и техника безопасности персонала предприятия

В данной части необходимо рассмотреть следующий спектр вопросов:
-инструктаж по технике безопасности;

- техника безопасности в работе персонала;
- медицинский осмотр сотрудников;
- режим работы и отдыха сотрудников;
- проведение мероприятий по организации охраны труда и противопожарной безопасности;
- производственная санитария и гигиена.

5.2 Организация безопасности жизнедеятельности гостей предприятия

В данном параграфе освещаются вопросы, связанные с организацией и проведением мероприятий по обеспечению безопасности жизнедеятельности гостей. Анализируются нормативные документы, журналы и инструкции, связанные с предоставлением безопасных услуг.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Должно отражать оценку общего состояния объекта исследования и оценку изученности предмета исследования, итоги анализа изучаемой проблемы в организации, экономическую эффективность деятельности исследуемого предприятия, а также предложения и рекомендации по совершенствованию обслуживания гостей. Важным является соответствие итогов и предложений выпускной квалификационной работы согласно цели и задачам исследования.

Выводы и предложения следует представлять четко, ясно, без повторения основного текста, в виде отдельных пунктов. Объем 3-5 страниц.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

В списке использованных источников в соответствии с ГОСТом Р 7.0.5 - 2008 указываются законодательные, нормативно-правовые и литературные источники, материал которых использовался в работе. В списке источники располагаются в алфавитном порядке и должны быть пронумерованы. Нумерацию делают сквозную для всего списка. Он должен содержать не менее 40 наименований.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Содержат вспомогательный материал (копии документов, отчетные, статистические данные, промежуточные расчеты, большие таблицы и т.д.), который нецелесообразно включать в основные разделы. Приложения располагаются в строгой последовательности, по мере их упоминания в тексте работы. Приложение должно иметь название и номер. В тексте глав и параграфов необходимо делать ссылки на соответствующие приложения, а сами приложения расположить в порядке появления ссылок на них.

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с ГОСТ 7.32-2017.

Объем выпускной квалификационной работы составляет 60-70 страниц печатного текста, выполненного на одной стороне листа стандартного формата А4, отпечатанных на компьютере через полтора межстрочных интервала, размер шрифта – 14, шрифт – Times New Roman.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Каждую страницу работы надо использовать полностью; пропуски допустимы лишь в конце глав.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всей работе. Должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

Сокращение русских слов и словосочетаний в ВКР – по ГОСТ 7.12.

Построение работы

Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы и пункты.

Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример — 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример — 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой.

Пример - 1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Нумерация страниц работы

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитывают как одну страницу.

Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов работы

Разделы работы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Если документ не имеет подразделов, то нумерация пунктов в нем должна быть в пределах каждого раздела, и номер пункта должен состоять из номеров раздела и пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта точка не ставится.

Пример

1 Типы и основные размеры

- 1.1 } ***Нумерация пунктов первого раздела документа***
- 1.2 }
- 1.3 }

2 Технические требования

- 2.1 } ***Нумерация пунктов второго раздела документа***
- 2.2 }
- 2.3 }

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками.

Пример:

3 Методы испытаний

3.1 Аппараты, материалы и реактивы

- 3.1.1 } ***Нумерация пунктов***
- 3.1.2 } ***первого подраздела***
- 3.1.3 } ***третьего раздела документа***

3.2 Подготовка к испытанию

- 3.2.1 } *Нумерация пунктов*
3.2.2 } *второго подраздела*
3.2.3 } *третьего раздела документа*

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, строчную букву (за исключением ё, з, о, г, ь, й, ы, ъ), после которой ставится скобка.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа, как показано в примере.

Пример

- а) _____
б) _____
 1) _____
 2) _____
в) _____

Если работа состоит из двух и более частей, каждая часть должна иметь свой порядковый номер. Номер каждой части следует проставлять арабскими цифрами на титульном листе под указанием.

Пример

Глава 2

Каждую главу работы следует начинать с нового листа (страницы). Наименование главы необходимо располагать по центру жирным шрифтом. Нижеследующие параграфы отделать от наименования главы интервалом 1,5.

Пример

ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ ПРЕДПРИЯТИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

2.1 Подготовка персонала к обслуживанию

Текст текст

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то предложения разделяют точкой.

Иллюстрации

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Чертежи, графики, диаграммы, схемы, иллюстрации, помещаемые в работе, должны соответствовать требованиям государственных стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

Допускается выполнение чертежей, графиков, диаграмм, схем посредством использования компьютерной печати.

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Пример:

Рисунок 1 – График работы персонала

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2». Слово «Рисунок» пишется полностью без сокращений.

Таблицы

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Слово «таблица» пишется полностью без сокращений.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, напри-

мер: «Продолжение таблицы 1».

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

Таблица 1 - (название таблицы)

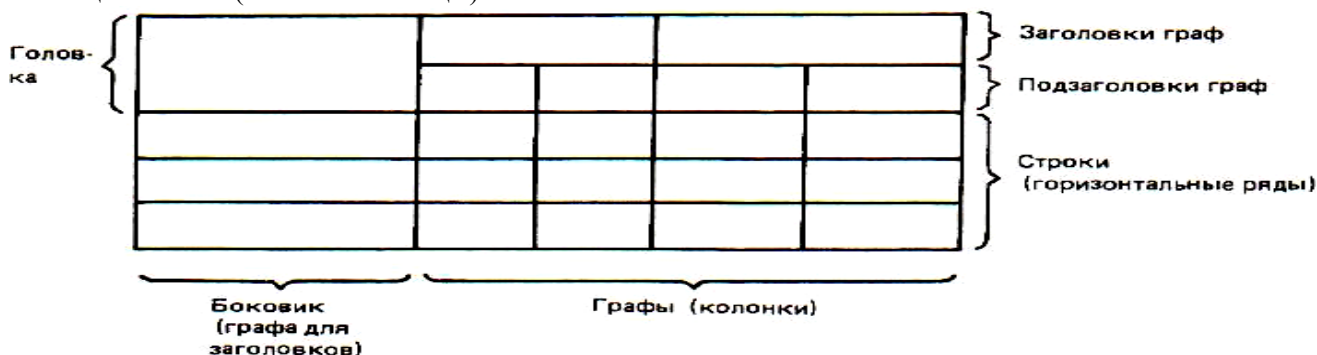


Рисунок 1

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте (кегель не менее 12).

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица» и ее номер указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут, например: «Продолжение таблицы 1».

Пример

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4

Примечания

Слово «Примечание» следует печатать с прописной буквы с абзаца и не подчеркивать.

Примечания приводят в документах, если необходимы пояснения или справочные данные к содержанию текста, таблиц или графического материала. Примечания не должны содержать требований.

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала или в таблице, к которым относятся эти примечания. Несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами без проставления точки. Примечание к таблице помещают в конце таблицы над линией, обозначающей окончание таблицы.

Пример

Примечание - _____

Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами.

Пример

Примечания

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____

Формулы и уравнения

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (×), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всего отчета арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

$$P = \frac{NP_n}{1000}, \quad (1)$$

где N – численность населения в районе обслуживания кафе;

P_n – норматив мест на предприятиях общественного питания на 1000 чел.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед

каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример -... в формуле (1).

Ссылки

В работе допускаются ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документом.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения.

Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстраций данного документа.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников.

Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках.

Приложения

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

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

Пример

Приложение А1, Приложение А2.

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, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения в общую нумерацию работы не входят и страницы не пронумеровываются.

4.2. Оформление списка использованных источников

Список использованных источников ВКР помещается в конце работы, после раздела «Заключение». В него включают все документы (источники), использованные при написании ВКР, независимо от их носителя, включая электронные издания

и ресурсы Интернет.

В ВКР по экономическим специальностям (профилям) авторы используют преимущественно алфавитный способ. Описания книг, статей, электронных изданий и ресурсов Интернет располагаются в нем в общем алфавите фамилий авторов, заглавий книг и статей (*если заглавия предшествуют указанию фамилий авторов*).

Библиографические описания произведений авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов.

Работы одного и того же автора располагаются или в алфавитном порядке их названий, или в хронологии их издания.

Список, составленный по алфавиту, состоит из нескольких блоков.

Первый блок списка – нормативно-правовые акты. При условии их использования в нем указываются (в порядке приоритета): Конституция Российской Федерации, федеральные конституционные законы, федеральные законы, кодексы, Указы Президента Российской Федерации, Постановления Правительства Российской Федерации, нормативно-правовые акты субъектов Российской Федерации, ведомственные приказы, распоряжения и инструктивно-методические материалы (методические рекомендации, инструкции, письма и др.).

Второй блок (основной ряд) – книги, статьи, диссертации, авторефераты, электронные ресурсы на русском языке.

Третий блок – издания на иностранных языках. Вначале приводятся источники, опубликованные на языках народов СНГ и дальнего зарубежья, письменность которых построена на основе «кириллицы» (букв кириллических алфавитов). Данные издания располагаются в русском алфавите. Остальные источники располагаются в латинском алфавите.

Оформление списка использованных источников производится в соответствии с **ГОСТ 7.1-2003**. Каждый документ, представленный в списке использованных источников, должен иметь правильно составленное библиографическое описание.

В состав библиографического описания входят следующие области:

- область заглавия и сведений об ответственности;
- область издания;
- область специфических сведений;
- область выходных данных;
- область физической характеристики;
- область серии;
- область примечания;
- область стандартного номера (или его альтернативы) и условий.

Общая схема необходимого библиографического описания документа при формировании списка использованных источников ВКР имеет следующий вид: Заголовки описания. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Место издания: Издательство, год издания. – Объем. - (Основное заглавие серии; номер выпуска серии).

Более наглядно схема библиографического описания представлена на рисунке

2.

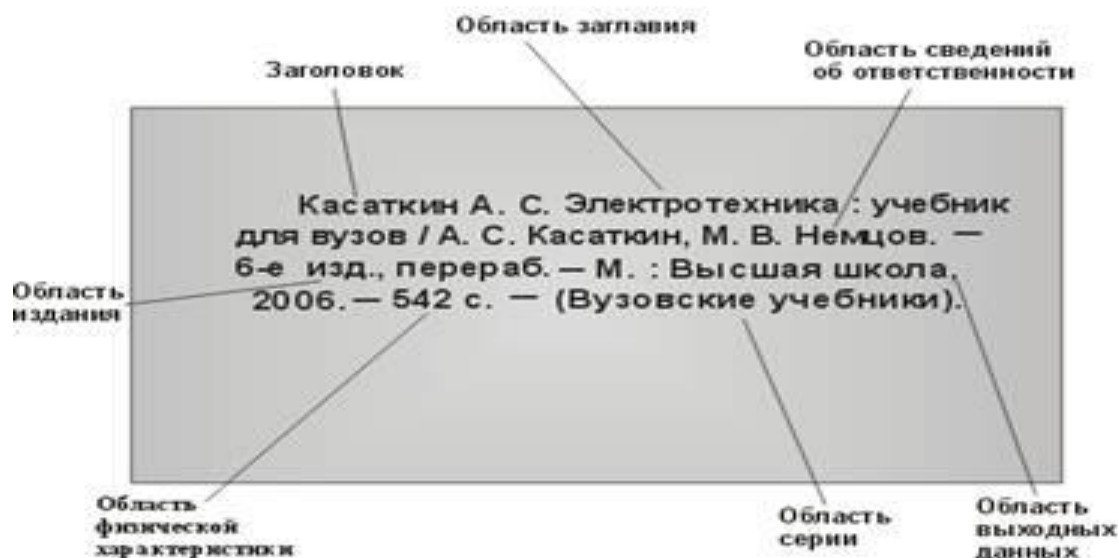


Рисунок 1 – Схема библиографического описания

Источник: Золотарева, В.И. Общие правила оформления библиографического списка и ссылок. Оформление реферата : метод. указания / В. И. Золотарева, И. П. Капочкина, И. П. Евсеева. – М. : МИФИ, 2007. – 25 с.

Каждой области описания, кроме первой, предшествует знак точка и тире, который ставится перед первым элементом области

Пунктуация в библиографическом описании выполняет две функции – обычных грамматических знаков препинания и знаков предписанной пунктуации, т. е. знаков, имеющих опознавательный характер для областей и элементов библиографического описания.

Для более четкого разделения областей и элементов, а также для различения предписанной и грамматической пунктуации применяют *пробелы* в один печатный знак до и после предписанного знака. Исключение составляют точка и запятая – пробелы оставляют только после них.

Круглые и квадратные скобки рассматривают как единый знак, предшествующий пробел находится перед первой (открывающей) скобкой, а последующий пробел – после второй (закрывающей) скобки.

Необходимо обратить внимание на то, что в терминологии библиографов заголовки - это начало библиографического описания, содержащее, как правило, имя автора или имя первого из авторов (если их несколько, но не более 3-х).

В настоящее время библиографическое описание документа регламентируется ГОСТом 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления". С 1 июля 2004 года он введен в действие и является межгосударственным стандартом.

Библиографическое описание – совокупность библиографических сведений о документах, его составной части или группе документов, приведенных по определенным правилам и необходимых и достаточных для общей характеристики и идентификации документа.

Стандарт устанавливает общие требования к библиографическому описанию документа и правила его составления: набор элементов библиографического описания, последовательность его расположения, наполнение и способ представления каждого элемента, применение условных разделительных знаков. ГОСТ распространяется на текстовые опубликованные и неопубликованные документы: книги, сериальные издания, нормативно-технические и технические документы, депонированные научные работы, отчеты о научно-исследовательских работах, неопубликованные переводы и диссертации на русском и других языках. ГОСТ 7.1-2003 не распространяется на библиографические ссылки.

Сокращение слов и словосочетаний в библиографических записях регламентируются ГОСТом 7.12-93 "Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие требования и правила".

Объектом для составления библиографического описания являются электронные информационные ресурсы, управляемые компьютером, в том числе те, которые требуют использования периферийного устройства, подключенного к компьютеру. Электронные ресурсы представляют собой данные или сочетание этих видов в одном ресурсе.

Библиографическое описание электронного ресурса является составной частью библиографической записи и содержит библиографические сведения, приведенные по определенным правилам и позволяющие идентифицировать электронный ресурс. ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Общая схема библиографического описания документа

Заголовок (фамилия, имя, отчество индивидуального автора). Под заголовком описывают книги не более трех авторов.

Основное заглавие : сведения, относящиеся к заглавию (раскрывают тематику, жанр, назначение документа). Под заглавием описываются книги, изданные без указания автора, а также имеющие 4 и более авторов.

- Сведения об ответственности. Содержит информацию о составителях, редакторах, переводчиках, об организациях, от имени которых опубликован документ.

- Сведения об издании. Содержит данные о повторности издания, его переработке и т.п.

- Место издания. Издательство или издающая организация, дата издания.

- Количественная характеристика. Сведения о количестве страниц.

Виды библиографических записей

Библиографическое описание книги

Объектом составления библиографического описания является книга, брошюра, разовое однотомное издание, а также отдельный том (выпуск) многотомного издания.

Существует два вида библиографического описания книги: под заголовком и

под заглавием.

Описание под заголовком

Под заголовком описывают издание, содержащее индивидуального автора. Если документ содержит одного, два или три автора, то в описании под заголовком приводят первого автора, а в сведениях об ответственности перечисляют всех.

Пример описания книги одного автора:

Керимов В. Э. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы: учебник. - М.: Дашков и К, 2005. - 484 с.

Пример описания книги двух авторов:

Антонова О. В. Управление кризисным состоянием организации (предприятия): учебное пособие / О.В. Антонова, В.А. Швандер; под ред. В.А. Швандера. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004. - 141 с.

Пример описания книги трех авторов:

Куницын А. Р. Настольная книга федерального судьи: судебная практика, комментарии, образцы документов, информационные материалы /А.Р. Куницын, И.К. Пискарев, Н.К. Пискарев. - М.: Норма, 2004. - 880 с.

Описание под заглавием

Под заглавием описывают книги, изданные составителями, без указания автора, под редакцией, под коллективным автором; книги, имеющие четырех и более авторов.

Пример описания книги под редакцией:

Административное право Российской Федерации: учебник для вузов / под ред. Н.Ю. Хаманеева. - М.: Юрист, 2004. - 448 с. - (Instituiones).

Пример описания книги четырех авторов:

Бухгалтерская финансовая отчетность: учебное пособие / А.Д. Ларионов, Н.Н. Карзаева, А.И. Нечитайло, Т.А. Сивохина. - М.: Проспект, 2005. - 544с.

Пример описания книги, имеющей составителей:

Солдаты Отечества: книга памяти кооператоров – Героев Советского Союза и России / сост. Г. Фролов; ред.-сост. В. Дейкун. – М.: Изд. дом Центросоюза, 2005. - 412 с.: ил., фот.

Аналитическое описание

(Описание составной части документа)

Объектом составления библиографического описания является составная часть документа, для идентификации и поиска которой необходимы сведения о документе, в котором она помещена. К составным частям документа относятся: самостоятельное произведение (статья или иной материал) или часть произведения (глава, раздел, параграф), имеющая самостоятельное заглавие.

Схема аналитического описания

- Сведения о составной части Сведения об авторах, заглавии, сведения, отно-

сящиеся к заглавию. // Сведения о документе, в котором помещена составная часть Автор, заглавие, сведения, относящиеся к заглавию; сведения об ответственности, приводимые для сборников научных трудов; сведения об издании, месте и дате издания.

- Страницы, на которых помещена составная часть.

Описание составной части сборника

Дудукалов В.В. Соборность как неотъемлемая часть формирования мировоззрения студента вуза потребительской кооперации // Научный потенциал – кооперации: материалы междунар. науч. конф. проф.-препод. состава и аспирантов кооп. вузов стран СНГ, 8 февр. 2005 г. – М.: Наука и кооперативное образование, 2005. - С. 112-113.

Описание главы из книги

Налоги в экономической системе общества // Налоги: учеб. пособ. / под ред. Д.Г.Черника. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Финансы и статистика, 2003. - Гл. 2. - С.33-60.

Описание статьи из журнала

Анисимов А.П. Земельная политика и право современной России // Право и политика. – 2004. - №7. – С. 38-41.

Описание статьи из газеты

Манцуров Ю. Научный подход убеждает и побеждает // Российская кооперация. – 2005. – 10 марта. – С. 3.

Библиографическое описание депонированной научной работы

Объектом составления библиографического описания является депонированная научная работа, сборник депонированных научных работ.

Схема описания

Заголовок описания

- Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, первые сведения о лицах, сведения об организации-депоненте.
- Местонахождение организации-депонента
- Дата депонирования
- Объем
- Где и когда депонирована, № депонированной рукописи.

Описание депонированной работы

Матковская Я.С. Формирование и развитие рынка инновационных технологий в условиях переходной экономики /ВолГАСА. – Волгоград, 1999. – 27 с. – Деп. В ИНИОН Рос. акад. наук 14.12.99, № 55204.

Описание сборника депонированных работ

Профессиональные и педагогические проблемы инженерного образования / Воронеж. гос. архит.-строит. акад. - Воронеж, 2000. - 65 с. Деп. в НИИВО 29.12.2000, №166 184/2000.

Библиографическое описание неопубликованного документа

Объектом составления библиографического описания являются неопубликованные документы: отчеты о научно-исследовательских работах, переводы, диссертации, авторефераты диссертаций и состоит, в основном, из тех областей и элементов, что и описание книг.

Диссертации

Вишняков И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: дис. ... канд. экон. наук: 08.00.13.: защищена 12.02.02: утв. 24.06.02. – М., 2002. – 234 с.

Автореферат диссертации

Анисимов А.П. Теоретические основы правового режима земель поселений в Российской Федерации: автореф. дис. ... докт. юрид. наук / Саратов. гос. акад. права. – Саратов, 2004. – 54 с.

Библиографическое описание нормативно-технических документов

К нормативно-техническим документам относятся технические документы по стандартизации, патентные документы, типовые проекты и промышленные каталоги.

Нормативно-технические документы по стандартизации

Объектом составления библиографического описания является отдельно изданный стандарт, технические условия, сборник этих документов или многотомное издание сборников.

Схема описания

Основное описание

- сведения, относящиеся к заглавию

Область издания

- Область специфических сведений (даты введения и сроки действия документа)

- Область выходных данных (место издания, издательство или издающая организация, дата издания)

- Область количественной характеристики

- Область серии

Пример описания стандартов:

ГОСТ 5363-95. Водка. Правила приема и методы анализа. – Взамен ГОСТ 5363-82; введен 01.01.95. – М.: Изд-во стандартов, 1994. – 27 с.

Пример описания сборников стандартов:

Кабели радиочастотные: [Сборник]: ГОСТ 11326.0-78, ГОСТ 11326.1 - ГОСТ 11326.92-79. - М.: Изд-во стандартов, 1992. - 447 с.

Описание электронных ресурсов

В последние годы все большую помощь в научной работе оказывают документы, опубликованные в компьютерной сети Интернет, или изданные на CD.

Пользуясь этим каналом получения информации, можно узнать все необходи-

мое с минимальными затратами труда и в кратчайшие сроки. Большим плюсом в работе будет, если вы укажете в списке использованной литературы адреса сайтов, где получена интересующая вас информация.

Объектом для составления библиографического описания являются электронные информационные ресурсы, управляемые компьютером.

Пример описания электронных ресурсов:

Большой юридический словарь [электронный ресурс]. - Электрон. дан. и прогр. - М., 2001. - 1 электрон. опт. диск. (CD-ROM). - (Юридическая библиотека).

Пример описания сайта Интернет:

Концепция модернизации российского образования на период до 2010 г. // [http: // www.gnesin.ru/normativity/](http://www.gnesin.ru/normativity/).

Электронный каталог ГПНТБ России [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступивших в фонд ГПНТБ России. - Электронные данные. - М., 1999. - Режим доступа: [http: // www. gpntb. ru / win / search / hclp / el-сайт html](http://www.gpntb.ru/win/search/hclp/el-сайт.html).

Правила составления списка использованных источников

В список использованных источников рекомендуется включать отечественные и зарубежные источники, достаточно широко освещающие рассматриваемые проблемы. Автор включает в список не только цитируемые и упоминаемые произведения, но и те, с которыми он ознакомился в процессе подготовки выпускной квалификационной работы, а также литературу, которая, по мнению автора, расширяет содержание работы.

Список в обязательном порядке должен иметь заглавие, характеризующее ее содержание, например: "Список использованных источников" или "Список источников".

Особое внимание следует уделять группировке материала в списке. Существуют следующие способы группировки:

- алфавитный;
- по разделам работы;
- систематический;
- хронологический;
- в порядке упоминания в тексте.

Автор выбирает любой способ группировки, учитывая особенности своей работы. Выбранный способ расположения литературы должен быть выдержан от начала до конца.

Нельзя смешивать различные методы группировки материала. Но, независимо от выбранного способа группировки материала, в начале списка выделяются:

1. Федеральные законы Российской Федерации.
2. Постановления Правительства Российской Федерации.
3. Официальные материалы различных ведомств.

Для студентов, поскольку их списки сравнительно небольшие по объему и касаются узкого вопроса, рекомендуется алфавитный способ группировки материала.

В этом случае фамилии авторов или заглавия (если авторы не указаны) следу-

ют по алфавиту. Работы одного автора также располагаются по алфавиту заглавий. Произведения авторов - однофамильцев группируются по алфавиту инициалов.

Если при подготовке работы были использованы документы на иностранных языках, то они располагаются следом за отечественной литературой в порядке латинского алфавита.

Все документы имеют сплошную нумерацию в зависимости от места в списке.

4. Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы (примерные вопросы государственного экзамена)

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ составляется кафедрой, обсуждается на ее заседаниях и утверждается научно – методическим советом вуза. Тематика работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития теории и практики профессиональной деятельности, периодически обновляться.

Перечень примерных тем для выпускной квалификационной работы

1. Организация обслуживания потребителей в кафе «Молодежное» (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
2. Организация обслуживания потребителей в ресторане быстрого питания «фаст-фуд» (на материалах конкретного предприятия общественного питания)
3. Организация обслуживания пассажиров в вагоне-ресторане в поездах дальнего следования (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
4. Организация обслуживания потребителей в ресторане национальной (этнической) кухни (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
5. Организация обслуживания потребителей в клубном ресторане (ресторане-салоне) (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
6. Организация обслуживания потребителей в ресторане при гостинице для обслуживания в номерах (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
7. Организация обслуживания потребителей в кафе с официантами (полное/частичное обслуживание) (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
8. Организация обслуживания потребителей в кафе методом самообслуживания (полное/частичное самообслуживание) (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
9. Организация обслуживания потребителей специализированного кафе (кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе-пекарня, кафе-молочная, кафе-пиццерия, кафе-шашлычная, кафе-чайная и другие) (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
10. Организация обслуживания потребителей в кафе «Детское» (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
11. Организация обслуживания потребителей в интернет-кафе (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
12. Организация обслуживания потребителей в кафе-караоке (на материалах кон-

кретного предприятия общественного питания).

13. Организация обслуживания питанием потребителей в столовых на производственных предприятиях (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
14. Организация обслуживания питанием учащихся в столовых при общеобразовательных школах (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
15. Организация обслуживания питанием в столовых студентов средних специальных учебных заведений (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
16. Организация обслуживания питанием в столовых высших учебных заведений (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
17. Организация обслуживания питанием в столовых для социально незащищенных групп населения (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
18. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами (на материалах конкретного предприятия общественного питания)
19. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами (на материалах конкретного предприятия общественного питания)
20. Организация банкета-фуршета (на материалах конкретного предприятия общественного питания)
21. Организация банкета-коктейля (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
22. Организация банкета-чая (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
23. Организация банкета по типу шведского стола (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
24. Организация банкета по типу буфета (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
25. Организация комбинированного банкета (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
26. Организация комбинированного банкета и приема (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
27. Организация оказания услуг кейтеринга (на материалах конкретного предприятия общественного питания)
28. Предоставление услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
29. Предоставление услуг по организации питания на рабочем месте (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
30. Предоставление услуг питания, организованных групп туристов (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
31. Предоставление услуг питания, организованных групп иностранных туристов (на

материалах конкретного предприятия общественного питания).

32. Услуги по организации питания и обслуживания проживающих в гостиницах (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
33. Прогрессивные технологии обслуживания на современных предприятиях общественного питания (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
34. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP) (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
35. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
36. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
37. Обслуживание пассажиров водного транспорта (на материалах конкретного предприятия общественного питания).
38. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта (на материалах конкретного предприятия общественного питания).

5. Перечень источников литературы для подготовки к государственной итоговой аттестации

(заполняется если предусмотрен экзамен)

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

6. Фонд оценочных средств для проведения итоговой аттестации

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

6.1 Критерии оценивания компетенций при проведении государственного экзамена (если предусмотрен)

Государственный экзамен не предусмотрен

6. 2. Содержание выпускной квалификационной работы и его соотнесение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Код компетенции	Содержание компетенции	Разделы ВКР							Презентация	Защита ВКР
		Введение	Глава 1	Глава 2	Глава 3	Глава 4	Глава 5	Заключение		
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;	+								
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;	+								
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;		+			+				
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		+	+	+					
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;				+				+	+
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;			+	+			+	+	+
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию;		+	+	+	+	+	+	+	+
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полно-			+	+				+	+

	ценной социальной и профессиональной деятельности;									
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.						+		+	+
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;					+	+			
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;			+	+			+		
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;			+	+					
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;			+	+		+			
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;			+	+					

ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;			+	+					
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;			+	+					
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;						+			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;		+	+	+			+	+	+

ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;				+	+	+			
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;		+	+	+	+				
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;			+	+	+				
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;		+			+	+		+	+
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализи-			+	+	+				

	ровать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;									
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания;		+			+		+	+	+
ДПК-1 -	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания;			+	+					
ДПК-2 -	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.			+	+		+			
ПКВ-1	способностью понимать особенности функционирования кооперативных организаций и предприятий, социальную значимость и место в современной экономике		+				+	+		
ПКВ-2	способностью генерировать, анализировать, оценивать, реализовывать и пропагандировать идеи развития и совершенствования кооперативных форм организации в современной эко-		+	+		+		+		+

	НОМИКЕ									
--	--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6.3 Оценка содержания выпускной квалификационной работы и его соотношение с совокупным ожидаемым результатом освоения ООП ВО

Задания	Требования к выполнению	Формируемые компетенции	Критерии оценки по содержанию и качеству	Баллы
1. Введение	Обоснование актуальности выбранной темы, оценка степени разработанности темы, изложение комплекса решаемых задач	ОК-1, ОК-2	Актуальность темы убедительно обоснована и связана с реальными потребностями предприятия (группы предприятий отрасли в целом) удовлетворение которых необходимо в настоящее время	5
			При обосновании актуальности не показана связь с реальными потребностями предприятия (группы предприятий отрасли в целом) удовлетворение которых необходимо в настоящее время	4
			Актуальность темы обоснована не убедительно	3
			Актуальность темы не обоснована	2
2. Глава 1	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала. Рекомендации по использованию	ОК-3, ОК-4, ОК-7, ПК-4, ПК-6, ПК-31, ПК-33, ПКВ-1, ПКВ-2	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа ре-	5

	полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия (группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		зультатов. Убедительное обоснование практической значимости полученных результатов	
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей. Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей. Результаты необоснованные поверхностные.	2
3. Глава 2	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала. Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности	ОК -4, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-30, ПК-32, ДПК-1, ДПК-2, ПКВ-2	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Убедительное обоснование практической	5

	деятельности предприятия (группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		значимости полученных результатов	
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей. Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей. Результаты необоснованные поверхностные.	2
4. Глава 3	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала. Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия	ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-30, ПК-32, ДПК-1, ДПК-2	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Убедительное обоснование практической значимости полученных ре-	5

	(группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		зультатов	
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей. Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей. Результаты необоснованные поверхностные.	2
5. Глава 4	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала. Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия	ОК-3 , ОК-7, ОПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33, ПКВ-2	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Убедительное обоснование практической значимости полученных ре-	5

	(группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		зультатов	
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей. Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей. Результаты необоснованные поверхностные.	2
6. Глава 5	Проведение исследования и самостоятельный анализ собранного материала. Рекомендации по использованию полученных результатов для повышения эффективности деятельности предприятия	ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-31, ДПК-2, ПКВ-1	Использовались собственные или оригинальные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Убедительное обоснование практической значимости полученных ре-	5

	(группы предприятий, отрасли в целом) в условиях выявленных тенденций и проблем		зультатов	
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования и анализа результатов. Полученные результаты могут использоваться в практической деятельности	4
			Использовались традиционные методики и инструменты исследования, отдельные результаты заимствованы у других исследователей. Результаты носят общий характер, не понятно их практическое (научное) значение.	3
			Результаты исследования полностью заимствованы у других исследователей. Результаты необоснованные поверхностные.	2
7. Заключение	Выводы, соотносимые с целями, задачами и положениями выносимыми на защиту	ОК-6, ОК-7, ОПК-2, ПК-4, ПК-33, ПКВ-1, ПКВ-2	Достигнута основная цель ВКР, полностью решены поставленные задачи	5
			Частично решены отдельные задачи ВКР	4
			Все поставленные задачи решены частично, что ста-	3

			вит под сомнение достижение основной цели	
			Основная ВКР цель не достигнута	2
8. Презентация	Не менее 10 слайдов, отражающих основные достигнутые результаты ВКР	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4, ПК-31, ПК-33, ПКВ-2	Полностью отражает основные достигнутые результаты ВКР	5
			Достаточно полно отражает основные достигнутые результаты ВКР	4
			Частично отражает результаты ВКР	3
			Имеет слабую связь с достигнутыми результатами	2
9.Защита ВКР	Доклад и ответы на вопросы комиссии	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4,ПК-31, ПК-33, ПКВ-2	Доклад, четкий, раскрывающий основные положения ВКР, выдержанный регламент, полные ответы на вопросы комиссии	5
			Доклад раскрывает основные положения ВКР, выдержанный или частично выдержанный регламент, ответы относительно полные	4
			Доклад нечеткий, дающий основное понятие о ВКР, нарушение регламента, значительные затруднения при ответах	3
			Доклад, расплывчатый, не	2

			раскрывающий содержание ВКР, нарушение регламента, практического отсутствие ответов (правильных ответов)	
--	--	--	--	--

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ
ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Баллы	Оценка	Уровень сформированности компетенций
45 - 42	отлично	высокий
41 - 32	хорошо	хороший
31 - 21	удовлетворительно	достаточный
20 и менее	неудовлетворительно	недостаточный

Приложения

Приложение А

Заведующему (заведующей) кафедрой _____

(указать название кафедры)

(фамилия, имя, отчество зав.кафедрой)

студента (студентки)

курса _____

специальности (направления) _____

факультета _____

очной (заочной) формы обучения (нужное подчеркнуть)

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

Заявление

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы _____

(указать тему выпускной квалификационной работы)

на материалах _____

(указать предприятие (учреждение) или отрасль)

_____ 20__ г.

(подпись студента)

Рекомендовать _____

(Ф.И.О., должность, ученое звание, ученая степень)

руководителем выпускной квалификационной работы.

_____ 20__ г.

(подпись зав.кафедрой)

Приложение Б

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Отзыв на выпускную квалификационную работу

ФИО _____

Специальности / Направление подготовки _____

Специализация / Профиль _____

Форма обучения _____

Тема ВКР _____

На материалах _____

Актуальность темы работы: _____

Оценка содержания и структуры работы: _____

Степень достижения цели работы и ее практическая значимость: _____

Иллюстративность оформления работы и ее качество: _____

Достоинства работы и недостатки: _____

Оценка работы обучающегося и заключение по представленной работе: _____

Научный руководитель ВКР

(ученая степень, ученое звание, должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

20__ г.

Волгоградский кооперативный
институт (филиал) Российского
университета кооперации

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготов-
ки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в ин-
дустрии питания

стр. 59 из 66

Приложение В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____
Специальность /направление подготовки _____

Утверждаю
Зав. кафедрой _____
« _____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

(Фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы _____

утверждена приказом по институту от « _____ » _____ 20 ____ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы _____

3. Исходные данные к работе _____

4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

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

6. Консультанты по работе, с указанием относящихся к ним разделов

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

Продолжение Приложения В

Календарный план выполнения ВКР

на тему _____

Обучающейся (ФИО) _____

факультета _____

курса _____ формы обучения _____

Наименование разделов и этапов ВКР	Срок выполнения этапов работы	Примечание
1. Подбор и предварительное знакомство с литературой		
2. Составление плана работы и согласование его с руководством		
3. Поэтапное написание текста ВКР		
3.1.		
3.2.		
3.3.		
3.4.		
3.5.		
4. Написание текста ВКР, представление чернового варианта работы руководителю		
5. Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя		
6. Получение отзыва руководителя, печать титульного листа, передача работы на рецензирование		
7. Получение рецензии. Передача завершённой работы с отзывом и рецензией на выпускающую кафедру		
8. Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)		
9. Защита ВКР		

Обучающийся _____ (ФИО) _____ (подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель _____ (ФИО) _____ (подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение Г
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

ФИО _____

Специальности / Направление подготовки _____

Специализация / Профиль _____

Форма обучения _____

Тема ВКР _____

На материалах _____

Актуальность и значимость темы _____

Анализ содержания темы _____

Критические замечания _____

Заключение о теоретическом и практическом значении выводов и предложений, возможности их внедрения в производство _____

Оценка работы, соответствие предъявляемым требованиям, возможность присвоения квалификации:

Представленная ВКР по структуре, объему и содержанию разделов, глубине проработке материала _____ требованиям к выпускной квалификационной работе

(соответствует, не соответствует)

и заслуживает оценки

(бакалавра/специалиста)

(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

Рецензент _____

(Ф.И.О., степень, звание (при наличии), должность, место работы)

Подпись _____

_____ 20__ г.

МП

Приложение Д

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет управления и права

Кафедра менеджмента, технологии торговли и общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обществен-
ного питания

Профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Курс 4 Форма обучения заочная

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Иванов Иван Иванович

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Тема: Организация обслуживания потребителей в клубном ресторане (на материалах
ООО «Вкусный Дом»)

Научный руководитель Петров И.А., д.т.н., профессор

(Фамилия, и.о., должность)

Рецензент Попова А.А., менеджер зала ООО «Вкусный Дом»

(Фамилия, и.о., должность)

Работа допущена к защите

Заведующий кафедрой Морозова Н.И.

(Фамилия, и.о., подпись)

« » 20 г.

Приложение Е

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
1.1 Организационно-правовая форма предприятия.....	
1.2 Структура управления предприятием общественного питания	
1.3 Характеристика материально-технической базы предприятия	
1.4 Организация маркетинговой деятельности предприятия	
ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ ПРЕДПРИЯТИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ	
2.1 Подготовка персонала к обслуживанию	
2.2 Подготовка торгового зала к встрече гостей	
2.3 Информационное обеспечение процесса обслуживания	
ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ	
3.1 Встреча и размещение гостей в торговом зале	
3.2 Прием оформление заказа и сервировка стола в соответствии с заказом	
3.3 Выполнение заказа и расчет с гостями	
3.4 Организация дополнительного обслуживания на предприятии	
ГЛАВА 4. АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ	
ГЛАВА 5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА И ГОСТЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
5.1 Охрана труда и техника безопасности персонала предприятия	
5.2 Организация безопасности жизнедеятельности гостей предприятия	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1 Организационно-правовая форма предприятия.....

1.2 Структура управления предприятием общественного питания

1.3 Характеристика материально-технической базы предприятия

1.4 Организация маркетинговой деятельности предприятия

ГЛАВА 2. ПОДГОТОВКА ПРЕДПРИЯТИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ БАНКЕТА

2.1 Прием заказа и составление банкетного меню

2.2 Составление сырьевой ведомости и производственного задания

2.3 Подготовка персонала к обслуживанию

2.4 Подготовка торгового зала к встрече гостей

2.5 Организация контроля за подготовкой банкета

ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ТОРГОВОМ ЗАЛЕ

3.1 Встреча и размещение гостей в торговом зале

3.2 Организация и обслуживание банкета

3.3 Организация дополнительного обслуживания на предприятии

ГЛАВА 4. АНАЛИЗ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

ГЛАВА 5. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА И ГОСТЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

5.1 Охрана труда и техника безопасности персонала предприятия

5.2 Организация безопасности жизнедеятельности гостей предприятия

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение Ж

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____
Направление подготовки _____
Профиль _____
Курс _____ Форма обучения _____

ИЛЛЮСТРАТИВНЫЙ МАТЕРИАЛ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Тема: _____

Научный руководитель _____
(Фамилия, и.о., должность)

20__