

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

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

**направление 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **техник-технолог**

Аверьянова Т.Н. Программа государственной итоговой аттестации. – Саранский кооперативный институт (филиал) Российский университет кооперации, 20__.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» Саранский кооперативный институт (филиал) составлена кафедрой менеджмента и индустрии питания согласно Положением об итоговой государственной аттестации выпускников среднего профессионального образования Саранский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации»

Программа государственной итоговой аттестации:

обсуждена и рекомендована решением кафедры
от «__» _____ 201_ г., протокол №

зав. кафедрой

одобрена **Научно-методическим советом института**
«__» _____ 201__ г., протокол № 1

Председатель

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1. Форма государственной итоговой аттестации (ГИА):** защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
- 2. Объем времени на подготовку дипломной работы: 4 недели**
- 3. Сроки проведения ГИА: 2 недели**
- 4. Необходимые материалы для ГИА:**

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)-
Приложение А

5. Условия подготовки к ГИА:

Для проведения Государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данной профессии.

Положение о государственной итоговой аттестации, программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студенты обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Приказом ректора образовательной организации назначается руководитель выпускной квалификационной работы. Одновременно, кроме

основного руководителя, могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Закрепление направлений исследований выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) за студентом оформляется приказом директора не позднее первого ноября последнего года обучения, а утверждение тем выпускных квалификационных работ - не позднее первого марта. Каждый студент должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись. Формулировка темы должна совпадать с темой, указанной студентом в личном заявлении.

По выбранному направлению исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

Индивидуальный план работы над ВКР должен содержать следующие этапы:

- работа с литературой - задачи, связанные с изучением теории и практики вопроса (разработка логики и уточнение научного аппарата исследования - противоречия, проблемы, цели, предмет, объект, гипотеза, задачи, на основе анализа литературных данных);

- разработка теоретического обоснования темы исследования-задачи, связанные с созданием новых теорий, идей, учений, преобразованием предмета исследования, подготовкой эксперимента (разработка новых научных подходов к решению выявленной проблемы предстоящего исследования, выявление путей, средств и условий преобразования предмета исследования, обоснование выбора методов исследования, описание способа доказательства или опровержения достоверности выдвинутой гипотезы, разработка новых моделей, программы эксперимента, экспериментальной базы);

- проведение эксперимента - задачи, связанные с проведением

эксперимента и доказательством гипотезы (получение результатов эксперимента, их анализ и оценка адекватности выводов);

-обобщение теории и практики по теме проведенного исследования – задачи, связанные с разработкой рекомендательного материала на основе результатов исследования, обобщением по полученным научным и практическим результатам (написание рекомендаций, формулирование общих выводов по работе, включающих оценку актуальности, новизны, научного и практического значения, перспектив дальнейшего развития исследования.

В процессе работы по выбранному направлению исследования происходит окончательная формулировка темы выпускной квалификационной работы.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и выполнения, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместно со студентом календарный план-график выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и материалов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы.
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

В обязанности руководителя входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой и определяются по договоренности руководителя и консультанта, но не более двух часов в неделю на каждого студента.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентом как в образовательной организации, так и на предприятии (организации).

По завершении студентом выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Отзыв на дипломную работу должен содержать в своем заголовке ФИО автора и тему дипломной работы.

В отзыве руководителя представляется:

1) общая характеристика выпускной квалификационной работы, где отмечается:

- актуальность темы и ее обоснованность;
- аргументированность мотивов выбора темы;
- содержательная правильность и логичность постановки вопросов данного исследования;
- количественная и качественная оценка использованных первоисточников;
- наличие и качество практики проведения экспериментов, уровень его

теоретического осмысления и практической направленности;

- соблюдение студентами основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы;

2) характеристика содержания выпускной квалификационной работы, оценка:

- качества анализа литературы, всесторонность и глубины теоретического раскрытия сути проблемы;

- полноты и глубины представления в работе практического опыта, экспериментального материала, анализа с точки зрения теории вопроса, умения выработать практические рекомендации;

- системы мер, определенных автором для дальнейшего совершенствования процессов и качества управления ими;

- стиля изложения темы и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов;

- отношения автора к рассматриваемым вопросам, новизны мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме;

3) оценка уровня и качества раскрытия темы;

4) заключение о соответствии выпускной квалификационной работы требованиям к содержанию и оформлению;

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентными в вопросах, связанных с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора образовательной организации не позднее, чем за один месяц до защиты выпускной квалификационной работы. Структурно рецензия на дипломную работу включает в себя вводную часть, основную часть и заключение.

Вводная часть рецензии начинается с указания данных об авторе и теме ВКР, описания ее актуальности. Основная часть посвящена разбору отдельных элементов ВКР, выявлению ее достоинств и недостатков, занимает большую часть рецензии.

Основная часть должна включать

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

Заключение содержит вывод по работе допущена или нет к защите рекомендуемую оценку. Заключительная часть завершается заверенной подписью рецензента.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы профессиональной организацией должно быть предусмотрено не более 5 академических часов.

В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими выпускниками, пишется общая рецензия на всю выпускную квалификационную работу.

Отрицательный отзыв рецензента не является препятствием для защиты выпускной квалификационной работы. В случае отрицательного отзыва участие рецензента в заседании ГЭК, где защищается дипломная работа, обязательно.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается ректором образовательной организации и

доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации осуществляется не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом ректора образовательной организации.

Студент может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы по причинам:

- наличие академической задолженности по текущим курсовым аттестациям в соответствии с учебным планом;
- нарушение сроков изменения темы выпускной квалификационной работы;
- несоблюдение календарного графика подготовки выпускной квалификационной работы;
- отрицательный отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

6. Процедура проведения Государственной итоговой аттестации, присвоение квалификации

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии профессиональной образовательной организацией представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;
2. Программа государственной итоговой аттестации;
3. Приказ ректора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

4. Сведения успеваемости студентов (сводная ведомость учета успеваемости);
5. Зачетные книжки студентов;
6. Книга протоколов государственной аттестационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает

- 1. представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;**
- 2. доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);**
- 3. вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;**
- 4. ответы студента на заданные вопросы;**
- 5. выступление научного руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.**
- 6. заслушивание рецензии;**
- 7. ответы дипломника на замечания рецензента.**

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов аттестационного испытания объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной

организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Выпускные квалификационные работы студентов оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада

использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Оформление соответствует предъявленным требованиям. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением

материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в институте не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС.

8.Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

9. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной

горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

10. Требования к выпускной квалификационной работе

Являясь законченной, самостоятельной, комплексной научно-практической разработкой студента-дипломника, выпускная квалификационная работа предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по специальности;
- применение полученных знаний при решении конкретных научных и практических задач с использованием автоматизированных систем управления;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы;
- применение методик исследования и экспериментирования;
- выявление умения делать обобщения, выводы, разрабатывать практические рекомендации в исследуемой области.

Для успешного и качественного выполнения выпускной квалификационной работы студенту необходимо:

- уметь сформулировать проблемы, цель и задачи исследования;
- иметь глубокие знания в области специальных и общепрофессиональных дисциплин и руководствоваться ими при решении задач выпускной работы;
- владеть методами научного исследования, в том числе системного анализа, знать и уметь грамотно применить методы оценки экономической и социальной эффективности;
- уметь использовать современные средства вычислительной техники, в первую очередь персональные компьютеры, как в процессе выполнения исследований, так и оформления выпускной квалификационной работы;

- свободно ориентироваться при подборе различных источников информации и уметь работать со специальной литературой;
- квалифицированно оформлять графический и табличный материал, иллюстрирующий содержание дипломной работы;
- убедительно изложить основные результаты исследования и пути решения поставленных задач в ходе защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта или дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями кафедры в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются научным советом университета. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентами при условии обоснования им целесообразности ее разработки и согласована с работодателем.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, образования и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий или образовательных организаций. Тема дипломной работы должна быть посильна для выпускника, доступна и выполнима в строго отведенные временные рамки.

При определении темы выпускной квалификационной работы, необходимо учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении выполненной ранее студентом курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к экзамену по соответствующему профессиональному модулю.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) по подготовки специалистов среднего звена может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования деятельности, описании ее реализации, оценки ее результативности.
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике;

- практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список литературы (не менее 25 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа проектного характера состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломного проекта.

Выпускная квалификационная работа должна иметь текстовую часть, которая содержит:

- 1) Титульный лист;

- 2) Задание на дипломную работу;
- 3) Содержание;
- 4) Введение;
- 5) Основное содержание работы;
- 6) Заключение;
- 7) Список литературы;
- 8) Приложение.

Структурные разделы работы с 1 по 8 включительно должны быть сшиты в указанной последовательности.

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. План-график выполнения работы.
2. Отзыв научного руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите в ГЭК, подписи.

3. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи
Титульный лист является первой страницей работы и заполняется строго по определенным правилам.

Содержание - это перечень структурных элементов (разделов), составленных в той последовательности, в какой они представлены в работе. Их формулировки точно соответствуют содержанию работы, являются краткими, четкими и достоверно отражают её внутреннюю логику. В содержании указывается номер страницы, на которой находится начало раздела и т.д.

Во *введении* обязательным является представление следующих компонентов научного аппарата исследования:

- обоснование актуальности темы исследования на основе анализа состояния дел в науке и практике, а также законодательных постановлений правительства, нормативных и методических материалов;
- характеристика проблемы, цели, объекта, предмета, гипотезы исследования; формулировка задач исследования.

Особо следует обратить внимание на такие характеристики исследования, как:

актуальность - своевременность и необходимость научно-практического решения проблемы, освещение актуальности должно быть лаконичным; актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых технологиях;
- потребностью практики;

проблема – наличие объективно существующих противоречий в действительности, которые могут быть решены средствами науки и практики;

тема – наличие актуальности, явной и скрытой проблемности с ориентацией на современные концепции;

цель – обоснованность представлений об общих конечных или промежуточных результатах; в цели формируется общий замысел исследования;

объектная область-это сфера науки и практики, в которой находится объект исследования, определение проблемных зон и ситуаций, которые требуют описания, анализа и разрешения;

объект – это носитель проблемы, на который направлена исследовательская деятельность, фрагмент, часть реальности, на который направлен научный поиск, формулируемый четко и кратко;

предмет – это конкретная часть объекта, внутри которой ведется поиск явления, отдельные их стороны, некоторые аспекты и т. д.), и тот аспект проблемы, исследуя который, мы познаем целостный объект, выделяя его главные, наиболее существенные признаки;

Необходимо отметить, что объект и предмет исследования, так же как и его цели и задачи, зависят не только от выбранной темы, но и от замысла исследователя. Причем первичным является объект исследования (более

широкое понятие), вторичным - предмет исследования, в котором выделяется определенное свойство объекта исследования.

гипотеза - предположение, которое позволяет на основе ряда фактов (в форме творческого поиска) разрешить противоречие проблемной ситуации; обладает предсказательной силой, принципиальной проверяемостью; нестандартностью, неочевидностью, в то же время логической простотой;

задачи - логическая и хронологическая увязанность между собой, последовательное решение задач позволяет достичь поставленной цели;

положения, выносимые на защиту – логичность, лаконичность с элементами доказательности, обоснованности и доверенности в количестве не более 3 – 4, отражающие решение поставленных задач;

теоретическая значимость исследования - обоснование своего подхода к решению проблемы, его насыщенность научными концепциями, теориями;

практическая значимость исследования - отражение изменений действительности посредством внедрения результатов исследования в практику; разработка исследовательских методов; разработка рекомендаций и программ в адрес специалистов образовательных учреждений;

база исследования - где проводилось исследование (полное наименование учреждения, организации, предприятия), выборка;

терминологический аппарат - выстраивание необходимого и достаточного категориального ряда ведущих понятий с последующим определением их содержания.

Введение должно занимать не более 3-4 страниц машинописного текста.

Теоретическая часть отражает сущность объекта и предмета исследования, степень их изученности в соответствующей отрасли знания, их структуру, взаимосвязь и закономерности развития. Определяются точки зрения авторов работ, на основании этого выбираются концепции, теории, а также методические подходы для разработки констатирующего и формирующего экспериментов.

Практическая часть представляет результаты экспериментального

исследования обучающегося, обобщение опыта; сравнительный анализ состояния процесса, системы, тенденцией с выделением общего и единичного, а также методы исследования; моделирование эксперимента; обработку полученных результатов и их интерпретацию.

В *заключении* (как в форме синтеза наколенной информации) дается последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Также формулируются предложения, рекомендации по использованию полученных результатов на практике, намечаются (если это возможно) дальнейшие перспективы исследования темы. При оформлении заключения нужно воспользоваться выводами, которые были сделаны в конце литературного обзора, теоретической и экспериментальной части. Эти выводы должны быть расположены в логической последовательности от теории к практике, т.е.т краткие, но емкие теоретические выводы; выводы по практической (аналитической) главе дипломной работы; предложения по совершенствованию предмета исследования. Если во введении описывалась проблема и пути ее решения (конкретные задачи), то в заключении формулируются ответы на эти задачи.

Список литературы является структурным компонентом работы и помещается непосредственно после ее основного текста. Каждый литературный источник должен иметь отражение в содержании выпускной квалификационной работы.

Список использованных источников составляется в следующем порядке:

- законы Российской федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской федерации (в той же очередности);
- нормативные акты, инструкции;

- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

В *приложение* включается использованный в ходе исследования материал. Здесь могут быть: тексты анкет, методики исследования, справочные данные, математические формулы и расчеты, схемы и т.д. В приложение могут быть вынесены таблицы, диаграммы, графики др.

Выпускная квалификационная работа, помимо текстовой части, может содержать демонстрационные материалы в виде плакатов, моделей, макетов, рисунков, компьютерных программ и т.д.

Приложение не входит в рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д. Правила представления приложений:

- приложения помещают на страницах, следующих за списком литературы;

- приложения располагают в порядке появления на них ссылок в тексте выпускной квалификационной работы;

- каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок;

- приложения нумеруются арабскими цифрами без указания знака номера. Порядковый номер размещают в правом верхнем углу над содержательным заголовком после слова Приложение;

- приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц;

- на все приложения в основной части выпускной квалификационной работы должны быть **ссылки**.

Каждый этап работы завершается краткими выводами, в которых подчеркивается широта и глубина (объем), научная и практическая (прикладная) значимость проведенного исследования, перспективы дальнейшего развития работы. Выводы глав должны составить основу заключения дипломной работы.

Дипломная работа должна быть написана научным стилем изложения, поэтому в ней должны использоваться выражения с местоимениями «мы считаем», «нами предложено» и т.д. Заканчивается работа кратким общим выводом.

Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы. Текстовая часть выпускной квалификационной работы должна быть представлена в печатном виде на одной стороне листа белой бумаги (ГОСТ 2.105.95).

Оформление должно быть выполнено с применением следующих требований.

Формат текста: WordforWindows, формат страницы /A4/, строки разделяются полуторным интервалом.

Шрифт: размер (кегель) – 14 с выравниваем по ширине; тип - TimesNewRoman.

Поля страницы: правое - 10 мм; левое - 30 мм; верхнее и нижнее - 20 мм.

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен по всему тексту 1,25 см.

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

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включается в

общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы.

11. Оформление рубрикаций текста выпускной квалификационной работы

Рубрификация текста выпускной квалификационной работы представляет собой деление основного текста на составные части (разделы, пункты, список литературы, приложение), графическое отделение одной части от другой, а также использование заголовков, нумерации и т.д.

Рубрификация в работе отражает логику исследования, поэтому предполагает деление четкое подразделение текста на отдельные логически соподчиненные части.

Требования к оформлению отдельных рубрикаций.

Разделы должны:

- иметь порядковую нумерацию в пределах всей выпускной квалификационной работы;
- нумероваться арабскими цифрами без точки;
- быть записанными с абзацевого отступа с выравниваем по центру, слово «раздел» не пишется;
- печататься прописным полужирным шрифтом без подчеркивания.

В конце раздела точка не ставится.

Пункты разделов должны:

- иметь нумерацию в пределах каждого раздела; номер пункта состоит из номеров раздела и пункта, разделенных точкой;
- нумероваться арабскими цифрами без точки в конце;
- быть записанными с абзацевого отступа с выравниваем по ширине;
- печататься строчными без выделения, без подчеркивания шрифтом.

В конце названия пункта раздела точка не ставится.

Наименование разделов и пунктов располагают симметрично тексту. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Заголовки разделов и пунктов при печатании друг от друга следует отделять интервалам.

Слова «Введение», «Содержание», «Заключение», «Список литературы» следует писать прописным полужирным шрифтом без подчеркивания, с выравниванием по центру, без точки в конце.

Каждый новый раздел, а также все основные структурные части ВКР (введение, содержание, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы.

Приложение оформляют как продолжение выпускной квалификационной работы на последующих его листах.

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

Приложения обозначают числами. После слова «Приложение» следует число, обозначающее его последовательность.

Если в тесте одно приложение, оно обозначается «Приложение».

Каждое приложение:

- выполняется на листах формата А4;
- должно начинаться со слова «Приложение» и его порядкового обозначения;
- слово «Приложение» с порядковым обозначением печатается строчным нежирным шрифтом без подчеркивания, без точки в конце, первая буква - прописная, выравнивание по правому краю;
- каждое приложение должно иметь название;
- название приложения должно печататься строчным полужирным шрифтом без подчеркивания с прописной буквы, с выравниваем по центру без точки в конце;
- слово «Приложение» и последующее название приложения друг от друга отделяются одним интервалом;
- название приложения от последующего текста отделяется

интервалом.

Литературные источники следует группировать строго в алфавитном порядке.

При составлении списка использованной литературы следует строго придерживаться общепринятых стандартов ГОСТ 7.1.84 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления» (Приложение 3).

Приводимые формулы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Значения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены под формулой. Каждую формулу необходимо отделять сверху и снизу одним интервалом. Прописные и строчные буквы, надстрочные и подстрочные индексы в формулах должны быть четко обозначены.

Все иллюстрации (фотографии, ксерокопии, схемы, диаграммы, графики и т.д.) называются рисунком.

Количество иллюстраций должно быть достаточным для понимания ВКР, располагаться они могут ближе к соответствующим частям текста.

В тексте выпускной квалификационной работы на все иллюстрации должны быть ссылки.

Каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной подписью, состоящей из следующих элементов:

- наименование графического сюжета, обозначаемого словом «Рисунок»;
- порядковый номер иллюстрации, который указывается арабскими цифрами без знака № перед цифрой и точкой после нее. Например: Рисунок 1;
- тематический заголовок, содержащий текст с характеристикой изображаемого в наиболее краткой форме.

Подрисуночную подпись следует писать строчным шрифтом без выделения, первая буква графического сюжета и тематического заголовка -

прописная, размер – 14 с выравнением по центру без точки в конце.

В пределах текста иллюстрации следует нумеровать сквозной нумерацией. Если иллюстрация в пределах текста одна, то она не нумеруется. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах главы. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. *Например:* Рисунок 1.1.

Таблицы применяются при оформлении цифрового или текстового материала для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Требования к оформлению таблиц.

- таблицы в работе следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией, за исключением таблиц приложений;

- таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами;

- если в документе одна таблица, она не нумеруется;

- надпись «Таблица» помещают над правым верхним углом таблицы с указанием порядкового номера таблицы без значка № перед цифрой или точкой после нее;

- слово «Таблица» пишется с прописной буквы без подчеркивания и выделения шрифта;

- таблицы снабжаются тематическими заголовками, которые располагаются на последующей строке и предшествуют содержанию самой таблицы;

- название таблицы начинается с прописной буквы без подчеркивания и выделения шрифта с выравнением по центру без точки в конце.

- название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким;

- заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф - со строчной буквы. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указывают в

единственном числе, при этом они должны быть максимально точными и простыми;

- вертикальная графа «№ п/п» в таблицу не включается;
- вертикальная графа «Примечание» допустима лишь в тех случаях, когда она содержит данные, относящиеся к большинству строк в таблице;
- если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы отсутствуют, то ставится прочерк;
- если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят;
- при переносе таблицы на следующую страницу головку (название граф) следует повторить, над ней поместить слова «Продолжение таблицы 4». Если головка громоздкая, допускается ее не повторять. В этом случае пронумеровывают графы и повторяют их нумерацию на следующей странице;
- все приводимые в таблицах данные должны быть достоверны, однородны, сопоставимы, в основе их группировки должен лежать существенный признак;
- на все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте ВКР, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера;
- таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к выпускной квалификационной работе;
- таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке;
- таблицы оформляются черными чернилами или тушью;
- таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

При написании выпускной квалификационной работы студент обязан

давать ссылки на автора и источник, откуда он заимствует материал или отдельные результаты исследований.

Существуют различные способы указания источников цитат в зависимости от их расположения в тексте:

-подстрочные примечания могут: а) указывать источник цитаты; б) отсылать к дополнительным источникам (например: см. стр. 4, 5, 16 настоящего пособия); в) приводятся дополнительные аргументации с включением цитат; г) распространяют мысли текста. Подстрочные примечания используются в тексте, когда ссылки нужны по ходу чтения. Применяются в статьях. Указываются в конце страницы под чертой, для связи их с текстом используют знаки сносок в виде цифры;

- внутритекстовые - источник указывается непосредственно в тексте вслед за цитатой;

- затекстовые - отсылка к пронумерованному списку литературы, помещенному в конце работы.

В выпускной квалификационной работе употребляются затекстовые ссылки.

Ссылки на источник оформляются в квадратных скобках [].

Ссылки могут быть различными.

1. На источник в целом, который оформляется в виде номера из списка литературы и ставится после упоминания автора либо цитаты из работы.

Например: Ю. Н. Дроздов, Н. И. Смирнов [25] считают универсальным измерением ...

2. На определенные фрагменты источника. После номера источника из списка литературы ставится запятая, указывается страница, откуда берется цитата.

Например: Ю. Н. Дроздов, Н. И. Смирнов считают, что «универсальным измерением...» [25, с. 140].

3. Комплексная ссылка.

При необходимости сослаться на положение, разделяемое рядом

авторов, через точку с запятой [;] отмечаются все порядковые номера, под которыми указанные работы значатся в списке литературы. Например: Исследованиями ряда авторов [15; 37; 61] установлено, что ...

4. Комбинированная ссылка.

Ее применяют, когда надлежит указать страницы цитируемой работы в сочетании с общими номерами остальных источников, согласно списку литературы.

Например: Как видно из работ [18, с. 140; 38, с.122; 119, с. 42] ...

Цитирование не должно быть ни избыточным, ни недостаточным, так как это снижает уровень научной работы. При цитировании каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник.

Источник цитаты. Им должно быть цитируемое издание (произведение), а не издание (произведение) другого автора, где цитируемый текст приведен в качестве выдержки.

При нескольких изданиях цитируемого источника рекомендуется выбирать наиболее авторитетное (например, академическое: полное собрание сочинений).

Цитирование по цитате (не по первоисточнику) запрещается. Допустимо в качестве исключения, если:

- первоисточник недоступен или его поиск затруднителен;
- цитируется публиковавшийся архивный документ, и воспроизведение текста по архивному первоисточнику может неравномерно придать цитированию характер архивного разыскания;
- цитируемый текст стал известен по записям слов автора и воспоминаниям другого лица.

При цитировании по цитате (в крайнем случае) ссылку следует начинать словами (Цит. по кн.) или (Цит. по ст.) с последующим указанием номера источника из списка литературы, откуда выписана цитата.

Условия смысловой точности цитирования.

1. Разрешается цитирование только логически законченного фрагмента текста, то есть цитирование с полнотой, которая гарантирует неизменность передачи смысла в источнике и цитате (без произвольного обрыва цитируемого текста, без выдергивания слов и фраз из контекста, когда они ведут к изменению смысла источника).

2. Допустимо ради экономии места отбрасывание ненужных для целей цитирования слов, когда это не влияет на смысл цитаты. Пропуск слов внутри цитаты обозначается многоточием.

3. При непрямом цитировании (при пересказе, изложении мыслей других авторов своими словами), что дает значительную экономию текста, следует быть предельно точным в изложении мыслей автора и корректным при оценке излагаемого.

Условия буквальной точности цитирования.

Цитата должна следовать источнику слово в слово, буква в букву, знак препинания в знак препинания, то есть должна приводиться в той грамматической форме, в какой она дана в источнике, с сохранением особенностей авторского написания.

Выделения в цитате.

Желательно сохранить форму выделения источника. С целью усиления значимости цитируемого текста, словосочетания, отдельного слова допускается изменение формы с обязательной оговоркой в поясняющем тексте, после которого ставится точка, затем указываются инициалы автора выпускной квалификационной работы. Поясняющий текст с инициалами помещают после цитаты и заключают в круглых скобках.

Например: В. В. Стасов писал: «... в деле художественной критики Крамской есть *истинный Белинский*» (курсив наш. - В. Л.) или - (разрядка наша. - В. Л.), (выделение наше. - В. Л.), (подчеркнуто нами. - В. Л.).

Место кавычек.

Кавычки, указываемые на границы приводимого текста оригинала, ставят в начале и в конце цитаты независимо от ее размера и числа содержащихся в ней абзацев.

Рисунок кавычек.

1. Цитаты заключаются в кавычки такого же рисунка, что и применяемые в самом тексте в качестве основных.

2. Если внутри цитаты есть слова (словосочетания), в свою очередь заключенные в кавычки, то последние должны быть другого рисунка, чем кавычки, закрывающие и открывающие цитату (внешние кавычки - елочки « », внутренние - лапки " ").

Точка после кавычек, закрывающих цитату, переносится за ссылку, если последняя следует непосредственно за цитатой. *Например:* А. Н. Соколов пишет: «Непонимание есть отсутствие объединения» [с. 140].

Выпускная квалификационная работа должна быть написана технически и литературно грамотно в соответствии с нормами русского языка, формально-логическим способом изложения материала, в безличной форме (принято, установлено, выполнено). Допускается использование такие выражения, как «на наш взгляд», «по нашему мнению», а также «автор полагает».

Для научного текста характерна смысловая законченность, целостность и связанность. Важнейшим средством выражения логических связей здесь являются специальные функционально-синтаксические средства связи, указывающие:

- на последовательность развития мысли (вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак и др.);

- на противоречивые отношения (однако, между тем, в то время как, тем не менее);

- на причинно-следственные отношения (следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же);

- на переход от одной мысли к другой (прежде чем перейти к, обратимся к, рассмотрим, остановимся на , необходимо рассмотреть);

- на итог, вывод (итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подводя итог, следует сказать).

В тексте документа не допускается:

- применять обороты разговорной речи;

- применять иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;

- применять произвольные словообразования;

- применять местоимения «что-то», «кое-что», «что-нибудь» в силу неопределенности их значения;

- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.

Употребление устойчивых общепринятых графических сокращений:

- после перечисления: т. е. (то есть), и т. д. (и так далее), и т. п. (и тому подобное), и др. (и другие), и пр. (и прочие);

- при ссылках: см. (смотри), ср. (сравни);

- при обозначении веков и годов: в. (век), вв. (века), г. (год), гг. (годы).

Не сокращают внутри предложения слова: «другие», «тому подобное», «прочие». Не допускается сокращение слов: «так как» (т. к.), «так называемый» (т. н.), «формула» (ф-ла).

Буквенные аббревиатуры должны соответствовать утвержденным стандартам и другим имеющимся нормативным документам.

12. Требования к докладу для защиты дипломной работы

Доклад к дипломной работе- это речь для защиты выпускной квалификационной работы объемом 3-4 листа машинописного текста (плюс раздаточные материалы, презентация), содержащая в себе краткое изложение дипломной работы и основные выводы по исследованию. Содержание доклада к защите дипломной работе должно содержать:

1. Актуальность темы дипломной работы (не более 2-3 предложений).

2. Характеристику объекта, предмета исследования, перечень используемых в работе методов, описание поставленных целей и задач.

3. Краткий последовательный рассказ о том, как решались поставленные задачи и какие выводы были сделаны. Необходимо представить краткое изложение каждой главы ВКР и полученные по ним выводы.

4. Предложения и рекомендации по совершенствованию и оптимизации объекта и предмета исследования.

13. Требования к оформлению презентаций

Важным этапом подготовки к защите выпускной квалификационной работе является подготовка презентации. Презентация - системный итог научно -исследовательской работы студента, в нее вынесены все основные результаты научно - исследовательской деятельности.

Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала.

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 15.

Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость

на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы), фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

Слайд - понятийный аппарат исследования.

Слайд – объект исследования и предмет исследования.

Слайд - цель исследования и задачи исследования.

Слайды с теоретическими положениями, выносимыми на защиту.

Слайды, иллюстрирующие этапы и результаты и качественные опытно части работы.

Последний слайд – «Спасибо за внимание».

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, программ.

В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, графики, диаграммы, таблицы, рекомендации, характеристики.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

На слайде по результатам оценочного этапа практической части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

14. Хранение и использование дипломных работ

Выполненные выпускные квалификационные (дипломные) работы хранятся в институте не менее пяти лет. Списание работ по истечении срока хранения производится специальной комиссией с оформлением акта. Лучшие работы, представляющие дидактическую и иную ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах. Изделия и продукты творческой деятельности студентов могут быть использованы в учебном процессе.

Законы, Указы, Постановления

1. Конституция (Основной Закон) Российской Федерации: принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г. Введена со дня опубликования 25.12.1993г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Официальный текст.- М.: Издательство НОРМА, 2005.
3. Трудовой кодекс Российской Федерации. Официальный текст.- М.: Издательство НОРМА, 2005.
4. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации в редакции Федеральных законов от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ.
5. О техническом регулировании: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ.
6. О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации: Закон Российской Федерации в редакции Федеральных законов РФ от 11.07.1997г. № 97-ФЗ и от 28.04.2000 г. № 54-ФЗ, от 21.03.2002 №31-ФЗ.
7. Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации на период до 2015 года. – Москва: Центросоюз России. 2008.
8. Нормативно-методические документы по вопросам сертификации услуг общественного питания /Центросоюз Российской Федерации. - Москва: Б.и., март 1996. - 146 с.
9. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания. - М.: Дашков и К, 2005. – 211 с.
10. Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении: постановление Правительства РФ № 1263 от 29 сентября 1997г.
11. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон Российской Федерации № 29 –ФЗ от 02 января 2000г.: [принят Гос. Думой 30.12.2001г.: по сост. На 09.05.2005.-24с.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования. СанПин 2.4.31186-03/ вып. ред. И.С. Ретюнских. - М.: Про-Пресс, 2005. - 61 с.
13. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое. СанПиН 42-123-5777-91.-М., 2000.

Основная литература

1. Кавецкий, Г. Д., Оборудование предприятий общественного питания /Г.Д. Кавецкий, О.К.Филатов, Т. Р. Шленская- М.: Колос С, 2009.-304 с.
2. Здобнов, И.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко.- М.: «ИКТЦ «ЛАДА».К.: «Издательство «Арий», 2007,-680с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2007.-688с.
4. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- М.: ИЦ «Академия», 2011.- 464с.
5. Ботов, М.И. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания (Механическое, тепловое и торговое оборудование)/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, А.Н. Стрельцов.- М.: Колос С, 2011,- 208с.
6. Хромеенков, В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик /В.М. Хромеенков - СПб.: ГИОГД, 2008.- 496 с.
7. Ратушный, А.С. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.С. Ратушный – М.: Мир, 2009. – 486с.

8. Гуляев, В.А. Оборудование предприятий торговли и общественного питания/ В.А. Гуляев, В.П. Иваненко, Н.И. Исаев - М.: ИНФРА-М, 2009. - 541 с.
9. Гуккаев, В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение: справ. для бухгалтера/ В.Б. Гуккаев - М.: ГроссМедиа, 2009. - 222 с
10. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания/ О.П. Ефимова, Н.И. Кабушкина - Минск: Новое знание, 2009. - 346 с.
- 11.Кравченко, Л.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учеб.-практ. пособие/Л.И. Кравченко .- Минск: ФУ Аинформ, 2011. - 286 с.
- 12.Радченко, Л. А.Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании/ Л.А. Радченко. - М.: Дашков и К, 2007. - 319 с.
- 13.Голубев, М.П. Справочник работника общественного питания /В.Н.Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; Под ред. В.Н. Голубева. - М.: ДеЛи принт, 2009. - 589 с.
- 14.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: Учеб. для студентов сред. спец. Учеб. заведений /Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; Под ред. М.А.Николаевой. - М.: Деловая лит.: Омега-Л, 2008. - 467 с.
- 15.Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания. В 2т.Т.1.Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке: учеб. Пособие /Под ред. А.С.Ратушного. - М.: Мир:Колос, 2008. - 349 с.
- 16.Волкова, Л.Д. Основы гигиены и санитарии в торговле: Учеб. пособие. Центросоюз РФ. Моск. ун-т потреб. кооп. Каф. товароведения прод. Товаров/ Л.Д. Волкова. - М.: Маркетинг, 2008. - 60 с
- 17.Жарикова, Г.Г. Микробиология, санитария и гигиена пищевых продуктов: Практикум/ Г.Г. Жарикова, А. О. Козьмина - М.: ГЕЛАН, 2009. - 253 с.

18.Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова; М-во образования РФ. Ин-т развития проф.образования. - М.: Академия: ИРПО, 2011. - 131 с.

19.Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие /А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. - М.: Академия, 2009. - 190 с.

20.Трушина, Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле: Учеб. пособие /Авт.-сост. Т.П. Трушина. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. - 315 с.

21.Мудрецова-Висс, К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учеб.для вузов/ К.А. Мудрецова-Висс, А.А. Кудряшова, В.П. Дедюхина; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли. - М.: Деловая лит., 2009. - 378 с

22.Микулович, Л.С. Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены: Учеб. пособие / Л.С. Микулович - Минск: Вышш. шк., 2008. - 429 с.

23.Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник/ Л. П.Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 7-е изд., перераб. и доп.. - М.: Дашков и К, 2009. – 515 с.

24.Дуборасова, Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов.: учеб. пособие / Т.Ю. Дуборасова - М.: Маркетинг, 2008. - 182 с.

Дополнительная литература

1. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учеб. пособие /И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, и др.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007-227с

2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. Учебник /В.М. Позняковский: -5-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007-455с.

3. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во, 2005.-416с.
4. Герасимова, И.В., Основы кондитерского производства/ И.В. Герасимова, Н.В.Новикова, Н.В. Карушева. - М.: Колос, 1996.
5. Герасимова, И.В. Сырье и материалы кондитерского производства/ И.В. Герасимова. - М.: Агропромиздат, 1991. - 208 с.
6. Драгилев, А.И. Технология кондитерского производства / А.И. Драгилев: М.: ДеЛи принт, 2003. – 430 с.
7. Драгилев А.И. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства /А.И. Драгилев: М.: Колос, 1997.
8. Жигалов, В.Т. Основы менеджмента и управленческой деятельности /В.Т. Жигалов: М.: 1997.
9. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001.
- 10.Мелихова, Л.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебное пособие.- Ростов-на-Дону: «ФЕНИКС», 2001.
- 11.Экономика предприятия: Учебник/ Под ред. проф. Н.А. Сарофанова.- М.: «Юристъ», 1998.- 584 с.
- 12.Драгилев, А.И. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий/ А.И. Драгилев: М.: ПрофОбрИздат, 2000.
- 13.Елисеева, С.И. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах/ С.И Елисеева: М.: Агропромиздат, 1987.
- 14.Информатика: Учебник. – 3-е перераб. Изд. /Под ред. проф. Н.В. Макаровой. – М.: Финансы и статистика, 2000.
- 15.Материалы периодической печати - газета: «Российская кооперация», журналы: «Деловой вестник «Российской кооперации».
- 16.Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Е. В. Михеева. –

2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

17.Справочник для работников лаборатории хлебопекарных предприятий / К.Н. Чижова, Т.И. Шкваркина, Н.П. Волкова, А.М. Чинчук. - М.: Пищевая промышленность, 1978.

18.Теплова, Л.Е. Основы потребительской кооперации: Учебное пособие для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/Л.Е. Теплова.- М.: Издательство «Вита-пресс», 2001.

19.Уколова, Л.В. Кооперативы современной России: Учебное пособие/Л.В. Уколова.- Белгород.: Издательство БУПК, 1998.

Утверждено решением
Ученого совета Саранского кооперативного
института (филиал) АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет кооперации»
от _____20__ г. Протокол № 8

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

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кафедра товароведения и технологии общественного питания

**Темы выпускных квалификационных работ
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания (СПО)**

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

1. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.
2. Совершенствование организации технологического процесса приготовления порционных полуфабрикатов из говядины в условиях предприятия.
3. Совершенствование организации технологического процесса приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины в условиях предприятий.
4. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из дичи в условиях предприятий.
5. Совершенствование организации технологического процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса диких животных в условиях предприятия.
6. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из осетровой рыбы в условиях предприятия.
7. Совершенствование организации технологического приготовления полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
8. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из кнельной массы рыбы.

9. Совершенствование организации технологического процесса приготовления полуфабрикатов из крупной рыбы, фаршированной и нефаршированной в целом виде в условиях предприятий.

10. Совершенствование организации технологического приготовления полуфабрикатов из котлетной массы мяса в условиях предприятий.

ПМ.02. Организация технологического процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1. Организация технологического процесса приготовления соуса майонез и его производных.

2. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок.

3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

4. Совершенствование технологического процесса приготовления салатных заправок в условиях предприятия.

5. Организация технологического процесса приготовления современных салатов ресторанной кухни.

6. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы в условиях предприятия.

7. Организация технологического процесса приготовления муссов и паштетов.

8. Организация технологического процесса приготовления закусок из рыбы для фуршетного стола в условиях предприятия.

9. Совершенствование организации технологического процесса приготовления фаршированных холодных закусок в условиях предприятия.

10. Организация технологического процесса приготовления рулетов из птицы в условиях предприятия.

11. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сыра.

ПМ.03. Организация технологического процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Организация технологического процесса приготовления сложных Мордовских национальных супов.

2. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных пюреобразных супов в условиях предприятия.

3. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих запеченных блюд из овощей в условиях предприятия.

4. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из грибов и сыра.

5. Совершенствование технологического процесса приготовления

сложных горячих блюд из рыбы комбинированным способ тепловой обработке.

6. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих жареных блюд из говядины в условиях предприятия.

7. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных горячих жаренных блюд из свинины.

8. Организация технологического процесса приготовления и дизайн сложной горячей продукции из мяса кролика в условиях предприятия.

9. Изучение новых направлений технологии производства сложных блюд из рубленного мяса.

10. Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих запеченных блюд из птицы в условиях предприятия.

11. Организация технологического процесса приготовления гарниров для сложных блюд.

12. Совершенствование технологии процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.

13. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных жаренных и тушеных блюд из баранины и ягнятины.

14. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов для отпуска сложных блюд из мяса в условиях предприятия.

15. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов для отпуска сложных блюд из птицы в условиях предприятия.

16. Организация технологического процесса приготовления горячих соусов для отпуска сложных блюд из рыбы в условиях предприятия.

17. Совершенствование технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в условиях предприятия.

18. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных супов в современные кухни.

19. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из свинины.

20. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных блюд из дичи.

21. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из баранины.

22. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из мяса.

23. Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд из рыбы.

24. Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.

ПМ.04. Организация технологического процесса и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого опарного теста.
2. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.
3. Организация технологического процесса приготовления изделий из теста для блинов и оладий, вареников, лапши домашней.
4. Организация технологического процесса приготовления изделий из дрожжевого теста Мордовской национальной кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления татарских национальных изделий.
6. Организация технологического процесса приготовления сливочных кремов.
7. Организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов.
8. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
9. Организация технологического процесса приготовления из сдобного пресного теста.
10. Организация технологического процесса приготовления татарских национальных изделий.
11. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий народов России.
12. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий зарубежных кухонь.
13. Организация технологического процесса приготовления из воздушного воздушно-орехового теста.
14. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.
15. Организация технологического процесса приготовления изделий, жаренных во фритюре.
16. Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления тортов из бисквитных полуфабрикатов

ПМ.05. Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. Совершенствование технологии приготовления сложных десертов в ресторанной кухне.
2. Организация технологического процесса приготовления фондю.
3. Организация технологического процесса приготовления десертов методом фламбе.

4. Организация технологического процесса приготовления десертов из творога.
5. Организация технологического процесса приготовления горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация.
6. Организация технологического процесса приготовления холодных безалкогольных напитков.
7. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов из экзотических плодов.
8. Организация технологического процесса приготовления горячих десертов из фруктов и ягод.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
10. Организация технологического процесса приготовления железированных холодных десертов.
11. Организация технологического процесса приготовления парфе.
12. Организация технологического процесса приготовления терринов.
13. Организация технологического процесса приготовления тирамису.
14. Организация технологического процесса приготовления чизкейков
15. Организация технологического процесса приготовления бланманже.

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

1. Анализ банкетного меню и способы его оптимизации на примере предприятия.
2. Разработка диетического меню.
3. Разработка предложения по совершенствованию организации работы специализированного цеха (мучного, кондитерского) на примере предприятия.
4. Разработка предложений по совершенствованию организации работы доготовочного цеха (холодного, горячего) на примере предприятия.
5. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе.
6. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе.
7. Организация снабжения предприятия питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами.
8. Организация работы предприятий питания различного формата (демократичных, концептуальных, быстрого питания, этнических и др.).
9. Организация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции на предприятиях питания.
10. Оптимизация затрат производства на примере предприятия.
11. Контроль за обеспечением работниками требования безопасности готовой продукции производства на примере предприятия питания.
12. Организация работы банкетной службы предприятий питания.

13. Организация питания работников промышленного предприятия.
14. Организация питания потребителей, проживающих в гостиничных комплексах.
15. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в предприятиях питания.
16. Система адаптации и повышения квалификации персонала предприятий питания.
17. Организация изучения микро спроса на продукцию и услуги предприятия питания.

обсуждено и рекомендовано к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от __ июня 20__ г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой ТТОП
