

Приложение 5
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Одобрено
на заседании Учебно-методического
совета Пермского института (филиала)
протокол № 9 от « 26 » июня 2019г.
Председатель совета  Яковлев В.Н.



Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
для набора 2019 года

Направление подготовки **19.03.04**
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **Прикладной бакалавриат**

Пермь - 2019

Рецензенты:

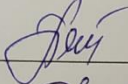
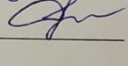
Морозов Т.А. инженер-технолог ООО «Аппетит»;
Лядова И.И., к.ф.н., декан факультета Менеджмента ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Аннотация программы


Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

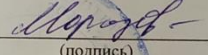
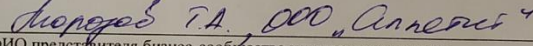
Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Составители:

 Пестова И.Г., кафедра технологии и организации питания и услуг,
 Мелентьева Л.А., кафедра технологии и организации питания и услуг

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 8 от «28» мая 2018 г.


Заведующий кафедрой  / Степанян Ю.Г.
(подпись)

*Согласовано  
МП (подпись) (ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)

*Желательно предусмотреть возможность согласования содержания разработанной РПД (профильные дисциплины по данному направлению) с представителями бизнес-сообщества или государственных (муниципальных) органов управления

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу
утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг,
протокол № 9 от «31» мая 2019 г.

И.о. заведующего кафедрой



(подпись)

Писарева Е.В
(Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом института,
протокол № 9 от «26» июня 2019 г.

Председатель



Яковлев В.Н.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры Технологии питания и менеджмента, протокол № 4 от «15» марта 2020 г.

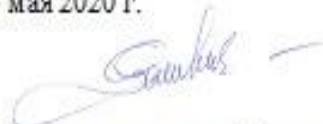
Заведующий кафедрой



Е.М. Долгополов

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова, протокол № 9 от «21» мая 2020 г.

Председатель



В.Н. Яковлев

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Одобрено _____, протокол № ____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Оглавление

1. Общие положения	6
2. Требования к выпускной квалификационной работе	11
2.1 Вид выпускной квалификационной работы.....	14
2.2 Руководство выпускной квалификационной работой.....	15
2.3. Выбор темы выпускной квалификационной работы.....	16
2.4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы	17
2.5. Выполнение и оформлении выпускной квалификационной работы.....	19
2.6 Подготовка выпускной квалификационной работы к защите.....	26
2.7 Процедура защиты ВКР	28
2.8 Критерии оценки выпускной квалификационной работы.....	29
3. Учебно-методическое обеспечение	30
4. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	
Приложение 1	35
Приложение 2	37
Приложение 3	39
Приложение 4	41
Приложение 5	42
Приложение 6	44
Приложение 7	45

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ), итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии. Комиссии действуют в течение календарного года.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным локальным актом вуза.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

В Государственную итоговую аттестацию по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, а также с учетом требований соответствующего образовательного стандарта высшего образования в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников, и утверждаются Ученым советом Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой и утверждаются Учебно-методическим советом Филиала ежегодно. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее выполнения.

Программа и порядок проведения государственной итоговой аттестации разработаны в соответствии с требованиями:

➤ Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) 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 г. №1332;

➤ Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015г. №636 (ред. от 09.02.2016, от 28.04.2016 г.);

➤ Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017г. № 301;

➤ Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет

имени Г.В. Плеханова», утвержденного на заседании Ученого совета, протокол № 96-ОГ от 28 августа 2017г.

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования определены государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), которые учтены в настоящей программе государственной итоговой аттестации.

Виды профессиональной деятельности выпускников

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания позволяет осуществлять подготовку выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая
организационно-управленческая
проектная
маркетинговая.

Выпускник по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

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 конкурентность 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;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий 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.

Таблица 1

Объем контактных часов

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	Ускоренная на базе СПО и ВО
Объем государственной итоговой аттестации в зачетных единицах	9 ЗЕТ		
Объем государственной итоговой аттестации в часах	324		
Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты	14		
Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	8		
Индивидуальные консультации (ИК)	6		
Самостоятельная работа (СР), всего:	310		
в том числе:			
<ul style="list-style-type: none"> • Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты 	310		

2. Требования к выпускной квалификационной работе

2.1. Уровень сформированности компетенций выпускника

По итогам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» проверяется уровень сформированности у выпускников следующих компетенций:

Таблица 2

Перечень компетенций по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код	Содержание
ОК-1	Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического

	развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК-9	Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	Способность 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	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-1	Способность 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	Владение 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	Владение 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	Готовность 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	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую

	документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-15	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-16	Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-17	Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-21	Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
ПК-22	Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности

	предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-23	Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-27	Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-28	Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-29	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
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	Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
ПК-32	Готовность 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
ПК-33	Способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

2.1 Вид выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы бакалавра завершает подготовку выпускника и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать знания, умения и навыки из области технологии продукции общественного питания, организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания, экономики предприятий питания, проектирования предприятий общественного питания и других смежных дисциплин, полученные в

процессе обучения и творчески применить их в решении конкретных практических задач.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовки, курсовые и междисциплинарные работы по дисциплинам направления подготовки и дисциплинам профиля, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют обучающихся на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Таким образом, выпускная квалификационная работа является формой оценки уровня его профессиональной квалификации.

2.2 Руководство выпускной квалификационной работой

На период подготовки ВКР обучающемуся назначается научный руководитель. Как правило, научное руководство подготовкой ВКР осуществляется профессорами, доцентами, старшими преподавателями кафедры «Технологии и организации питания и услуг». При необходимости для научного руководства могут привлекаться практические работники, имеющие ученую степень и, в порядке исключения, люди с высшим образованием, обладающие большим практическим опытом работы.

Научный руководитель обязан:

1. Оказать практическую помощь обучающемуся в выборе темы ВКР работы и разработке плана ее выполнения.
2. Оказать помощь в выборе методики проведения исследования.
3. Дать квалифицированную консультацию по подбору литературных источников и фактических материалов, необходимых для выполнения ВКР.
4. Осуществлять систематический контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с разработанным планом.
5. После выполнения ВКР дать оценку качества ее выполнения и соответствия требованиям, предъявляемым к ней (отзыв руководителя).
6. Провести предзащиту ВКР с целью выявления готовности студента к ее защите.

Научный руководитель проверяет ход выполнения ВКР по отдельным этапам на основе подготовленного студентом плана-графика выполнения работы.

Обучающийся в свою очередь обязан:

- периодически (по установленному графику консультаций) информировать научного руководителя о ходе подготовки выпускной квалификационной работы, консультироваться по вызывающим затруднения или сомнения вопросам, обязательно ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика выполнения ВКР;
- иметь в виду, что научный руководитель не является ни соавтором, ни

редактором ВКР и поэтому не должен поправлять все имеющиеся в ВКР теоретические, методологические, стилистические и другие ошибки;

- творчески воспринимать рекомендации и замечания научного руководителя: он может учитывать их или отклонять по своему усмотрению, так как ответственность за теоретически и методологически правильную разработку и освещение темы, качество содержания и оформление ВКР полностью лежит на нем, а не на научном руководителе.

После получения окончательного варианта ВКР научный руководитель составляет письменный отзыв. В отзыве руководитель ВКР:

- обосновывает ее актуальность и научную новизну, принципиальное отличие от ранее разработанных аналогов;
- дает общую оценку содержания выпускной квалификационной работы с описанием отдельных направлений по разделам: оригинальности проектных решений, логики переходов от раздела к разделу, обоснованности выводов и предложений и т.д.;
- характеризует дисциплинированность обучающегося в выполнении общего графика работ, а также соблюдение им сроков предоставления отдельных разделов в соответствии с заданием;
- детально описывает положительные стороны ВКР и формулирует замечания по ее содержанию и оформлению, рекомендации по возможной доработке ВКР;
- оценивает практическую значимость результатов работы, полученный эффект, дает свои рекомендации по расширению области внедрения;
- дает предварительную оценку ВКР;
- предоставляет следующую информацию для ГЭК: публикации по проблеме; предварительная рекомендация на конкурс или выставку, к продолжению исследования, дальнейшему обучению в магистратуре или возможному трудоустройству на выпускающей кафедре.

Отзыв научного руководителя ВКР обязательно подписывается им с точным указанием места работы, должности, ученой степени и звания.

2.3. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика ВКР разрабатывается кафедрой Технологии и организации питания и услуг Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, которая является выпускающей по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Тематика ВКР связана с разработкой всех аспектов организации работы различных типов предприятий общественного питания, реконструкцией действующих предприятий общественного питания таких, как столовые общедоступные и на производственных предприятиях, при санаториях, больницах, в школах, вузах, рестораны с национальными кухнями, закусочные и кафе различной специализации, бары, специализированные цехи по выпуску кулинарной продукции, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий и т.д.

Обучающийся может сам предложить тему ВКР по типу предприятия, близкого его профилю настоящей или будущей работы. Отдельные разделы ВКР могут иметь научно-исследовательское содержание с рекомендациями по практическому использованию результатов исследования.

Обучающиеся, занимающиеся в процессе обучения научно-исследовательской работой на кафедре и проявившие определенную способность к этой работе, выполнять научную выпускную квалификационную работу, тему которой определяет научный руководитель. Как правило, тема ВКР научной направленности может быть связана с изучением технологических свойств пищевых продуктов, разработкой новых рецептур блюд, новых технологических композиций, применением новых способов и режимов кулинарной обработки, использованием различных пищевых добавок, ингредиентов, повышающих пищевую ценность, улучшающих вкусовые качества готовых кулинарных изделий.

Тематика ВКР должна быть актуальной и отражать современное состояние общественного питания и перспективы его развития.

Над одной и той же темой может работать только один человек. Исключением является комплексная тема, включающая ряд самостоятельных объектов. В этом случае каждый обучающийся будет иметь свой объект исследования и круг рассматриваемых вопросов.

Тема ВКР и научный руководитель утверждаются распоряжением декана факультета и изменению подлежат в порядке исключения.

После утверждения темы научный руководитель выдает обучающемуся задание на выполнение ВКР. Задание утверждается заведующим кафедрой и включает в себя название работы, перечень подлежащих разработке вопросов, срок представления законченной работы на кафедру.

2.4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки объемом от 80 до 100 страниц текста, формата А4 (210*297 мм) и 10 — 12 листов чертежей формата А1 (594*841 мм).

Расчетно-пояснительная записка состоит из следующих частей: введение, технико-экономическое обоснование, технологическая, организационно-санитарная и экономическая части, заключение, список литературы.

Во **введении** дается краткая характеристика состояния общественного питания в настоящее время, актуальность проектирования предприятия во взаимосвязи с современными направлениями развития отечественной системы предприятий общественного питания.

В **технико-экономическом обосновании** дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта; привязка предполагаемого проекта, расчет потребности в расширении сети общественного питания, определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, дается

обоснование строительства предприятия и подбор ассортимента кулинарной продукции.

Технологическая часть — основная, составляет более 60% всего объема ВКР. В ней осуществляется целый ряд технологических расчетов: разрабатывается производственная программа – перечень продукции (с указанием ее количества), выпускаемой предприятием и его филиалами; производятся расчеты расхода продуктов; численности работников предприятия; всех видов оборудования. Технологические расчеты заканчиваются определением площадей отдельных помещений, входящих в состав предприятия.

Этот раздел должен содержать подробные технологические расчеты, таблицы и графики, предусмотренные заданием и соответствующие пояснения. Однотипные технологические расчеты для сокращения необходимо сводить в таблицы.

Организационно-санитарная часть включает **4 раздела**: *организационный раздел* – дается характеристика генерального плана участка, характеристика отделки здания и дизайнерские решения, краткая характеристика проектируемого предприятия, режим его работы, организация управления предприятием; организационно-правовая форма; характеристика снабжения и складского хозяйства; организации работы производственных цехов предприятия и вспомогательных служб; научная организация труда; дается характеристика услуг по организации потребления и обслуживания, реализации кулинарной продукции; *инженерного обеспечения предприятия* – производится расчет электроснабжения, сантехнической части и вентиляции, теплоснабжения, хладоснабжения; *охране труда и техника безопасности* – раскрывается комплекс мероприятий, обеспечивающих здоровые и безопасные условия труда, экологическую безопасность проектируемого или реконструируемого предприятия; *санитарно-эпидемиологический раздел* – рассматривается санитарное законодательство и санитарный надзор, санитарно-гигиенические мероприятия и разрабатывается производственный контроль с применением принципов ХАССП.

Экономическая часть включает расчет основных технико-экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия.

Заключение должно содержать оценку результатов работы. Необходимо отметить чем завершена работа: получением определенных результатов, разработкой специального вопроса, новой технологии, оригинальным планировочным решением предприятия в целом или отдельных функциональных групп, технологических зон, применением новых перспективных видов оборудования, новых форм организации производства и обслуживания потребителей и т.д.

Список литературы включает основные и дополнительные библиографические источники, использованные при работе над проектом, изложенные в алфавитном порядке по фамилии автора с указанием издательства, место издания (город) и года издания.

Объем и содержание *графического материала* определяет руководитель в задании на ВКР. Включают следующий материал:

- генеральный план участка предприятия;
- технологическая планировка предприятия с указанием всех помещений в масштабе 1:25 (1:50) с расстановкой оборудования;
- монтажная привязка оборудования одного цеха с нанесением схемы водоснабжения;
- таблицы, схемы, отражающие содержание специального дополнительного вопроса.

2.5. Выполнение и оформление выпускной квалификационной работы

При выполнении и оформлении выпускных квалификационных работ необходимо руководствоваться Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), системой проектной документации для строительства (СПДС), строительными нормами и правилами (СНиП, ВСН, ВНТП), которые распространяются на все виды проектной документации для строителей.

Общие положения

Работа печатается на стандартном листе – формат А4 – со штампом. Пояснительная записка (ПЗ) как текстовый документ ВКР выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106 — 96 «Текстовые документы».

Пояснительную записку (ПЗ) представляют на листах белой бумаги формата А4. Первый или заглавный лист каждой новой части ПЗ выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм (рисунок 1, приложение В). Все последующие листы внутри каждой части выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм (рисунок 2, приложение В).

Расстояние от нижней строки текста до верхней или нижней рамки формы должны быть не менее 10 мм. Поля страницы: левое - 3 см, правое - 1,5 см, верхнее - 2,0 см, нижнее – 2,0 см. Отступы в начале абзаца - 1,25 см (5 символов). Шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 14 пт, с полуторным интервалом. Размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт, с одинарным интервалом.

Первая страница выпускной квалификационной работы – титульный лист, номер на котором не ставится. Не включается в число страниц и не нумеруется аннотация на русском и английском языке, которая подшивается после титульного листа. Нумерация остальных страниц работы – сквозная; обязательно нумеруются все приложения, приведенные в работе. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу, арабскими цифрами.

Все основные структурные части работы (включая введение, заключение, список литературы, приложения) начинается с новой страницы. Все основные части ВКР (кроме введения, заключения, списка литературы, приложения) должны иметь порядковую нумерацию арабскими цифрами с

точкой, например: 1., 2. и т.д. Заголовки основных частей работ (включая введение, заключение, список литературы) прописывается прописными буквами, шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 16 пт.

Подглавы, параграфы, пункты должны иметь порядковую нумерацию внутри основной части арабскими цифрами **без точки**, например: 1, 2 и т.д., а так же – заголовки. Заголовки параграфов, пунктов прописываются строчными буквами (кроме первой прописной), шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта – 14 пт.

Никакие заголовки ВКР не подчеркиваются, в конце заголовков точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Заголовки глав и основных структурных частей (введение, заключение, список литературы) располагаются симметрично тексту. Заголовки параграфов, пунктов начинают с «красной строки». Заголовок должен быть отделен от основного текста одним пробелом. Не разрешается помещать заголовки отдельно от последующего текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

Требования к оформлению основного текста выпускной квалификационной работы

В основном тексте не допускается сокращений (за исключением общепринятых сокращений и условных обозначений), т.е. все слова должны быть написаны полностью. Наиболее часто употребляемыми сокращениями являются следующие: др. (другие), пр. (прочие), т.д. (так далее), т.п. (потому подобное), т.е. (то есть), см. (смотри), г. (год или город), гг. (годы, города), в. (век), вв. (века), единицы измерения системы СИ – кг (килограмм), руб (рублей), км (километр), тыс (тысяча), млн (миллион), млрд (миллиард), после которых не ставится точка. Слова «и другие», «и тому подобное», «и прочие» внутри предложения не сокращают. Не допускаются сокращения слов «так называемый», «так как», «например», «таким образом».

В тексте не допускается:

- сокращение обозначений единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах, а также в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы;

- употребление математических знаков (<, >, = и др.), значки № и % без цифр.

Число с сокращенным обозначением единиц измерения, пишутся цифрами (95 кг, 5 л и т.д.).

При перечислении ряда чисел, выраженных одной и той же единицей измерения, обозначение этой единицы ставится только после последней цифры (3,15,45 и 67 %).

Порядковые числительные при записи арабскими цифрами имеют падежные окончания (30-х, 4-го и др.). При перечислении нескольких

порядковых числительных падежное окончание ставится только один раз (в 40, 50-х гг.). Принята следующая стандартная форма написания дат: 07.08.2009. Даты, начинающиеся в одном году и заканчивающиеся в другом: 2005/06 учебный год.

В работе должна употребляться безличная форма утверждения. Вместо выражения «Я изучил...» нужно писать: «В работе изучены...».

Если автор ВКР ссылается на источник, но не приводит из него цитату, то указывается порядковый номер данного источника в списке используемой литературы (без номеров страниц). Номер проставляется в квадратных скобках, например: [27].

При необходимости дополнительных пояснений отдельных данных, приведенных в ВКР, их допускается оформлять в виде сноски. Сноски располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, отделяя от текста короткой горизонтальной линией с левой стороны.

Требования к оформлению таблиц

Цифровой материал, когда его много, оформляют в виде таблиц.

В тексте обязательно должна быть ссылка на таблицу и именно в том месте текста, где формулируется положение, дополняемое, подтверждаемое или иллюстрируемое табличными данными. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу рекомендуется размещать сразу после ссылки на нее в тексте или на следующей странице, обязательно в пределах данного параграфа или главы до следующего заголовка, но не непосредственно перед ним. Таблица должна быть закрыта двумя - тремя строками текста.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами. Нумерация может быть сквозной или в пределах главы. В последнем случае номер таблицы состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой (например: Таблица 2.5).

Слово «таблица» и ее номер помещается над таблицей справа. Ниже, по центру размещается наименование таблицы. Наименование должно отражать содержание таблицы, быть точным, кратким. Наименование таблицы пишется с прописной буквы без точки в конце. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблиц на другой лист название таблицы указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями, переносимыми на следующие листы, пишут слова «продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. Шрифт текста в таблице – Times New Roman, размер шрифта – 12 пт, с одинарным интервалом. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах страницы. Заголовки граф и строк следует писать с прописной буквы в единственном числе, в именительном падеже. Подзаголовки граф пишутся со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. Не допускается сокращение слов. Точки в конце заголовков и подзаголовков не

ставят. В каждой таблице должны быть указаны единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные (если это необходимо). Единицы измерения могут указываться как в заголовке соответствующей графы, так и в заголовке таблицы (через запятую, после названия), если все ее показатели выражены в одинаковых единицах измерения. Если все данные в строке приведены для одной единицы измерения, то эту единицу указывают в соответствующей строке таблицы. Числовые данные записываются с одинаковой степенью точности в пределах каждой графы. При этом разряды располагаются над разрядами. Целая часть отделяется от дробной запятой. В таблице не должно быть пустых клеток: если данные равны нулю пишется «0», если данные не существуют - «-».

Если таблица заимствована из литературных источников, то обязательна ссылка на источник. Ссылка помещается сразу после таблицы. Например: Составлено по источнику: Бюллетень банковской статистики. – М.: ЦБ РФ. 1994. - №1. - С. 33-37.

Примечания, дополнительные комментарии и сноски к таблицам помещаются непосредственно под соответствующей таблицей. Сноски к цифрам в таблице обозначаются только звездочками.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1

Динамика и структура стоимости имущества

Показатели	Удельный вес в стоимости имущества, %		Изменение к 01.01.2005	
	01.01.2005	31.12.2005	абсолютное, тыс. руб.	относительное, %
Стоимость имущества	100,0	100,0	10035	293,3

Требования к оформлению формул

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков сложения (+), вычитания (-), умножения, деления (:). Причем знак в начале следующей строки повторяют. Пояснения обозначений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Пояснения каждого символа и числового коэффициента в формуле следует давать с новой строки, например:

$$TR = P * Q, \tag{1.1}$$

- где TR – выручка от продаж;
- P – цена единицы продукции;
- Q – количество продукции.

Формулы нумеруются арабскими цифрами в пределах главы. Номер формулы состоит из номера главы и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны страницы на уровне формулы в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковый номер формулы даются в скобках, например, по формуле (3.2).

Требования к оформлению рисунков

Все рисунки, которые встречаются в ВКР, должны быть пронумерованы. Они нумеруются арабскими цифрами в пределах части ВКР. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, например: Рис. 1.1.

Все рисунки должны иметь названия, которое размещается после самого рисунка по центру. Например:

Рис. 1.1. Организационная структура предприятия

Требования к оформлению списка литературы

Список использованных при подготовке ВКР источников, учебной, научной и периодической литературы оформляется в соответствии с ГОСТом 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Он используется в работе всех учреждений и предприятий, осуществляющих библиографическую деятельность, благодаря чему достигается единообразие библиографического описания.

Требования к оформлению чертежей

Правила выполнения чертежей изложены в стандартах всех групп ЕСКД и СПДС. В настоящей части представлены в основном общие правила выполнения и оформления чертежей.

Объем графической части ВКР представлен в задании на работу. В соответствии с ГОСТами 21.101 и 2.305 чертежи следует выполнять в минимальном объеме, достаточном для производства строительно-монтажных работ, и не давать в чертежах излишней детализации.

Чертежи выполняют на листах чертежной бумаги формата А1 (594*841 мм). Чертежи оформляют рамкой внутри границ формата: сверху, справа и снизу — на расстоянии 5 мм, слева — 20 мм (для брошюровки чертежа). В правом нижнем углу чертежа размещают штамп — основную надпись по форме — (приложение В). В левом верхнем углу вычерчивается уголок размером 70×14 мм для занесения надписи основного содержания чертежа, например ДП — черт. ПП (план предприятия). Чертежи могут быть выполнены в карандаше, туше или отпечатаны на плоттере. Чертежи проекта выполняют на листах чертежной бумага марки В (высшая) или марки О (обыкновенная), обладающей должной прочностью и белизной. Для выполнения диаграмм, графиков, эскизов, черновых вариантов компоновок и планировок удобно пользоваться миллиметровой бумагой.

Чтобы чертеж был выразительным и легко читался, он должен быть оформлен линиями различной толщины и начертания согласно ГОСТ 2.303.

А — сплошная, основная, толщиной S , равная от 0,5 до 1,4 мм зависит от величины и сложности изображения, а также от формата чертежа. Применяется для изображения линий видимого контура, линий сечения, входящего в состав разреза.

Б — сплошная тонкая, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения линий размерных и выносных, линий штриховки, линий выносок и полук, подчеркивания надписей и т.д.

В — сплошная волнистая, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения линий обрыва и разграничения вида и разреза. Проводятся от руки.

Г — штрихпунктирная тонкая, толщиной от $S/3$ до $S/2$, Применяется для изображения линий осевых и центровых. Линии должны заканчиваться штрихами, а не точками. Штрихи должны быть одинаковой длины от 5 до 30 мм. Расстояние между штрихами от 3 до 5 мм. Центры окружностей должны отмечаться пересечением штрихов.

Д - тонкая с изломом, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения длины линий обрыва. Линии излома у сплошных линий с изломом проводят от руки.

Наименьшая толщина линий при размере большей стороны формата 841 мм и более, проведенная тушью и карандашом, должна быть 0,3 мм. При размере большей стороны формата менее 841 мм тушью — 0,2 мм, карандашом - 0,3 мм. Наименьшее расстояние между линиями чертежа, выполняемыми тушью, - 0,8 мм, карандашом - 1 мм независимо от формата листа. Нумерация основных координационных осей на плане здания по горизонтали осуществляется арабскими цифрами слева направо, 1, 2, 3 и т.д. По вертикали буквами русского алфавита снизу вверх — А, Б, В и т.д. Нумерация помещений на плане здания — арабскими цифрами в кружочках, диаметром от 8 до 10 мм, нумерация оборудования на плане помещений проектируемого предприятия также арабскими цифрами.

На листе формата А4 основную надпись помечают вдоль короткой стороны листа. Форма, содержание и размеры граф основной надписи для чертежей должны соответствовать ГОСТам 2.104 и 1.107 (приложение В).

Масштабы изображений на чертежах выбирают из следующего ряда, установленного ГОСТом 2.302: масштабы уменьшения 1:10, 1:20, 1:25, 1:40, 1:50, 1:100, 1:200, 1:400, 1:500, 1:800, 1:1000.

Надписи на чертежах должны быть выполнены чертежными шрифтами типа А или Б, установленными ГОСТом 2.304, с наклоном букв и цифр к основанию строки около 75. Наименования, заголовки, обозначения в основной надписи и на поле чертежа допускается писать без наклона. Высота букв и цифр на чертежах, выполненных тушью и отпечатанных на плоттере, должна быть не менее 2,5 мм, а на чертежах, выполненных в карандаше, — не менее 3,5 мм. Надписи на поле чертежа допускается выполнять размером шрифта 7, заголовки — 10 и 14 мм.

Надписи, относящиеся непосредственно к изображению, могут содержать не более двух строк, располагаемых над полкой линии - выноски и под ней.

Размерные числа должны соответствовать действительным размерам независимо от того, в каком масштабе и с какой точностью выполнен чертеж.

Линейные размеры и предельные отклонения линейных размеров на чертежах указывают в миллиметрах без обозначения единицы измерения.

При нанесении размера диаметра во всех случаях перед размерным числом наносят знак \varnothing . Размер знака равен высоте размерной цифры. Так же наносят знак радиуса (R), уклона (<).

Не допускается для размерных чисел применять простые дроби, за исключением размеров в дюймах.

Расстояние между размерной и контурной линиями должно быть не менее 10 мм, а минимальное расстояние между параллельными размерными линиями - 7 мм. Выносная линия должна выступать за размерную на расстояние от 1 до 5 мм. Размерные и выносные линии не должны пересекаться и выносить их надо, как правило, вне контура изображения.

В строительных чертежах согласно ГОСТ 21.105 размерную линию на ее пересечение с выносными линиями контура, или осевыми линиями ограничивают засечками в виде линии длиной от 2 до 4 мм, проводимой с наклоном вправо под углом 45° к размерной линии.

Генеральный план выполняется в масштабе 1:500 или в необходимом другом масштабе согласно ГОСТ 2.302.

В верхнем левом углу чертежа генерального плана вычерчивают «Розу ветров» или стрелку, показывающую ориентацию участка застройки по странам света.

На чертеже генерального плана графически изображают проектируемое и существующие здания (предприятие общественного питания и его окружение); подсобные сооружения и устройства; дороги и тротуары; зеленые насаждения; ограждения всех видов.

Контуры проектируемых объектов, а также инженерных сетей обводят линиями толщиной от 0,6 до 0,8 мм; контуры остальных зданий и внутриквартальных проездов, расположенных в пределах участка застройки, — линиями толщиной от 0,3 до 0,4 мм. Стрелками указывают входы и выходы из производственных помещений.

Каждому объекту генерального плана присваивают позиционный номер, который пишется арабскими цифрами (одинаковым объектам присваивают единый номер).

На чертеже генерального плана приводят перечень объектов и их характеристику в виде таблицы. Таблицы размещают на свободном месте поля чертежа справа от изображения или ниже его. Таблица должна содержать графы: «Номер позиции», «Наименование объекта», «Характеристика»: В графе «Характеристика» указывают объем или площадь объекта (элемента генплана).

Перечень объектов в таблице приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Планы зданий и сооружений располагают, как правило, длинной стороной вдоль горизонтальной стороны листа.

На чертежах расположения технологического, санитарно-технического и другого оборудования указывают:

- оборудование в виде условных графических изображений сплошной основной линией;
- строительные конструкции в виде упрощенных контурных очертаний тонкой линией;
- координационные оси здания или сооружения и расстояние между ними и крайними координационными осями;
- привязку оборудования к координационным осям или к элементам конструкций.

На плане здания дается расположение отдельных помещений, оконных и дверных проемов, расположение лестниц и перегородок, а также всего технологического и санитарно-технического оборудования.

Наименования помещений, их площади и категории размещаемых в них производств приводятся в экспликации помещений (рисунок 4 приложения В), тогда номера помещений или технологических участков на планах проставляют арабскими цифрами в кружках диаметром от 7 до 8 мм.

Нумерация помещений или технологических участков на всех чертежах - комплекта должна совпадать. Наносимому на план оборудованию присваивают позиционное обозначение арабскими цифрами, проставляемыми на полках линий-выносок.

Перечень объектов в таблицах «Экспликация помещений» и «Спецификация оборудования» приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Законченные чертежи после проверки подписываются в основных надписях исполнителем (обучающимся), консультантом по отдельным разделам и руководителем.

2.6 Подготовка выпускной квалификационной работы к защите

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала защиты выпускных квалификационных работ, в соответствии с графиком учебного процесса, на выпускающей кафедре организуется предзащита выпускных квалификационных работ. На предзащите в обязательном порядке должны присутствовать обучающиеся, их научные руководители и комиссия по предзащите, назначаемая заведующим кафедрой. В состав комиссии по предзащите включается не менее 3-х преподавателей. Председателем комиссии по предзащите является заведующий кафедрой, либо его заместитель. Результаты предзащиты оформляются протоколом комиссии. В протоколе заседания комиссии по предзащите отражаются замечания членов

комиссии и согласованное мнение о представляемой к защите работе, которое носит рекомендательный характер.

В случае неявки обучающегося на заседание комиссии по предзащите ему предоставляется возможность пройти предзащиту в срок, установленный заведующим кафедрой по согласованию с деканом факультета в рамках утвержденного графика учебного процесса, но до защиты ВКР.

В случае если обучающийся по результатам предзащиты получил отрицательное решение комиссии по предзащите («не рекомендовать»), он допускается к защите выпускной квалификационной работы условно. Допуск к защите ВКР оформляется приказом директора Института.

Обучающийся, получив отзыв научного руководителя ВКР, рецензию, внутреннюю или внешнюю, и разрешение заведующего кафедрой о допуске к защите, должен подготовить доклад.

По структуре доклад должен включать:

- обоснование выбора темы, ее актуальность и практическую значимость;
- степень разработанности данной проблемы в научной литературе и в практической деятельности;
- цели, и задачи;
- максимально каждую характеристику структуры и содержания работы (по главам и параграфам);
- выводы, по результатам исследования проблемы;
- практические рекомендации, которые сформулированы по итогам исследования и могут быть внедрены в практику деятельности конкретной организации;
- ответы на замечания, высказанные в отзыве научного руководителя, рецензии на ВКР, членами комиссии по предзащите.

Текст доклада должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной работы бакалавра, поэтому его основу составляют, как правило, введение и заключение. Также практически полностью используются выводы, сделанные по всей работе. В выступлении могут быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной работе бакалавра.

К докладу прикладывается графический материал - чертежи в формате А1.

Не позднее, чем за 2 календарных дня до начала защиты ВКР, в ГЭК представляются следующие документы:

- ВКР, оформленная в соответствии с требованиями (п. 2.5 программы);
- задание на выполнение ВКР;
- отзыв научного руководителя ВКР;

- рецензия (внутренняя или внешняя);
- справка о внедрении (если есть);
- ВКР на электронном носителе;

Защита выпускной квалификационной работы должна сопровождаться электронной презентацией. Структура слайдов и их содержание согласовывается с научным руководителем. Длительность выступления с использованием доклада максимум 10 минут.

2.7 Процедура защиты ВКР

Процедура защиты выпускных квалификационных работ регламентируется локальным актом ВУЗа.

Защита выпускных квалификационных работ бакалавра проводится публично на заседании ГЭК, состав которой утверждается в установленном порядке. На ней имеют право присутствовать научный руководитель, другие обучающиеся, представители других организаций.

Защита проходит по спискам, заранее составленным кафедрой и согласованным с выпускниками.

После окончания обсуждения выпускнику предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове выпускник отвечает на замечания, соглашаясь с ними или не соглашаясь, приводя при этом обоснованные возражения.

Оценки по результатам защиты объявляются в день защиты выпускных квалификационных работ после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии (ГЭК).

По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении квалификации и выдаче диплома государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

По результатам проведения защиты ВКР обучающийся имеет право на апелляцию, процедура рассмотрения которой регламентируется локальным актом ВУЗа.

Выпускник, не прошедший в течение установленного срока всех аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из института, ему выдается справка о периоде обучения.

Выпускникам, не проходившим аттестационных испытаний по уважительной причине, директором института может быть продлён срок прохождения итоговых аттестационных испытаний в соответствии с локальным актом ВУЗа.

После защиты выпускные квалификационные работы передаются на выпускающую кафедру. Кафедра ведёт учёт работ и в соответствии с инструкцией по делопроизводству передает ВКР в архив института на хранение.

Тема выпускной квалификационной работы бакалавра и её оценка заносятся в зачётную книжку и в приложение к диплому, которое выдаётся выпускнику вместе с дипломом.

Наиболее интересные в теоретическом и практическом отношении ВКР могут быть рекомендованы к опубликованию в печати, а также представлены к участию в конкурсе научных работ. Авторы таких работ могут быть рекомендованы для поступления в магистратуру.

2.8 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение — оценку.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной (преддипломной) практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы бакалавра, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов обучающегося на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- характеристика работы в отзыве научного руководителя;
- оценка рецензента.

Оценка результатов производится на основе оценочного листа и мнения членов экзаменационной комиссии.

Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции,
шкала оценивания компетенций

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	отлично	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	хорошо	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	удовлетворительно	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	неудовлетворительно	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», комиссия объясняет обучающемуся недостатки его ответа.

3. Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

1. Васильева И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — Режим доступа: www.Znanium.com.

2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. Режим доступа: www.Znanium.com.

3. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с. Режим доступа: www.Znanium.com.

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Режим доступа: www.Znanium.com.

5. Пестова И.Г. Руководство по выполнению курсовых проектов и выпускной квалификационной работы. Технологические расчеты: Учебное пособие.

6. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник. - 2-е изд, перераб.

7. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: Режим доступа: www.Znanium.com.

Дополнительная литература:

1. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н. Сон, В.Н. Родин. Режим доступа: www.Znanium.com.

2. Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп. Режим доступа: www.Znanium.com.

3. Пестова И.Г., Степанян Ю. Г. Спецификация оборудования, посуды и кухонного инвентаря предприятий общественного питания. Учебное пособие.

4. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. Режим доступа: www.Znanium.com.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с. – Ч. 1, Режим доступа: www.Znanium.com.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука. // М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с. – Ч. 2, Режим доступа: www.Znanium.com.

7. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. Режим доступа: www.Znanium.com.

8. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. М. : Логос, 2014. - 259 с. Режим доступа: www.Znanium.com.

9. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. Режим доступа: [www.«biblioclub.ru»](http://www.biblioclub.ru).

10. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: Режим доступа: www.Znanium.com.

11. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: Режим доступа: www.Znanium.com.

Нормативные и правовые документы:

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.- 2000.-10 января.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.

5. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

10. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.

11. ГОСТ Р 55051 - 2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.

12. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А. Н. Ершов, А. Ф. Юрченко.- М.: Экономика, 2003.

13. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.

14. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.

15. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

Журналы: «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии», «Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор»,

«Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
5. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
7. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
8. <http://mir-restoratora.ru/> Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано [Электронный ресурс].
9. <http://www.ozpr.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
11. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

4. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы, рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для обучающегося, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материалы, а также образцы изделий, необходимых для решения задач.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Приложение 1

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30-80 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50-100 мест.
3. Организация работы ресторана при вокзале на 50-150 мест.
4. Организация работы баров, (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров и др.) на 20-50 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20-40 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе (специализированного, неспециализированного) на 25-50 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20-100 мест.
8. Организация работы кафе при вокзале на 20-100 мест.
9. Организация работы столовой на 40-100 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40-150 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 40-100-мест.
12. Организация работы столовой в учебном заведении (ВУЗ, СУЗ) на 40-100 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30-100-мест.
14. Организация работы диетической (вегетарианской) столовой на 40-100 мест.
15. Организация работы пищеблока санатория на 40-100 мест.
16. Организация работы закусочной на 40-60 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания (специализированного и неспециализированного) на 20-100 мест.
18. Проект цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 1,0- 6,0 тонн/тыс. изделий в сутки/смену.
19. Проект кондитерского цеха производительностью 2,0-3,5 тонн/тыс. изделий в сутки/смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Проект кондитерского цеха (столовой-заготовочной, ресторана, кафе, кафе-кондитерской) выпускающего 1,0-6,0 тыс. изделий в сутки/смену.
21. Проект кулинарного (пирожкового) цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1,0-4,0 тонн готовой продукции в сутки/смену.
22. Проект кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0-2,0 тонны готовой продукции в сутки/смену.
23. Проект заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0-4,5 тонны в сутки/смену.

24. Проект мясного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-5,0 тонн сырья в сутки/смену.

25. Проект птицеполюевого цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-2,5 тонн сырья в сутки/смену.

26. Проект рыбного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-1,5 тонн в сутки/смену.

27. Проект овощного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 5,0-8,0 тонн сырья в сутки/смену.

28. Проект комплексного предприятия:

- услуги кейтеринга (100-300 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);

- ресторан (40-100 мест) - бар (20-70 мест);

- ресторан (40-100 мест) – предприятие быстрого обслуживания (20-80 мест);

- кафе (40-80 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);

- кафе (30-80 мест) – бар (20-50 мест).

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет менеджмента

Кафедра технологии и организации питания и услуг

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой

«Технологии и организации питания и услуг»
(кафедра)

«_____»

«_____»
(подпись)

« » _____ 201__ г.

ЗАДАНИЕ И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

по выполнению выпускной квалификационной работы
бакалавра

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Студента ____ курса _____ группы

«_____»

Тема работы: «_____»

1. Срок сдачи студентом законченной работы _____

В разделах выпускной квалификационной работы изложить:

В введении – необходимо привести общую характеристику работы, раскрыть ее актуальность, привести структуру, определить объект, субъект, предмет

Срок выполнения:

Часть 1. Технико-экономическое обоснование содержит обоснование необходимости строительства ПОП, характеристику района и обоснование выбора места строительства; инженерные изыскания и обоснование технической возможности строительства ПОП; обоснования выбора типа ПОП; определение источников снабжения

Срок выполнения:

Часть 2 Технологическая часть. Содержит разработку производственной программы ПОП; расчет площадей помещений; расчет оборудования; расчет рабочей силы; разработку технологических документов.

Срок выполнения:

Часть 3 Организационно-санитарная часть. включает 4 раздела: организационный раздел, инженерного обеспечения предприятия, охране труда и техника безопасности, санитарно-эпидемиологический раздел.

Срок выполнения:

Часть 4 Экономическая часть. В В части приведены план материально-технических мероприятий; расчет издержек ПОП; расчет прибыли и рентабельности..

Срок выполнения:

В заключении – необходимо привести общие выводы по работе.

Срок выполнения: _

Объем выпускной квалификационной работы _____ страниц компьютерного набора.

Перечень прилагаемого материала: графическая часть

Основная рекомендованная литература: ГОСТ, СНиП, СанПиН

Руководитель

« _____ »
(должность, звание, ФИО)

« _____ »
(подпись)

Задание принял к исполнению

« _____ »
(ФИО студента)

« _____ »
(подпись)

Приложение 3

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
(БАКАЛАВРСКУЮ РАБОТУ)**

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) выполнена
Студентом (кой) _____
Факультета Менеджмента _____
Кафедры _____ Группы _____
Направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» _____
Наименование темы: _____
Рецензент _____
(Ф.И.О., ученое звание и степень, должность, место работы)

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ)**

№ п/п	Показатели	Степень соответствия				
		5	4	3	2	*
1.	Актуальность тематики работы					
2.	Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
3.	Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов					
4.	Степень комплексности работы, применение в ней знаний естественно-научных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин					
5.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
6.	Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7.	Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
8.	Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам					
9.	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений					

* не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Заключение

Рецензент _____

(подпись)

«_____» _____ 201_г.

Приложение 6

Зав. кафедрой «_____»

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

от студента Факультета Менеджмента,

_____ формы обучения,

_____ курса группы _____

(Ф.И.О. полностью)

Контактный телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы в следующей редакции:

«_____»
_____»

и назначить научного руководителя _____

(Ф.И.О. научного руководителя)

«_____» _____ 201_ г.

(подпись студента)

Научный руководитель:

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

(подпись научного руководителя)

Тема и научный руководитель утверждены на
заседании кафедры _____ протокол № _____
(название кафедры)

от «_____» _____ 20____ г.

Приложение 7

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет Менеджмента

Кафедра _____

«Допустить к защите»
Заведующий кафедрой

_____/_____/

«_____» _____ 201__ г.

Выпускная квалификационная работа

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»

Профиль «Технология и организация ресторанного дела»

ТЕМА _____

Выполнила студент(ка) _____

Группа _____

Научный руководитель выпускной
квалификационной работы

Автор _____

Пермь – 201_