

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Технологический институт филиал федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.  
Столыпина»

## МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

по выполнению

выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного  
бизнеса

Формы обучения: заочная/очно-заочная

УДК 642.5

Шигапов И.И..Методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы,– Димитровград, 2022, Технологический институт-филиал Ульяновский ГАУ – 64 с.Методическое пособие составлено в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и предназначены для бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В методическом пособии изложены рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы бакалавра.

Рекомендовано к печати методическим советом

Технологического института филиал -ФГБОУ

ВО Ульяновский ГАУ, 2022

Протокол № 2 от 10.10.2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1.Цели и задачи выполнения выпускной квалификационной работы	4
2.Структура выпускной квалификационной работы	9
3.Требования к выполнению и содержанию выпускной квалификационной работы	13
4.Оформление работы	18
5.Составление и оформление библиографического списка	26
6.Перечень тем выпускных квалификационных работ	31
Приложения	39

## 1. Цели и задачи выполнения выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой самостоятельную и логически завершенную работу, выполненную обучающимися, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и связанную с решением задач того вида деятельности, к которому готовятся обучающийся. Содержание выпускной квалификационной работы направлено на оценку степени и уровня освоения обучающимися ОПОП. Ответ фиксируется в оценочном листе ответа на защите ВКР.

**Требования к структуре текста.** ВКР должна быть выполнена с соблюдением требований ЕСКД<sup>1</sup>. Руководствуясь положениями ГОСТ 7.32-2001 (с Изменением №1, утвержденном в июне 2005 г.), наименования структурных элементов ВКР: «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ», «ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» служат их заголовками. Заголовки структурных элементов ВКР следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами. Подчеркивать заголовки не следует.

Текст основной части ВКР разделяют на разделы, подразделы, пункты (ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 7.32-2001). При необходимости пункты могут делиться на подпункты.

Главы, подразделы (параграфы), пункты и подпункты ВКР следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Главы ВКР должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста.

Например: ГЛАВА 1; ГЛАВА 2; ГЛАВА 3.

Каждый раздел ВКР рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Номер подраздела (параграфа) ВКР включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Номер пункта в основном тексте ВКР включает номер соответствующей главы, подраздела (параграфа) и порядковый номер пункта, разделенные точкой. Пример - 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 и т.д.

В соответствии с требованиями ГОСТ 7.32- 2001 после номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или, при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений, строчную букву, после которой ЕСКД – Единая Система Конструкторской Документации ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

Главы, подразделы (параграфы) ВКР должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание глав, подразделов (параграфов).

Заголовки глав, подразделов (параграфов) и пунктов следует печатать с абзацного отступа, с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Например:

Глава 1 Технология приготовления полуфабрикатов 1.1 Сырье для приготовления полуфабрикатов

1.2 Основные операции в технологии полуфабрикатов

### 1.3 Нормы продуктов (порционирование)

По аналогии с другими структурными элементами ВКР, наименование ее глав так-же можно печатать прописными буквами. Например:

ГЛАВА 1 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ГОСТ 7.32-2001 (в редакции 2005 г.) не запрещает переносы слов в заголовках текста.

В тексте ВКР, в целях более зримого разграничения логических частей работы, на-звания ее структурных элементов, глав, подразделов (параграфов) желательно выделять полужирным шрифтом.

Расстояние между заголовками и текстом должно быть равно 15 мм. Расстояние между заголовками разделов и подраздела – 8 мм. Расстояние между последней строкой текста и последующим заголовком подраздела – 15 мм.

Каждую главу рекомендуется начинать с нового листа.

**Требования к изложению текста.** Изложение основного текста работы должно быть кратким и четким. В тексте должны применяться научно-технические термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Условные буквенные обозначения величин, а также условные графические обозначения должны соответствовать требованиям государственных стандартов (это относится и к единицам измерения). Условные буквенные обозначения должны быть тождественными во всех разделах записки.

В тексте ВКР не допускается применение оборотов разговорной речи. Наряду с этим крайне нежелательно:

- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими государственными стандартами.

В тексте ВКР, за исключением формул, таблиц и рисунков, не допускается:

- применять математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);
- применять без числовых значений математические знаки, например: >(больше), <(меньше), =(равно), ≥ (больше или равно), ≤ (меньше или равно), ≠ (не равно), а также № (номер), % (процент).

**Правила печатания знаков.** Знаки препинания (точка, запятая, двоеточие, точка с запятой, многоточие, восклицательный и вопросительный знаки) от предшествующих слов пробелом не отделяют, а от последующих отделяют одним пробелом.

Дефис от предшествующих и последующих элементов не отделяют. Тире от предшествующих и последующих элементов отделяют обязательно.

Перед раскрытием и после закрытия скобок и кавычек делается пробел. Кавычки и скобки не отделяют пробелом от заключенных в них элементов. Также не отделяют от кавычек и скобок знаки препинания.

Знак № отделяется пробелом от цифры, к которой он относится.

Знаки процента и промилле не отделяются пробелом от чисел, к которым они относятся.

Знаки сноски (звездочки или цифры) в основном тексте печатают без пробела, а от текста сноски отделяют пробелом (например: слово<sup>1</sup>, <sup>1</sup> Слово).

**Числа и даты.** Числа должны быть отделены от относящихся к ним наименований (например: 25 м). Числа с буквами в обозначениях не разбиваются (например: в пункте 2б). Числа и буквы, разделенные точкой, не имеют отбивки (например: 2.13.6).

Основные математические знаки перед числами в значении положительной или отрицательной величины, степени увеличения от чисел не отделяют (например: -15).

Для обозначения диапазона значений употребляют один из способов: многоточие, тире, знак ч, либо предлоги от ... до .... По всему тексту следует придерживаться принципа единообразия.

Сложные существительные и прилагательные с числами в их составе рекомендуются писать в буквенно-цифровой форме (например: 150-летие, 30-градусный, 25-процентный).

Стандартной формой написания дат является следующая: 20.03.14 г. Возможны и другие как цифровые, так и словесно-цифровые формы:

20.03.2014 г., 22 марта 2014 г., 1 сент. 2014 г.

Все виды некалендарных лет (бюджетный, отчетный, учебный), т.е. начинающихся в одном году, а заканчивающихся в другом, пишут через косую черту: В 2014/15 учебном году. Отчетный 2014/2015 год.

**Сокращения.** Используемые сокращения должны соответствовать правилам грамматики, а также требованиям государственных стандартов (в частности, ГОСТ 7.12-93). Однотипные слова и словосочетания везде должны либо сокращаться, либо нет (например: в 1919 году и XX веке или в 1919 г. и XX в.; и другие, то есть или и др., т.е.). Существует ряд общепринятых графических сокращений: Сокращения, употребляемые самостоятельно: и др., и пр., и т.д., и т.п. Употребляемые только при именах и фамилиях: г-н, т., им., акад., д-р., доц., канд. физ.-мат. наук, ген., чл.-кор. Например: доц. Иванов И.И. Слова, сокращаемые только при географических названиях: г., с., пос., обл., ул., просп. Например: в с. Н. Павловка, но: в нашем селе. Употребляемые при ссылках, в сочетании с цифрами или буквами: гл.5, п.10, подп.2а, разд.А, с.54 – 598, рис.8.1, т.2, табл.10 – 12, ч.1.

Употребляемые только при цифрах: в., вв., г., гг., до н.э., г.н.э., тыс., млн., млрд., экз., к., р. Например: 20 млн. р., 5 р. 20к. Используемые в тексте сокращения поясняют в скобках после первого употребления сокращаемого понятия. Например: заканчивается этапом составления технического задания (ТЗ).

**Требования к оформлению таблиц.** Цифровой материал принято помещать в таблицы. Таблицы используют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы помещают непосредственно после абзацев, содержащих ссылку на них, а если места недостаточно, то в начале следующей страницы. Все таблицы должны быть пронумерованы. Как правило, они нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера, разделенного точкой. При этом знак № при нумерации таблиц не используется. Например, пишется: Таблица 2.1. В пределах текста ВКР допускается и сквозная нумерация таблиц. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. В соответствии с ГОСТ 7.32 -2001 (в редакции 2005 г.) наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. При этом, после последней цифры номера таблицы точка не ставится, а после тире наименование таблицы пишется с прописной (заглавной) буквы. После наименования таблицы точка также не ставится.

В соответствии с вышеуказанным ГОСТ, заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Пример:

**Таблица 1 – Рецептúra торта «Прага»**

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		На 1350 г полуфабриката		На 1000 г. готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слово «Продолжение таблицы» и указывают ее номер (например: Продолжение таблицы 2.15).

Таблицу с большим количеством граф (столбцов) допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Высота таблицы с записями в одну строку должна быть не более 8 мм. Если в таблице встречается повторяющийся текст, то при первом же повторении допускается писать слово «то же», а далее использовать кавычки. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, знаков, марок, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или текстовые данные не приводятся в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк (–). Цифры в графах таблиц располагают так, чтобы они следовали одни под другими (желательно по центру колонок). В таблице допускается применять размер шрифта меньший, чем в тексте ВКР. На все таблицы в пояснительной записке ВКР должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. В тексте, где речь идет об информации, содержащейся в соответствующей таблице, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (таблица 2.1), либо в виде оборота типа «Представленные в таблице 2.1 данные свидетельствуют о ...». Сноски к таблице печатают непосредственно под ней.

**Требования к оформлению иллюстраций.** Иллюстрации используют в тексте ВКР, чтобы придать излагаемому материалу наглядность, ясность и конкретность.

Иллюстрации, сопровождающие пояснительную записку, могут быть выполнены в виде диаграмм, номограмм, графиков, чертежей, карт, фотоснимков и др. Указанный материал выполняется на формате А4, т.е. размеры иллюстраций не должны превышать формата страницы с учетом полей. Если ширина рисунка больше 8 см, то его располагают симметрично посередине. Если его ширина менее 8 см, то рисунок, как правило, располагают с краю, в обрамлении текста. Допускается размещение нескольких иллюстраций на одном листе.

Иллюстрации могут быть расположены по тексту пояснительной записки, а также даны в приложении. Сложные иллюстрации могут выполняться на листах формата А3 и больше со сгибом для размещения в пояснительной записке.

Все иллюстрации нумеруются в пределах текста арабскими буквами (если их более одной). Нумерация рисунков может быть как сквозной, например, Рисунок 1, так и индексационной (по главам пояснительной записки, например, Рисунок 3.1). Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, могут иметь экспликацию (поясняющий текст или данные). Наименование помещают под иллюстрацией, а экспликацию под наименованием. В тексте, где идет речь о теме, связанной с иллюстрацией, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (рис. 1) либо в виде оборота типа «...как это видно на рисунке 1»



**Рисунок 1 – Ингредиенты, необходимые для приготовления бисквита**

Схемы выполняют без соблюдения масштаба и пространственного расположения. Иллюстрации должны быть вставлены в текст одним из следующих способов:

- либо командами ВСТАВКА-РИСУНОК (используемые для вставки рисунков из коллекции, из других программ и файлов, со сканера, созданные кнопками на панели рисования, автофигуры, объекты *Word Art*, а так же диаграммы). При этом все иллюстрации, вставляемые как рисунок, должны быть преобразованы в формат графических файлов, поддерживаемых *Word*;

- либо командами ВСТАВКА-ОБЪЕКТ. При этом необходимо, чтобы объект, в котором создана вставляемая иллюстрация, поддерживался редактором *Word* стандартной конфигурации.

### **ПРИМЕНЕНИЕ ЭКОНОМИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИХ МЕТОДОВ**

В зависимости от характера и содержания выпускной квалификационной работы необходимо применять современные методы обработки данных при анализе социально - экономических явлений. Метод определяется той задачей, которая поставлена в ВКР. Выявление закономерностей того или иного явления требует обоснованного применения экономико-математических методов. Использование экономико-математических методов возможно, как на стадии анализа изучаемых объектов (явлений, процессов), так и на стадии планирования, прогнозирования и организации предлагаемых решений.

**Требования к оформлению формул.** Формулы должны быть оформлены в редакторе формул Equation Editor и вставлены в документ как объект. Размеры шрифта для формул:

Обычный	- 14 :
крупный индекс	- 10 :
мелкий индекс	- 8 :
крупный символ	- 20 :
мелкий символ	- 14 :

Значения указанных символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой, причем каждый символ и его размерность пишутся с новой строки и в той последовательности, в которой они приведены в формуле. Первая строка расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Пример: Массовую долю влаги в продуктах X (w) в процентах вычисляют по формуле:  
 $w = 100 - C,$



где  $C$  – массовая доля сухого вещества, %.

Все формулы нумеруются арабскими цифрами, номер ставят с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках. Номер формулы состоит из 2-х частей, разделенный точкой, например (3.1), первая часть выделена под номер раздела, вторая часть – номер формулы. Допускается сквозная нумерация формул в пределах пояснительной записки. При переносе формулы номер ставят напротив последней строки в край текста. Если формула помещена в рамку, номер помещают вне рамки против основной строки формулы.

Группа формул, объединенных фигурной скобкой, имеет один номер, помещаемый точно против острия скобки.

При ссылке на формулу в тексте ее номер ставят в круглых скобках. Например: Из формулы (3.1) следует...

Порядок изложения в тексте ВКР математических уравнений такой же, как и формул.

## **2. Структура выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченное решение конкретной расчетно-экономической, аналитической, научно-исследовательской или организационно-управленческой задачи, включать совокупность результатов исследования и научно-практические положения, выдвигаемые автором на защиту. В ней должны быть определены пути дальнейшего развития исследуемой проблемы, показана способность автора участвовать в разработке и принятии решений по повышению эффективности и перспективе развития исследуемого объекта, процесса или явления.

Выпускная квалификационная работа должна:

- иметь характер прикладной разработки или прикладного научного исследования;
- должна быть основана на использовании актуальных статистических данных и действующих нормативно-правовых актов;
- отвечать принципам логичности, четкости, достоверности изложения эмпирического материала;
- отражать умения бакалавра-выпускника пользоваться научными методиками и приемами исследования по отбору, обработке и систематизации информации;
- иметь четкую структуру и правильное оформление;
- опираться на разработанные автором предложения по устранению негативных тенденций в развитии изучаемого объекта (явления) и усилению прогрессивных тенденций;
- содержать практические рекомендации, обоснованные конкретными расчетами.

Таким образом, выпускная квалификационная работа показывает уровень знания бакалавра-выпускника методов научного исследования сложных социально-экономических явлений, умения обобщать и делать выводы, обоснованные предложения и давать рекомендации в рамках предмета исследования, принимать участие в разработке и реализации рациональных решений по исследуемому объекту, процессу или явлению.

Выпускная квалификационная работа должна состоять из:

- текстовой части (пояснительной записки) – обязательная часть ВКР;
- дополнительного материала (содержащего решение задач, установленных заданием) – необязательной части ВКР.

Пояснительная записка – это законченный текст, объемом от 50 (минимально) до 100 (максимально) страниц компьютерной верстки. Обязательными структурными элементами пояснительной записки являются:

1. Титульный лист (приложение 6)
2. Задание на выпускную квалификационную работу
3. Аннотация (приложение 7)
4. Оглавление (содержание)

## 5. Введение

6. Основной текст работы с разбивкой на главы и параграфы, с учетом логики содержания разделённый на 2 или 3 главы

## 7. Выводы и предложения

## 8. Список использованной литературы

## 9. Приложения (если есть)

В пояснительную записку вкладывается отзыв руководителя ВКР, заключение кафедры и декана (приложение 8), заявление о самостоятельности выполнения работы (приложение 9), справка о проверке на заимствования (приложение 10), отзыв руководителя (специалиста) организации (приложение 11), справка о внедрении результатов исследования (приложение 12), список научных публикаций студента (приложение 13).

**Титульный лист** является первой страницей работы. Лист оформляется строго в соответствии с образцом и содержит название темы ВКР, подписи с указанием фамилий и инициалов студента, научного руководителя, заведующего кафедрой, на которой выполнена ВКР, место и год выполнения работы. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

**Задание на выполнение работы** содержит исходные данные, необходимые для выполнения ВКР, перечень вопросов, подлежащих разработке, а также перечень необходимых дополнительных материалов. Указывается дата выдачи задания и данные о научном руководителе. Задание должно быть подписано студентом и руководителем, утверждено заведующим кафедрой, на которой выполняется работа.

**Аннотация ВКР** содержит краткую информацию о выпускной работе, её назначении, основных результатах и рекомендациях по их использованию. Аннотация оформляется в виде текстового материала объемом 1/2 - 1/3 страницы. Аннотация является третьим листом пояснительной записки ВКР.

**Оглавление (содержание)** включает перечень всех разделов ВКР с указанием номеров страниц, с которых начинаются указанные элементы. Обязательное требование – дословное повторение в заголовках содержания названий разделов, представленных по тексту работы, в той же последовательности и соподчиненности.

**Введение** – это вступительная часть ВКР, в которой характеризуется научный аппарат исследования и даётся общая аннотация на текст исследования.

Научный аппарат – перечень последовательно совершаемых логико-познавательных действий (операций), обеспечивающих выполнение исследования. Научный аппарат ВКР должен включать следующие обязательные элементы: обоснование актуальности, теоретическую разработанность темы, формулировку противоречия, проблемы, темы, цели, объекта, предмета, задач и методов исследования, исследовательскую базу, описание структуры работы. По тексту введения все элементы научного аппарата выделяются жирным курсивом.

**Актуальность исследования** обосновывается с позиций, что во внешней среде происходят изменения, которые обусловлены принятием новых документов развития национальной экономики и/или отрасли, глобализацией бизнеса, ужесточением конкурентной среды и др. новыми условиями деятельности организации. Однако на уровне управления национальной экономикой (отраслью, конкретной организацией) не готовы по каким-либо причинам (которые студенту следует выделить) соответствовать данным условиям деятельности.

**Теоретическая разработанность** темы с указанием направлений теоретических исследований и фамилий российских и зарубежных ученых, которые рассматривали данную тему.

**Противоречие** формулируется как несоответствие (нарушение баланса) между потребностями управленческой теории и/или практики соответствовать данным условиям деятельности и наличием выявленной студентом проблемной ситуации. Выделяется при наличии «сильного» внешнего и «слабого» внутреннего звеньев в экономике организации.

**Проблема** вытекает из противоречия и показывает общий вопрос – проблемную ситуа-

цию, разрешение которой устранил противоречие в экономике организации. В процессе формулировки проблемы могут быть использованы вопросительные конструкции («какой», «сколько», «каким образом» и др.) или повествовательные с отрицательным усилением, показывающие, что наличие данной проблемной ситуации снижает эффективность организации.

Из проблемы вытекает **тема выпускной квалификационной работы**, которая определяет направление решения проблемы.

**Объект исследования** выделяет «поле предметной деятельности» студента в экономике предприятия – «эффективность производства», «эффективность реализации», «эффективность маркетинга», «эффективность основных фондов» и т.д.

**Предмет исследования** – часть объекта, в которой возникла проблемная ситуация, подлежащая детальному изучению. Предмет исследования отражается в теме ВКР и может включать: условия производства, размер производства и т.д.

**Задачи исследования** конкретизируют поэтапную реализацию цели исследования; формулируются в глагольной форме – «изучить», «проанализировать», «разработать», «обосновать» и т.п. Задач исследования должно быть 3-5, которые условно разделены на три группы – теоретическую, аналитическую и проектную.

Во введении описываются **методы исследования**, которыми пользовался студент для решения поставленных в работе задач: теоретические методы, используемые для подготовки теоретического обзора по состоянию проблемы эффективности (изучение теоретических источников и нормативных документов, обобщение подходов к определению понятия, экономико-математической модели, моделирование); эмпирические методы – для анализа проблемной ситуации и разработки проектного решения (анализ результатов деятельности организации, анкетирование, наблюдение, проектирование, экономико-математические расчеты и др.).

**Исследовательская база** – юридическое (полное) наименование конкретной организации, на базе которой проводилось исследование, и её местонахождение, или сфера применения результатов исследования (коммерческая, социальная или производственная).

**Основной текст с разбивкой на главы и параграфы.** Основная часть ВКР состоит из 3 глав. С учетом характера работы содержание глав может быть следующим.

**Теоретические аспекты и методические подходы к решению проблемы эффективности.** На основе изучения публикаций отечественных и зарубежных авторов излагается сущность исследуемой проблемы эффективности. По данному разделу можно судить о глубине теоретической базы ВКР и уровне подготовки студента. Рекомендуется использование источников монографического характера и публикаций ведущих специализированных журналов (российских, так и зарубежных авторов).

В процессе изучения литературных источников важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов на проблему эффективности, провести их анализ и обосновать собственную позицию по данному вопросу.

Разработка методической части ВКР предполагает обзор теоретических подходов к методике исследования проблемы эффективности, разработку программы исследования, включая обоснование выборочной совокупности, подготовку форм сбора первичной информации, а также методику её обработки и анализа полученных данных.

Одно из главных требований – наличие ссылок на библиографические источники.

**Анализ состояния проблемы эффективности в конкретной организации.** На основе, разработанной в теоретической части методики исследования анализируется состояние проблемы в конкретной организации. Материалами для анализа могут быть уставные документы, планы деятельности, годовые отчеты, статистическая отчетность и другая документация, изученная студентом.

Материалы, служащие базой для обоснования и анализа, должны быть достаточно

полными и достоверными, чтобы можно было проанализировать положение дел, вскрыть резервы и наметить пути их использования, а также устранить имеющиеся недостатки в работе организации.

При наличии статистическая обработка материалов должна проводиться не менее чем за последние 3-5 лет по деятельности организации и/или ситуации на рынке. Анализ и обработку данных рекомендуется проводить с помощью информационно-программного обеспечения и современных методов экономического, социологического и психологического анализа, доказавших свою эффективность и являющимися общепризнанными в науке и практике.

Все проанализированные документы заносятся в список литературы, по тексту работы на них должны быть ссылки.

**Основные направления по совершенствованию деятельности конкретной организации и ее подразделений.** Результаты анализа служат базой для разработки и обоснования в ВКР конкретных направлений для улучшения экономического состояния исследовательской базы.

В частности, намечаются пути использования выявленных резервов, устранения выявленных недостатков в работе, обосновывается решение, обеспечивающее реализацию цели и задачи работы.

При подготовке данной части ВКР студенты должны учитывать основные принципы и подходы к эффективности: системный подход, т.е. учет всех или большинства взаимообусловленных задач эффективности объекта; комплексный подход с позиций оперативного и стратегического вмешательства; динамичность, предполагающую регулярную корректировку документов организации в связи с изменившимися условиями деятельности предприятия, внешними условиями, а также методами оценки работ.

Разработка направлений роста эффективности предполагает, что на основе проведенного анализа проблемной ситуации студент должен подготовить описания полных и аргументированных действий в форме программы, плана, мероприятия, предложений с организационно-экономическим (организационные схемы деятельности, экономические расчеты) и правовым обоснованием (разработанные или скорректированные студентом документы организации).

Логика построения основных глав может варьироваться в зависимости от исследуемой проблемы.

**В выводах и предложениях** подводятся итоги проведенной работы и обобщаются результаты, полученные в первой, второй и третьей главах, даются предложения по дальнейшим направлениям развития исследований в данной предметной области знаний и приводятся рекомендации для внедрения результатов в практику. Здесь же оценивается полнота решения поставленных задач. Обозначаются границы применения результатов, намечаются направления развития темы и пути продолжения исследования (в том числе в будущей деятельности автора). Выводы и предложения должны содержать все новое, существенное, что составляет итог исследования и выносятся на защиту.

Все разделы должны иметь законченный смысл и последовательность перехода от одного раздела к другому.

**Список используемой литературы** – структурный элемент ВКР, который располагается после выводов и предложений и представляет собой список литературы, нормативно-технической и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки ВКР. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются в алфавитном порядке.

**Приложения** могут включать вспомогательные материалы: разработанные студентом методики исследования, формы анкет и опросных листов, организационные структуры,

исходный материал для расчетов, статистический материал, цифровой и графический материал модельного эксперимента, бланки различных документов (заполненные или незаполненные) и т.п. Назначение приложения: разгрузить текст ВКР. Все материалы должны быть связаны основным текстом, в котором делаются ссылки на соответствующие приложения и даются комментарии по их назначению.

Рекомендуется приложить список научных публикаций, который показывает научно-исследовательскую активность студента в период обучения по образовательной программе.

Студентом могут быть также обоснованы другие ценности полученных результатов ВКР, для подтверждения которых рекомендуется приложить на фирменном бланке отзыв руководителя (специалиста) исследовательской базы, заверенный печатью организации.

Выпускная квалификационная работа является важнейшим итогом обучения на соответствующей стадии образования, в связи с этим содержание выпускной работы и уровень её защиты должны учитываться как основной критерий при оценке уровня подготовки выпускника и оценке качества реализации образовательной программы в академии.

### **3. Требования к выполнению и содержанию выпускной квалификационной работы**

Оформление ВКР для защиты осуществляется в соответствии с требованиями государственных стандартов оформления текстовых документов и списков литературы, действующих на момент представления ВКР к защите. Основные требования по оформлению ВКР: от 60 до 85 стр. машинописного текста без учета списка использованной литературы и приложений, формат А4, книжная ориентация. Шрифт Times New Roman; заголовки-16 шрифт с жирным выделением по центру, основной текст по ширине – 14 полуторный интервал, текст таблиц и рисунков – 12 в одинарном интервале. Цвет шрифта должен быть черным.

Страницы ВКР должны иметь следующие поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен пяти знакам (12,5 мм). Все страницы ВКР, включая иллюстрации и приложения, нумеруются по порядку без пропусков и повторений.

Первой страницей считается титульный лист, на котором нумерация страниц не ставится, на следующей странице ставится цифра «2» и т.д. **Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.**

Иллюстративный материал может быть представлен рисунками, фотографиями, картами, графиками, чертежами, схемами, диаграммами и другим подобным материалом. Иллюстрации, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к работе. До и после графических объектов выставляется один пробел. Допускается использование приложений нестандартного размера, которые в сложенном виде соответствуют формату А4. Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). На все иллюстрации должны быть приведены ссылки в тексте ВКР. При ссылке следует писать слово «Рисунок» с указанием его номера. Иллюстративный материал оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

Таблицы, используемые в ВКР, размещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на них, или на следующей странице, а при необходимости - в приложении к работе. Таблицы нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте ВКР. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера. Перечень таблиц указывают в списке иллюстративного материала. Таблицы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

При оформлении формул в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими национальными стандартами. Пояснения символов должны быть приведены в тексте или непосредственно под формулой. Формулы в тексте ВКР следу-

ет нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией или в пределах главы (раздела). Номер заключают в круглые скобки и записывают на уровне формулы справа. Формулы оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105.

Оформление списка сокращений и условных обозначений. Сокращение слов и словосочетаний на русском и иностранных европейских языках оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.11 и ГОСТ 7.12.

Применение в ВКР сокращений, не предусмотренных вышеуказанными стандартами, или условных обозначений предполагает наличие перечня сокращений и условных обозначений. Наличие перечня не исключает расшифровку сокращения и условного обозначения при первом упоминании в тексте.

Перечень помещают после основного текста. Перечень следует располагать столбцом. Слева в алфавитном порядке или в порядке их первого упоминания в тексте приводят сокращения или условные обозначения, справа - их детальную расшифровку. Наличие перечня указывают в оглавлении ВКР.

Оформление списка терминов. При использовании специфической терминологии в ВКР должен быть приведен список принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Список терминов должен быть помещен в конце текста после перечня сокращений и условных обозначений. Термин записывают со строчной буквы, а определение - с прописной буквы. Термин отделяют от определения двоеточием. Наличие списка терминов указывают в оглавлении ВКР. Список терминов оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ Р 1.5.

Опечатки, опiski и графические неточности не допускаются.

#### 4.Оформление работы

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

Введение – это вступительная часть ВКР, в которой характеризуется научный аппарат исследования и даётся общая аннотация на текст исследования.

Научный аппарат – перечень последовательно совершаемых логико-познавательных действий (операций), обеспечивающих выполнение исследования. Научный аппарат ВКР должен включать следующие обязательные элементы: обоснование актуальности, теоретическую разработанность темы, формулировку противоречия, проблемы, темы, цели, объекта, предмета, задач и методов исследования, исследовательскую базу, описание структуры работы. По тексту введения все элементы научного аппарата выделяются жирным курсивом.

**Актуальность исследования** обосновывается с позиций, что во внешней среде происходят изменения, которые обусловлены принятием новых документов развития отрасли, глобализацией бизнеса, ужесточением конкурентной среды и др. новыми условиями деятельности организации. **Теоретическая разработанность** темы с указанием направлений теоретических исследований и фамилий российских и зарубежных ученых, которые рассматривали данную тему.

**Противоречие** формулируется как несоответствие (нарушение баланса) между потребностями управленческой теории и/или практики соответствовать данным условиям деятельности и наличием выявленной студентом проблемной ситуации.

**Проблема** вытекает из противоречия и показывает общий вопрос – проблемную ситуацию, разрешение которой устранил противоречие.

## ГЛАВА 1 АНАЛИТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

### 1.1 Классификация и ассортимент .....

### 1.2 Характеристика сырья.....

### 1.3

На основе изучения публикаций отечественных и зарубежных авторов излагается сущность исследуемой проблемы эффективности. Рекомендуются использование источников монографического характера и публикаций ведущих специализированных журналов (российских, так и зарубежных авторов).

В процессе изучения литературных источников важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов на проблему эффективности, провести их анализ и обосновать собственную позицию по данному вопросу.

Одно из главных требований – наличие ссылок на библиографические источники, например: «Если элементы декорирования тортов и пирожных состоят из натуральных ингредиентов, и присутствует правильная выкладка на витрине, то тем лучше для успеха кондитерской» [28].

## ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

### 2.1. Анализ деятельности предприятия

### 2.2. Организация торгово-технологического процесса

### 2.2. Анализ ассортимента производимой продукции

### 2.3. Выявление предпочтений потребителей

#### \* 2.2. в зависимости от тематики ВКР

Второй раздел выпускной квалификационной работы представляет собой исследование экономической составляющей избранного объекта исследования. Данная часть выпускной квалификационной работы должна быть увязана с содержанием основной ее части. Тематика исследования экономических проблем обуславливается наличием у студента необходимой экономической информации на уровне Российской Федерации, отдельных регионов, предприятий общественного питания. При выполнении раздела работы в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы целесообразно использовать материалы Федеральной службы государственной статистики, научных изданий, учебно-методических разработок и научных статей, публикуемых в периодических изданиях. При характеристике объекта исследования источниками информации являются годовая отчетность предприятия, сводные и первичные данные бухгалтерской отчетности, данные отдела продаж и экономической службы предприятия и др. Характеристика деятельности исследуемого объекта осуществляется на основе данных за последние 3 года.

Общий объем раздела выпускной квалификационной работы должен составлять 15–25 страниц (25-30 % общего объема работы). При оформлении этого раздела необходимо широко использовать таблицы, схемы, графики, диаграммы, образцы рекламной продукции. В соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта разделе обработка исходной информации должна осуществляться с использованием компьютерных технологий.

## 1.ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

В первом параграфе раздела дается краткая организационно – экономическая характеристика и состояние финансово – хозяйственной деятельности (по возможности указываются основные экономические показатели) исследуемого объекта за последние 3 года на основе собранных на производственных и преддипломной практике материалов. Для выполнения данного параграфа рекомендуется излагать материал в следующей последовательности:

- полное название предприятия, под которым оно значится в регистрационных документах;
- изучить основное содержание устава предприятия и его организационно – правовую форму, месторасположение предприятия, его адрес (почтовый, электронный) (необходима фотография объекта исследования); рассмотреть производственное направление предприятия, т.е. характер выпускаемой (реализуемой) продукции (услуг), его организационную структуру управления (для этого использует схему организационной структуры управления, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции, штатное расписание);

- исследуется обеспеченность предприятия основными производственными ресурсами (наличие и их использование): материальными, трудовыми, торговыми площадями и др.
- даются конечные результаты деятельности предприятия (прибыль в абсолютном выражении и в расчете на единицу ресурса, показатели уровня рентабельности) и оценка его финансового состояния.
- Обязательным является **анализ основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятия** за последние 3 года, который приводят на основании данных бухгалтерской, статистической и оперативной отчетности. Анализируемые данные должны быть представлены в виде сводной таблицы или нескольких таблиц (при подробном анализе каждого показателя).

**Таблица 1 - Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия**

Показатели				
Товарооборот, тыс. руб.				
Издержки обращения, тыс. руб.				
Уровень издержек, %				
Прибыль, тыс. руб.				
Уровень рентабельности продаж, %				
Численность работников, чел.				
Товарооборот на одного работника предприятия, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 м <sup>2</sup> площади предприятия, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 м <sup>2</sup> площади зала, тыс. руб.				
Производительность на 1 работника зала, тыс. руб.				

#### Вывод

Важным показателем деятельности предприятия является **товарооборот**. К основным показателям, характеризующим его, относятся: объем товарооборота в стоимостном выражении в текущих и сопоставимых ценах; структура товарооборота (товарооборот по отдельным товарным группам в рублях их доля в общем товарообороте, выраженная в процентах); однодневный товарооборот; товарооборот в расчете на одного работника; товарооборот на единицу площади (в оптовой торговле при расчете используют показатель общей складской площади, а в розничной – торговой площади);

При анализе товарооборота необходимо выявить закономерности его развития, а также причины изменения этого показателя. Для этого рассчитывают показатели динамики товарооборота (темпы роста и темпы прироста) в действующих ценах. Анализ **издержек обращения** предприятия может проводиться как по общей их величине, так и по отдельным видам расходов (с определением их доли в сумме издержек).

Основными статьями издержек обращения в торговле являются:

- транспортные расходы;
- расходы на оплату труда;
- отчисления на социальные нужды;
- расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря;
- амортизация основных средств;
- расходы на ремонт основных средств;
-



износ санитарной и специальной одежды и пр.;

- расходы на топливо, газ, электроэнергию для производственных нужд;
- расходы на хранение, переработку, подсортировку и упаковку товаров;
- расходы на рекламу;
- затраты по оплате процентов за использование кредитами и займами;
- потери товаров и технологические отходы;
- расходы на тару; прочие расходы.

При анализе издержек обращения необходимо сделать заключение о путях их уменьшения, уделив особое внимание тем статьям, которые занимают наибольший удельный вес в структуре расходов. Например, если для доставки товаров на предприятие используется его транспорт, то доля транспортных расходов будет существенно выше, нежели при централизованной доставке товаров поставщиком. Кроме абсолютной суммы издержек обращения, которая определяется путем суммирования расходов по всем статьям, рассчитывают уровень издержек обращения (процентное отношение суммы издержек к объему товарооборота) и его отклонение (экономия или перерасход). Уровень издержек обращения зависит от ассортиментного профиля предприятия (расходы, связанные с транспортировкой, хранением, подготовкой к продаже продовольственных товаров выше, чем в торговле непродовольственными товарами).

О том, насколько эффективно используются ресурсы предприятия, судят по таким относительным показателям, как **показатели рентабельности**. Уровень рентабельности вычисляется как частное от деления прибыли, полученной в результате реализации товаров, на товарооборот. Этот показатель определяет, сколько рублей прибыли получено торговым предприятием в результате реализации товаров на один рубль товарооборота. Аналогично могут быть рассчитаны и другие показатели рентабельности, например, отношение прибыли к издержкам обращения.

После проведения анализа каждого из перечисленных показателей следует сделать общий вывод об их взаимосвязи, а также предложить пути повышения эффективности работы предприятия.

## 2.ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Во втором параграфе экономического раздела выпускной квалификационной работы рассматриваются вопросы организации торгово-технологического процесса:

1. Организация коммерческой работы по закупкам сырья;
2. Организация и технология приемки и хранения товаров;
3. Организация продажи готовой продукции, обслуживания клиентов и их эффективность;
4. Планирование и организация рекламной работы, ее эффективность, предложения по совершенствованию.

**Таблица 3 - Структура товарооборота предприятия**

Наименование продукции	2014 г.		2015г.		2016 г.		20.. г. к 20..г, %
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	
Итого							

Вывод

## 2. АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА ПРОИЗВОДИМОЙ ПРОДУКЦИИ

**Ассортимент товаров** – это совокупность видов и разновидностей товаров, объединённых по одному или нескольким признакам. Различают следующие свойства и показатели ассортимента:

1) **Широта ассортимента** – это количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп. Это свойство характеризуется следующими показателями: - действительная широта (Шд) – это фактическое количество товаров имеющихся в наличии; - базовая широта (Шб) – это ширина, принятая за основу для сравнения; - коэффициент широты (Кш) – это отношение действительного количества видов и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому:

$$Кш = Шд/Шб \times 100 \%$$

2) **Полнота ассортимента** – это способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности.

Показатели полноты ассортимента:

- действительный показатель полноты (Пд) – характеризуется фактическим количеством видов и наименований товаров однородной группы;

- базовый показатель полноты (Пб) – характеризуется регламентируемым или планируемым количеством товаров;

- коэффициент полноты (Кп) – это отношение действительного показателя к базовому. Чем ближе этот показатель к 100 %, тем полнее ассортимент торгового предприятия.

$$Кп = Пд/Пб \times 100 \%$$

3) **Устойчивость ассортимента** – это способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары, особенностью которых является наличие устойчивого спроса на них.

Показатели устойчивости:

- показатель устойчивости (У) - это отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся спросом у потребителей;

- коэффициент устойчивости – это отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся спросом у потребителей (У) к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп (Шб). Чем ближе этот показатель к 100 %, тем устойчивее ассортимент торгового предприятия.

$$Ку = У/Шб \times 100 \%$$

4) **Новизна ассортимента** – это способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счёт новых товаров.

Новизна характеризуется следующими показателями:

- действительное обновление – это количество новых товаров в общем перечне (Н);

- степень обновления (Кн) – это отношение количества новых товаров к общему количеству наименований товара или действительной широте (Шд).

$$Кн = Н/Шд \times 100 \%$$

и **Рациональность ассортимента** – это способность товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности потребителей. Это свойство характеризуется коэффициентом рациональности (Кр), как среднее взвешенное значение показателя рациональности с учётом реальных значений показателей ширины, полноты, устойчивости новизны умноженные на соответствующие коэффициенты весомости ( $V_p=0,2$ ;  $V_{ш}=0,3$ ;  $V_n=0,2$ ;  $V_u=0,3$ ). В сумме эти коэффициенты равны 1.

Структуру ассортимента товаров целесообразно изобразить графически.

Для качественной характеристики ассортимента продукции проводят ABC-анализ структуры ассортимента. Структура ассортимента характеризуется удельной долей каждого вида или наименования товара в общем наборе, которая должна быть представлена в таблице 3 в графе

«Доля, %» в виде ранжированного ряда по убыванию. Суть ABC-анализа – это составление рейтинговых списков по разным параметрам. В рамках общего рейтингового списка выделяют

3 группы объектов – А, В и С, которые различаются по своей значимости и доле в структуре показателя. Группа А — объекты, сумма долей которых накопительным итогом составляет первые 50 % от общей суммы параметров. Эти объекты требуют тщательного планирования, постоянного (возможно, даже ежедневного) учета и контроля.

**Таблица 3 - ABC – анализ структуры ассортимента**

Наименование	Сумма реализации за 2018 г, руб.	Доля, %	Доля, нарастающим итогом, %	Группа

Выводы

**Таблица 5 - Структура товарооборота**

Наименование продукции	20.. г.		20.. г.		20.. г.		20... г. к 20.. г., %
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	

Вывод

**Таблица 6 - ABC – анализ структуры ассортимента десертов**

Наименование	Сумма реализации за 2018 г, руб.	Доля, %	Доля, нарастающим итогом, %	Группа

Вывод

**Таблица 7 - Реализация продукции(блюд)**

Наименование	Реализация за квартал, руб.				Среднее значение по кварталам	Реализация за год, руб.
	1	2	3	4		

Вывод

**Таблица 8 - Индекс сезонности**

Наименование	Индекс сезонности по кварталам, %.			
	1	2	3	4

--	--	--	--	--

#### Вывод

В дальнейшем необходимо провести XYZ – анализ, который позволяет разделить продукцию по степени стабильности продаж и уровня колебаний потребления. Метод данного анализа заключается в расчете каждой товарной позиции коэффициента вариации или колебания расхода. Этот коэффициент показывает отклонение расхода от среднего значения и выражается в процентах. Результаты анализа по методу XYZ показаны в таблице 9.

Категория X – ресурсы характеризуются стабильной величиной потребления. Значение коэффициента вариации – от 0 до 10 %.

Категория Y – ресурсы характеризуются известными тенденциями определения потребности в них. Значение коэффициента вариации – от 10 до 25 %.

Категория Z – потребление ресурсов нерегулярно. Значение коэффициента вариации – более 25 %.

По данным таблицы 9 XYZ – анализ показал, что все 7 наименований относятся к группе X - товары с наиболее устойчивыми объемами продаж.

**Таблица 9 - XYZ – анализ продукции**

Наименование	Реализация за квартал, руб.				Среднее значение по кварталам	Коэффициент вариации, %	Группа
	1	2	3	4			

следующие за группой А объекты, сумма долей которых накопительным итогом составляет от 50 до 80 % от общей суммы параметров. Эти объекты в меньшей степени важны для предприятия и требуют обычного контроля и налаженного учета (возможно, ежемесячного).

Группа С — оставшиеся объекты, сумма долей с накопительным итогом которых составляет от 80 до 100 % от общей суммы параметров. Это малоценные объекты, характеризующиеся упрощенными методами планирования, учета и контроля. Для характеристики стабильности спроса на конкретные виды товара рассматриваемого ассортимента проводят XYZ-анализ.

Необходимо отметить, что чем стабильнее спрос, тем меньше ошибки прогно-зирования, ниже потребность в страховых запасах, легче планирование движения това-ра.

Признаком, на основе которого конкретную позицию ассортимента относят к группе X, Y или Z, является коэффициент вариации спроса (v) по этой позиции. Он оп-ределяется по следующей формуле:

X— среднеквартальное значение спроса по оцениваемой позиции; n — число кварталов, за которые произведена оценка.

Группа X — объекты, значение коэффициента вариации по которым не превышает 10 %. Эти объекты изменяют свои показатели с течением времени незначительно, соответственно, возможен более точный прогноз. Группа Y — объекты, коэффициент вариации по которым составляет 10...25 %. Эти объекты изменяют свои показатели во времени, возможности прогноза средние. Группа Z — объекты, коэффициент вариации по которым превышает 25 %. Показатели этих объектов имеют серьезные колебания, какие-либо явные тенденции отсутствуют. Возможности прогноза низкие. Значения коэффициента вариации должны быть представлены в таблице 10

**Таблица 10 - Матрица ABC и XYZ – анализ**

Категория	X	Y	Z
A			
B			
C			

**Вывод**

Далее необходимо совместить результаты ABC и XYZ-анализа и получить матрицу.

В ячейки матрицы вписываются номера образцов товара. Например, в ячейку AX вписываются номера образцов товара, вошедшие в группу A при выполнении ABC-анализа и в группу X при выполнении XYZ-анализа. Матрица представлена на рисунке 1.

Таким образом, образцы товара, входящие в группу AX обладают высокой значимостью в ассортименте, высокой степенью надёжности прогноза вследствие стабильности продаж; BX – средняя значимость образца товара в ассортименте, высокая степень надёжности прогноза вследствие стабильности продаж; CX– низкая значимость товара в ассортименте, высокая степень надёжности прогноза вследствие стабильности продаж.

**2.3. ВЫЯВЛЕНИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**

Необходимо провести социологическое исследование в виде анкетирования для выявления спроса на продукцию предприятия и разработке предложений согласно проблематике ВКР.

**ГЛАВА 3 МЕТОДЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ**

Разработка методической части ВКР предполагает обзор теоретических подходов к методике исследования проблемы эффективности, разработку программы исследования, включая обоснование выборочной совокупности, подготовку форм сбора первичной информации, а также методику её обработки и анализа полученных данных.

**3.1 Методика работы**

Описываются основные методы оценки качества блюда, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и др., регулируются стандартами, в которых требования к качеству установлены по органолептическим ( внешний вид изделия, вид, поверхность, форма, вид на разрезе, вкус, цвет, запах, наличие посторонних включений, наличие дефектов и пороков) и физико-химическим показателям (КБЖУ, витамины, минералы, пищевая ценность и др.) Этими показателями характеризуется строгое ведение технологического процесса и соблюдение рецептуры.

Исследования проводят по соответствующим методикам контроля качества готовой продукции в условиях предприятия в соответствии с требованиями ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» [6]:

### 3.2 Результаты работы

#### 3.2.1 Технология приготовления блюда

Таблица 1 – Рецепттура

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		На 1350 г полуфабриката		На 1000 г. готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

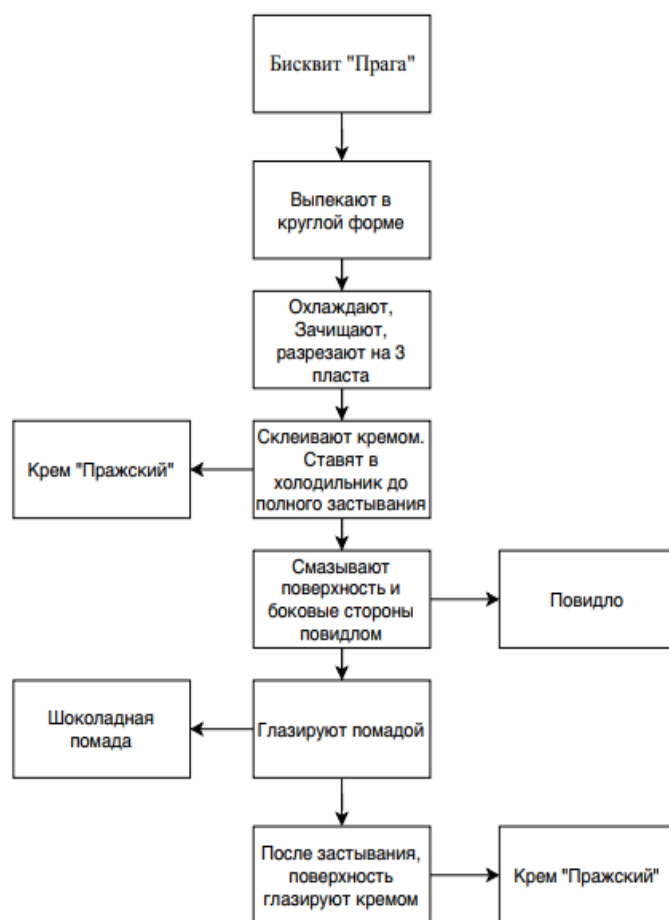


Рисунок 1 – Технологическая схема приготовления торта (пример оформления)

#### 3.2.2 Качество, расход сырья, продукты

Таблица 13 – Расход сырья и полуфабрикатов, используемых для блюда

Наименования сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		На ... г полуфабриката		На 1000 г. готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве-	в натуре	в сухих ве-

			ществах		ществах
Выход					

Вывод

**Таблица 14 – Сравнительная характеристика рецепта по существующей и измененной рецептуре**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, % Существующая рецептура	Массовая доля сухих веществ, % Предлагаемая рецептура	Расход сырья на 1000 г полуфабриката, г			
			Существующая рецептура		Предлагаемая рецептура	
			В натуре	В с/в	В натуре	В с/в

Вывод

**Таблица 15 – Сравнение стоимости сырья для приготовления**

Наименования сырья и полуфабрикатов	Расход сырья, г		Цена за 1 кг, Р	Стоимость, Р	
	Существующая рецептура	Измененная рецептура		Существующая рецептура	Измененная рецептура

Вывод

### 3.2.3 Расчет пищевой, энергетической ценности

Оценка продуктов питания производится по пищевой, биологической и энергетической ценности. Пищевая ценность – комплексное свойство продовольственных товаров, которое включает в себя энергетическую, биологическую, органолептическую ценность, а также усвояемость и доброкачественность компонентов.

**Таблица 16 – Расчет пищевой ценности торта «Прага» по существующей рецептуре**

Наименование сырья	Масса, г	Количество			Энергетическая ценность, кКал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Яйца куриные	266,4	33.78	28.99	1.86	417.62
Сахар-песок	111,0	0.00	0.00	110.67	441.78
Итого на 100 г.		6.38	23.89	32.68	372.12

Вывод

### 3.2.4 Бракераж. Полнота вложений сырья в готовом продукте

Бракераж – обязательный методом контроля качества выпускаемой продукции в общественном питании, снятие проб путем органолептических показателей: внешний вид и вкусовые качества. Для проведения бракеража создается уполномоченная комиссия по про-

ведению контроля. Как правило, в комиссию входят: директор производства, заведующий производством, бригадир поваров. Все результаты проверки записываются в бракеражный журнал (Приложение 3). Бракеражный журнал необходим для контроля качества поступивших продуктов и соблюдения их сроков годности.

**Таблица 18 – Бальная органолептическая оценка торта «Прага»**

Органолептические показатели	Торт «Прага»
Внешний вид	5
Цвет и вид на разрезе	4
Запах (аромат)	5
Консистенция	5
Вкус	5
Общая оценка	отлично

вывод

**Таблица 19 – Органолептические показатели**

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид	Вид изделия опрятный, без повреждений. Оформление шоколадной помадкой, хаотичным рисунком и кусочками клубники
Форма и вид на разрезе	Форма круглая. Хорошо видны слои выпеченного и кремowego п/ф, без вмятин и изломов. На разрезе незначительные масляные подтеки
Цвет, запах и вкус Консистенция	Цвет и вкус соответствует данному наименованию изделия, без посторонних запахов, без хруста и посторонних включений.
Дефекты и пороки	Дефекты отсутствуют

вывод

### 3.2.5 Экономическая эффективность производства

Главной задачей оценки эффективности деятельности предприятия общественного питания – полный анализ и вывод о результативности деятельности в определенный период. Экономическая эффективность – это соотношение полученных результатов, затрат труда и средств производственного процесса. «Методические подходы к оценке эффективности предприятия общественного питания на современном этапе развития экономики» об эффективности общественного питания: «Эффективность общественного питания – это экономическая категория, выражающая отношения ассоциированных участников торгово-технологического процесса по поводу совокупной конечной результативности выполняемых отраслью функций производства, реализации и организации потребления, направленной на наиболее полное удовлетворение запросов потребителей»

**Таблица ..– Формирование и распределение прибыли**

Показатели	Сумма, тыс. руб.
Выручка от реализации	
Полная себестоимость продукции	
в том числе амортизация основных средств	



Валовая прибыль	
Налог на прибыль	
Чистая прибыль	
Уровень рентабельности продаж, %	
Уровень рентабельности продукции, %	

Вывод

## ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Подводятся итоги проведенной работы и обобщаются результаты, полученные в первой, второй и третьей главах, даются предложения по дальнейшим направлениям развития исследований в данной предметной области знаний и приводятся рекомендации для внедрения результатов в практику. Здесь же оценивается полнота решения поставленных задач. Обозначаются границы применения результатов, намечаются направления развития темы и пути продолжения исследования (в том числе в будущей деятельности автора).

### ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ

Выводы и предложения должны содержать все новое, существенное, что составляет итог исследования и выносятся на защиту.

## 5. Составление и оформление библиографического списка

Библиографический список является составной частью выпускной квалификационной работы и размещается после «выводов и предложений». Он отражает проделанную работу по отбору, использованию и анализу литературных источников, из которых заимствованы теоретические и методические сведения.

### ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ

#### Однотомные издания

##### Книги с одним автором:

**Федцов, В. Г.** Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с. - ISBN 978-5-394-02782-6.

##### *При наличии сведений об издании:*

**Третьяк, Л. А.** Экономика сельскохозяйственной организации : учебное пособие / Л. А. Третьяк. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К, 2017. - 396 с. - ISBN 978-5-394-01490-1.

##### *При наличии серии:*

**Фридман, А. М.** Экономика предприятия общественного питания : учебник / Л. М. Фридман. - Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02069-8.

##### *Без издательства*

**Слуцкий, И. С.** Самый полный справочник животновода : справочное издание / И. С. Слуцкий. - Москва, 2017. - 320 с.

##### Книга двух авторов

**Чечевицына, Л. Н.** Экономика организации : учебное пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Хачадурова. - 2-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018. - 382 с. - ISBN 978-5-222-29263-1.

**Донченко, Л. В.** Безопасность пищевой продукции. В 2-х частях : учебник. Ч. 1 / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 264 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-05915-1.

##### Книга трех авторов

**Петрянкин, Ф. П.** Производство продуктов животноводства на средних и малых фермах : монография / Ф. П. Петрянкин, А. Ю. Лаврентьев, В. С. Шерне ; под редакцией Ф. П. Петрянкина. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 168 с. - ISBN 978-5-4486-0153-8.

**Самородова, И. М.** Ветеринарная фармакология и рецептура. Практикум : учебное пособие / И. М. Самородова, М. И. Рабинович, А. Р. Петров. - 7-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 278 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00074-0.

#### **Книга с четырьмя авторами**

*Описываются под заглавием. За косой чертой указывают всех авторов*

**Использование мергеля Сиуч-Юшанского месторождения в рационах животных** : монография / Н. А. Любин, М. Е. Дежаткин, В. В. Ахметова, Т. М. Шленкина. - Ульяновск : УГС-ХА, 2016. - 300 с. - ISBN 978-5-905-970-86-3.

**Статистика. Практикум** : учебное пособие / В. Н. Салин, Е. П. Шпаковская, А. А. Попова, Э. Ю. Чурилова ; под общей редакцией В. Н. Салина, Е. П. Шпаковской. - Москва : КноРус, 2018. - 308 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-06095-7.

#### **Книга с пятью и более авторов**

*Описываются под заглавием. Допускается сокращать – перечислить первых 3-х с обозначением [и др]. Можно, если это необходимо, привести всех авторов.*

**Документационное обеспечение управления** : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина, Е. А. Скрипко, В. Т. Смирнов. - Москва : КноРус, 2018. - 266 с. - ISBN 978-5-406-05649-3.

или

**Документационное обеспечение управления** : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина [и др]. - Москва : КноРус, 2018. - 266 с. - ISBN 978-5-406-05649-3.

#### **Книги, описанные под заглавием**

**Теоретические основы информатики** : учебник. - Красноярск, 2015. - 200 с.

**Инфекционные заболевания домашних животных. Диагностика, лечение и профилактика** / составитель Л. С. Моисеенко. - Москва : Феникс, 2015. - 192 с. - (Подворье). - ISBN 978-5-222-24472-2.

**Российские налоги зарубежной сельскохозяйственной техники, импортозамещение агрегатов, запасных частей и расходных материалов** : научное издание. - Москва : ФГБНУ Росинформагротех, 2015. - 340 с. - ISBN 978-5-7367-1117-8.

#### **Законодательные материалы**

**Российская Федерация. Законы.** Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 131-ФЗ : [принят Государственной Думой 16 сент. 2003 г. : одобрен Советом Федерации 24 сент. 2003 г.] – Москва : Проспект ; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. – 158 с.

**О библиотечном деле** : Федеральный закон № 78-ФЗ от 29 дек. 1994 г. : принят Государственной Думой 23 ноября 1994 г. // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1995. – № 1. – Ст. 2.

#### **Диссертации и авторефераты**

**Тойгильдин, С. В.** Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъектировании их

препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей Владимирович ; УГСХА. – Ульяновск, 2013. - 120 с.  
**Тойгильдин, С. В.** Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъектировании их препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей Владимирович ; УГСХА. - Ульяновск, 2013. - 21 с.

#### **Словари и энциклопедии**

**Новая Российская энциклопедия.** В 12 т. Т. 8 (2). Когезия – Костариканцы / редактор А. Д. Некипелов. – Москва : Энциклопедия, 2011. – 480 с. : ил. – ISBN 978-5-94802-041-9.

**Энциклопедический словарь терминов** по кормопроизводству / В. М. Косолапов, И. А. Трофимов, Л. С. Трофимова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Россельхозакадемия, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-85941-492-5.

#### **Стандарты, патенты**

ГОСТ Р 57564–2017. Организация и проведение работ по международной стандартизации в Российской Федерации : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июля 2017 г. № 767-ст : введен впервые : дата введения 2017-12-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом стандартизации и сертификации в машиностроении (ВНИИНМАШ). – Москва : Стандартинформ, 2017. – V, 43, [1] с. ; 29 см.

Патент № 2637215 Российская Федерация, МПК В02С 19/16 (2006.01), В02С 17/00 (2006.01). Вибрационная мельница : № 20171105030 : заявл. 15.02.2017 : опубл. 01.12.2017 / Артеменко К. И., Богданов Н. Э. ; заявитель БГТУ. – 4 с. : ил.

#### **Статистические сборники**

**Статистический ежегодник. Ульяновская область.** 2017 год. В 2-х томах. По каталогу №0102 : статистический сборник. Т. 1. - Ульяновск : Ульяновскстат, 2017. - 164 с.

**Сельское хозяйство в Ульяновской области.** По каталогу №06-10 : статистический сборник. - Ульяновск : Ульяновскстат, 2016. - 72 с.

#### **Тома многотомного издания**

##### ***Издание в целом***

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112-035-3. Т. 1 : Собственник ; Последнее лето Форсайта ; В петле. – 734 с. – ISBN 978-5-00112-033-9. Т. 2 : Пробуждение ; Сдается в наем ; Из цикла «На Форсайтской бирже» / послесловие Е. Катишонок. – 458 с. – ISBN 978-5-00112-034-6.

*или*

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – 2 т. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112035-3 (в пер.).

##### ***Отдельный том***

**Жукова, Н. С.** Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоград-

ский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – ISBN 978-5-9948-2525-9.

Ч. 1 : Отопление и вентиляция. – 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

*или*

**Жукова, Н. С.** Инженерные системы и сооружения. Учебное пособие. В 3 частях. Часть 1. Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

*или*

**Жукова, Н. С.** Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолгГТУ, 2017. – 89 с. – (Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азарова ; ч. 1). – ISBN 978-5-9948-2526-6.

#### Статьи из книг

**Никифорова, С. А.** Влияние сроков уборки сорговых культур на продуктивность и качество зеленой массы / С. А. Никифорова // Актуальные вопросы агрономии, агрохимии и агроэкологии : материалы Международной научно-практической конференции. - Ульяновск : УГС-ХА, 2018. - С. 149-154.

**Калинина, Г. П.** Развитие научно-методической работы в Книжной палате / Г. П. Калинина, В. П. Смирнова // Российская книжная палата: славное прошлое и надежное будущее : материалы научно-методической конференции к 100-летию РКП / под общей редакцией К. М. Сухорукова. – Москва : РКП, 2017. – С. 61-78.

#### Статьи из журналов и газет

**Задорожная, Т.** Братья наши меньшие. Миллиарды за любовь / Т. Задорожная // Деловое обозрение. - 2019. - **№ 3**. - С. 34-36.

**Лашков, В.** Разведение уток как бизнес / В. Лашков // Поволжье Агро : межрегиональный журнал агробизнеса. - 2019. - **№ 4**. - С. 12-14.

**Производство основных кормов** // Новое сельское хозяйство. - 2019. - **№ 1**. - С. 46-48.

#### Сайты в сети интернет

Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018).

#### Статьи с сайтов

**Янушкина, Ю. В.** Исторические предпосылки формирования архитектурного образа советского города 1930-1950-х гг. / Ю. В. Янушкина // Архитектура Сталинграда 1925-1961 гг. Образ города в культуре и его воплощение : учебное пособие / Ю. В. Янушкина. – Волгоград : ВолГАСУ, 2014. – ISBN 978-5-982766-693-9. – Раздел 1. – С. 8-61. – URL: [http://vgasu.ru/attachments/oi\\_yanushkina\\_01.pdf](http://vgasu.ru/attachments/oi_yanushkina_01.pdf) (дата обращения: 20.06.2018).

**План мероприятий по** повышению эффективности госпрограммы «Доступная среда» // Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации : официальный сайт. – 2017. – URL: <https://rosmintrud.ru/docs/1281> (дата обращения: 08.04.2017).

**Московская, А. А.** Между социальным и экономическим благом: конфликт проектов легитимации социального предпринимательства в России / А. А. Московская, А. А. Берендяев, А. Ю. Москвина // Мониторинг общественного мнения : экономические и социальные перемены. – 2017. – № 6. – С. 31–35. – URL: [https://wciom.ru/fileadmin/file/monitoring/2017/142/2017\\_142\\_02\\_Moskovskaya.pdf](https://wciom.ru/fileadmin/file/monitoring/2017/142/2017_142_02_Moskovskaya.pdf) (дата обращения: 11.03.2017).

**Грязев, А.** «Пустое занятие»: кто лишает Россию права вето в СБ ООН : в ГА ООН возобновлены переговоры по реформе Совета Безопасности / А. Грязев // Газета.ru : [сайт]. – 2018. – 2 февр. – URL: [https://www.gazeta.ru/politics/2018/02/02\\_a\\_11634385.shtml](https://www.gazeta.ru/politics/2018/02/02_a_11634385.shtml) (дата обращения: 09.02.2018).

### Книги из Электронной библиотеки УлГАУ

**Спирина, Е. В.** Ихтиология: практикум : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.08 "Водные биоресурсы и аквакультура" / Е. В. Спирина. - Ульяновск : УлГАУ, 2019. - 196 с. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/20255> (дата обращения 26.06.2019).

**Сульдина, Е. В.** Идентификация штамма *Enterobacter spp* и специфичного ему фага E7 методом сравнительного геномного и филогенетического анализа / Е. В. Сульдина, Д. А. Васильев, Н. А. Феоктистова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии : научно-теоретический журнал. - Ульяновск : УлГАУ, 2018. - №4 (44), октябрь - декабрь. - С. 229-234. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/17679> (дата обращения 05.11.2018).

**Теоретические исследования процесса** дозирования сыпучего материала / Н. М. Семашкин, Ю. М. Исаев, Н. П. Крючин, А. Н. Крючин // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии : научно-теоретический журнал. - Ульяновск : УлГАУ, 2019. - №1 (45), январь – март. - С. 6-11. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/17836> (дата обращения 03.01.2019).

### 6.Перечень тем выпускных квалификационных работ

Темы ВКР	Виды деятельности
1. Пути повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в условиях предприятия общественного питания 2. Пути повышения эффективности приготовления первых блюд на базе (наименование)предприятия общественного питания	Производственно-технологическая

<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Пути повышения эффективности приготовления вторых блюд на базе (наименование) предприятия общественного питания</li> <li>4. Пути повышения эффективности приготовления закусок и салатов на базе (наименование) предприятия общественного питания</li> <li>5. Совершенствование рецептуры супа (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>6. Совершенствование рецептуры горячего мясного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>7. Совершенствование рецептуры рыбного блюда (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>8. Совершенствование рецептуры салата (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>9. Совершенствование рецептуры горячей закуски (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>10. Совершенствование рецептуры холодной закуски</li> <li>11. (наименование) на базе предприятия общественного питания</li> <li>12. Технология и организация приготовления блюд итальянской кухни в ресторане</li> <li>13. Технология и организация приготовления блюд греческой кухни в ресторане</li> <li>14. Технология и организация приготовления блюд румынской кухни в ресторане</li> <li>15. Технология и организация приготовления блюд немецкой кухни в ресторане</li> <li>16. Технология и организация приготовления блюд сербской кухни в ресторане</li> <li>17. Технология и организация приготовления блюд чешской кухни в ресторане</li> <li>18. Технология и организация приготовления блюд испанской кухни в ресторане</li> <li>19. Технология и организация приготовления блюд турецкой кухни в ресторане</li> <li>20. Технология и организация приготовления блюд французской кухни в ресторане</li> <li>21. Технология и организация приготовления блюд австрийской кухни в ресторане</li> <li>22. Технология и организация приготовления блюд английской кухни в ресторане</li> <li>23. Технология и организация приготовления блюд русской кухни в ресторане</li> <li>24. Технология и организация приготовления блюд белорусской кухни в ресторане</li> <li>25. Технология и организация приготовления блюд украинской кухни в ресторане</li> <li>26. Технология и организация приготовления блюд грузинской кухни в ресторане</li> <li>27. Технология и организация приготовления блюд кавказской кухни в ресторане</li> <li>28. Технология и организация приготовления блюд чувашской кухни в ресторане</li> <li>29. Технология и организация приготовления блюд татарской кухни в ресторане</li> <li>30. Технология и организация приготовления блюд мордовской кухни в ресторане</li> <li>31. Технология и организация процесса приготовления мясного бульона и супов</li> <li>32. Технология и организация приготовления холодных супов</li> <li>33. Технологический процесс приготовления пиццы с морепродуктами</li> <li>34. Технология приготовления супа типа Рассольник</li> <li>35. Технология супов типа окрошка в условиях ресторана</li> <li>36. Технология и организация приготовления сложных полуфабрикатов из мяса</li> <li>37. Технология супов типа Минестроне в условиях ресторана</li> <li>38. Технология супов типа свекольник в условиях ресторана</li> <li>39. Организация технологического процесса производства чизкейков</li> <li>40. Технология супов типа солянка в условиях ресторана</li> <li>41. Технологический процесс и организация производства мучных блюд</li> <li>42. Технология и организация приготовления сложных горячих блюд из мяса</li> <li>43. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд и организация их подачи</li> <li>44. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок</li> <li>45. Технология супов типа русские щи в условиях ресторана</li> <li>46. Технология и организация приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы</li> <li>47. Организация технологического процесса производства торта (тип торта указать)</li> <li>48. Организация технологического процесса производства пирожных (тип указать)</li> <li>49. Технология и организация процесса приготовления канапе на основе рыбных ингредиентов</li> <li>50. Технология и организация процесса приготовления канапе на основе мясных ингредиентов</li> <li>51. Технология и организация процесса приготовления канапе на основе растительных ингредиентов</li> <li>52. Технология приготовления холодных блюд и организация обслуживания банкет – фуршета</li> </ol>	
--	--

<p>53. Технология процесса приготовления сложных горячих соусов</p> <p>54. Технология процесса приготовления соуса Бешамель</p> <p>55. Технология приготовления сложных салатов (наименование)</p> <p>56. Технология процесса приготовления соуса Шашлычный</p> <p>57. Технология и организация приготовления блюд из овощей и грибов</p> <p>58. Технология процесса приготовления сложных десертов и организация их реализации в места общественного питания</p> <p>59. Технология приготовления, оформления блюд и организация обслуживания банкет – фуршета</p> <p>60. Тема, выбранная студентом самостоятельно, соответствующая направлению подготовки, согласованная с научным руководителем и утвержденная заведующей кафедрой.</p>	
---	--

### Объекты оценивания ВКР и индикаторы достижения компетенций

Код компетенции	Индикаторы компетенций	Вид/наименование оценочного средства
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	<p>Введение ВКР</p> <p>Глава 1 ВКР</p> <p>Глава 2 ВКР</p> <p>Глава 3 ВКР</p> <p>Выводы и предложения ВКР</p> <p>Список использованной литературы</p> <p>Аннотация ВКР</p> <p>Доклад на защите ВКР</p> <p>Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Введение ВКР</p> <p>Глава 1 ВКР</p> <p>Глава 2 ВКР</p> <p>Глава 3 ВКР</p> <p>Выводы и предложения ВКР</p> <p>Список использованной литературы</p> <p>Аннотация ВКР</p> <p>Доклад на защите ВКР</p> <p>Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p>Введение ВКР</p> <p>Глава 1 ВКР</p> <p>Глава 2 ВКР</p> <p>Глава 3 ВКР</p> <p>Выводы и предложения ВКР</p> <p>Список использованной литературы</p> <p>Аннотация ВКР</p> <p>Доклад на защите ВКР</p> <p>Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-4	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p>Введение ВКР</p> <p>Глава 1 ВКР</p> <p>Глава 2 ВКР</p> <p>Глава 3 ВКР</p> <p>Выводы и предложения ВКР</p> <p>Список использованной литературы</p> <p>Аннотация ВКР</p> <p>Доклад на защите ВКР</p> <p>Устный ответ на защите ВКР</p>
ОК-5	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Введение ВКР</p> <p>Глава 1 ВКР</p> <p>Глава 2 ВКР</p> <p>Глава 3 ВКР</p> <p>Выводы и предложения ВКР</p> <p>Список использованной литературы</p> <p>Аннотация ВКР</p>

		Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОК-6	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОК-9	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР



		<p>Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ОПК-4	<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ОПК-5	<p>готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ОПК-6	<p>способностью использовать законы, методы и средства естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-1	<p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-3	<p>владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;</p>	<p>Введение ВКР  Глава 1 ВКР  Глава 2 ВКР  Глава 3 ВКР  Выводы и предложения ВКР  Список использованной литературы  Аннотация ВКР  Доклад на защите ВКР  Устный ответ на защите ВКР</p>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в</p>	<p>Введение ВКР</p>

	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	Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-5</b>	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-6</b>	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-7</b>	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-8</b>	способностью 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	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-9</b>	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Введение ВКР Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-10</b>	способностью 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 решение в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР

		Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-11</b>	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-12</b>	способностью 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	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-13</b>	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльность персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-14</b>	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-15</b>	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-16</b>	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-17</b>	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использо-	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР

	вания сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-18</b>	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-19</b>	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-20</b>	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-21</b>	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-22</b>	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР
<b>ПК-23</b>	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Введение ВКР Глава 1 ВКР Глава 2 ВКР Глава 3 ВКР Выводы и предложения ВКР Список использованной литературы Аннотация ВКР Доклад на защите ВКР Устный ответ на защите ВКР

Приложение 1

**Форма задания на выполнение выпускной квалификационной работы**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Зав. кафедрой  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
по выпускной квалификационной работе

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы \_\_\_\_\_

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

утверждена приказом по академии от “\_\_” \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. № \_\_\_\_\_

2. Срок сдачи студентом законченной работы \_\_\_\_\_

3. Исходные данные к работе \_\_\_\_\_

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

4. Перечень вопросов, подлежащих разработке \_\_\_\_\_

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

5. Консультанты по работе (с указанием относящихся к ним разделов)

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

6. Дата выдачи задания \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_  
(подпись)

## КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов дипломной работы	Срок выполнения ра- боты	Примечание
----------	---	--------------------------------	------------

Студент-дипломник \_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель проекта \_\_\_\_\_  
(подпись)

**Форма отзыва научного руководителя**

ФГБОУ ВО Ульяновская ГАУ  
Экономический факультет  
Кафедра «»

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу

Ф. И. О. студента

Тема: « \_\_\_\_\_ »

1. Актуальность работы:

---

2. Вклад студента в решение проблемы роста эффективности, продемонстрированные компетенции:

---

3. Характеристика деятельности студента при выполнении ВКР:

---

---

---

4. Рекомендации по внедрению или публикации ВКР:

---

---

5. Оценка соответствия ВЕР, предъявляемым требованиям, и суждение о допуске студента к защите:

задание на выпускную квалификационную работу выполнено \_\_\_\_\_  
(полностью/не полностью)

Подготовка обучающегося \_\_\_\_\_ (соответствует, в основном соответствует, не соответствует) требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению \_\_\_\_\_ обучающийся \_\_\_\_\_ (может/не может ) быть допущен(а) к процедуре защиты.

---

---

Рекомендуемая оценка ВКР: \_\_\_\_\_

Научный руководитель,

Ученая степень, ученое звание, должность \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия



**Форма аннотации**

**АННОТАЦИЯ**

на выпускную квалификационную работу студента (Ф.И.О.)

---

на тему

« \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_»

Выпускная квалификационная работа содержит введение, 3 главы, заключение, список использованной литературы из.....источников. текст работы проиллюстрирован .....рисунками, .....таблицами,.....приложениями. Общий объем работы -.....стр.

Во введении.....

В первой главе.....

Во второй главе.....

В третьей главе.....

В заключении.....

Студент: \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

Научный руководитель: \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

**Форма заключения деканата и кафедры**

**Председателю государственной экзаменационной комиссии**

экономического факультета ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
направляется студент(ка)

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
на защиту выпускной квалификационной работы по теме  
« \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_»

Выписка из зачетно-экзаменационных ведомостей, справка об успеваемости, отзыв научного руководителя, заключение кафедры о выпускной квалификационной работе прилагаются.  
Декан факультета \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**Справка об успеваемости**

Студент (ка) \_\_\_\_\_ за время обучения в  
Ульяновском ГАУ с 200\_\_ по 200\_\_ г. полностью выполнил (а) учебный план со следующими  
оценками:

Отлично	_____%
Хорошо	_____%
Удовлетворительно	_____%
Средний балл	_____

Секретарь \_\_\_\_\_ (подпись) И. О. Фамилия

**Заключение кафедры**

о выпускной квалификационной работе  
выпускная квалификационная работа просмотрен(а) и студент(ка)

\_\_\_\_\_

может быть допущен(а) к защите этой работы (проекта) в Государственной экзаменационной  
комиссии.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма заявления о самостоятельности выполнения работы****Заявление о самостоятельном характере письменной выпускной квалификационной работы**

Я, \_\_\_\_\_ Ф.И.О., студент(ка) \_\_\_\_\_

курса \_\_\_\_\_ направления 38.03.01 Экономика заявляю, что в моей выпускной квалификационной работе на тему

\_\_\_\_\_».

Представленной в государственную экзаменационную комиссию для публичной защиты, не содержит элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, кандидатских и докторских диссертаций имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в университете «Положением о контроле самостоятельности выполнения выпускных квалификационных работ с использованием системы «Антиплагиат.ВУЗ», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска письменной работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из университета.

Студент \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

**Форма отзыва руководителя (специалиста) предприятия  
(заполняется на фирменном бланке предприятия)**

**ОТЗЫВ руководителя от организации**

На выпускную квалификационную работу (Ф.И.О.)

---

на тему

« \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ »

Актуальность для организации:

---

---

Оценка качества проведенного анализа исследуемой проблемы:

---

---

Оценка качества предлагаемых направлений повышения эффективности, возможность их внедрения:

---

---

Недостатки и замечания по содержанию работы:

---

---

Общее заключение и рекомендации:

---

---

---

Должность \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

**Форма справки о внедрении результатов исследования**

**(заполняется на фирменном бланке предприятия)**

Председателю ГЭК  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
по направлению «Экономика»

**СПРАВКА**

**о внедрении результатов исследования**

Юдина А.А. выполнила выпускную квалификационную работу на тему «\_\_\_\_\_» по заявке предприятия.

Изучив результаты исследования Юдиной А.А., руководство СПК «Живайкинский» отмечает высокий уровень выпускной квалификационной работы, как в практическом, так и в теоретическом плане. Руководство также подтверждает, что работа произведена на реальных данных предприятия, выполнена на актуальную тему, имеет практическое значение.

В дипломной работе Юдиной А.А. предложены мероприятия по совершенствованию \_\_\_\_\_, в частности, \_\_\_\_\_, которые заключаются во внедрении \_\_\_\_\_.

Руководитель СПК «Живайкинский» \_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

М П

**Форма списка публикаций студента**  
**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Ф.И.О. студента**

№п/П	Наименование работы*	Форма работы**	Выходные данные***	Объем п.л.****	в	Соавторы (если есть)
1.						
2.						

\*Вид работы определяется по выходным данным издания: статья – в издании указано сборник трудов, статей, докладов; тезисы – тезисы или материалы.

\*\*Печатная или электронная форма.

\*\*\*Записываются полные выходные данные издания и указывается диапазон страниц, где опубликована работа студента (например, с.35-37).

\*\*\*\* 1 п.л.=40 000 знаков (количество знаков, указанных при открытии электронного документа слева внизу рабочего стола, где затем обозначается количество страниц/40 000=0,0).

Студент: \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

Список верен

Научный руководитель \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Форма протокола предварительной защиты ВКР**

**ФГБОУ ВО Ульяновская ГАУ**

**Экономический факультет**

**Кафедра «Экономика, организация и управление на предприятии»**

**ПРОТОКОЛ**

**Заседания комиссии по предварительной защите выпускных квалификационных работ**

**от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

Состав комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

1. Слушали:

Студента \_\_\_\_ курса очной (заочной) формы обучения

\_\_\_\_\_ Ф. И. О. студента)

Научный руководитель: \_\_\_\_\_

Тема работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. ВОПРОСЫ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Решение кафедры:

допустить к защите или не допустить к защите.

Подписи членов комиссии

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_