

**АНО ВПО ЦС РФ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ, ТОВАРНОГО КОНСАЛТИНГА И АУДИТА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(РАЗДЕЛ: ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ)**

специальность 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров
(по областям применения)

Москва 2010

УДК 641.1
ББК 36-9
К 82

Криштафович В.И. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары). - М.: Российский университет кооперации, 2010. – 41 с.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары) для специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения) разработаны в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного 14.03.2000г.

Рецензент: доцент, к.т.н. Дмитриенко С.Ю.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары) рекомендованы к изданию решением кафедры товароведения, товарного консалтинга и аудита от 22 марта 2010г., протокол № 8.

© АНО ВПО ЦС РФ
«Российский университет кооперации», 2010
© Криштафович В.И., 2010

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары) разработаны в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования для специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения), а также с учетом требований ГОСТа 7.32.- 91 «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТа 2.105 – 79 «Общие требования к текстовым документам» и ГОСТа 7.1 – 2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления».

Завершающим этапом обучения студентов по специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения) является выполнение и защита выпускной квалификационной работы, позволяющей выявить теоретическую подготовку выпускника к практической деятельности в современных условиях, решению профессиональных задач.

При выполнении выпускной квалификационной работы студент должен продемонстрировать умение по систематизации теоретических и практических знаний по специальности, по решению конкретных задач в области товароведения и экспертизы товаров, организации торгового процесса, коммерческой деятельности; использовать навыки работы на персональном компьютере для статистической обработки материалов, выполнения графических построений, проведения математических расчетов, использования компьютерных программ для решения конкретных задач, поставленных в работе.

В соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного Министерством образования РФ 14.03.2000г, выпускная квалификационная работа по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» представляет собой законченную разработку, в которой выпускник показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по товароведению и экспертизе потребительских товаров. Квалификационная работа может представлять собой оригинальные самостоятельные исследования в области товароведения и экспертизы товаров или комплексную работу по изучению ассортимента, классификации, систематизации, идентификации товаров; изучению способов и приемов фальсификации и методов ее обнаружения; экспертизе качества и безопасности; вопросам стандартизации,

сертификации, маркировки и упаковки товаров; оптимизации режимов и способов хранения; совершенствованию технологических приемов с целью повышения качества, потребительских свойств и сроков хранения; разработке новых видов товаров. Обязательные разделы выпускной квалификационной работы: введение; обзор литературы; цели, методы и задачи работы; результаты собственных исследований или анализа и систематизации материала в одной из профессиональных сфер деятельности; раздел по анализу организационно-управленческих или экономических вопросов деятельности предприятия; выводы и рекомендации по результатам работы; список использованной литературы. Объем выпускной квалификационной работы должен составлять ориентировочно 70-80 страниц машинописного текста.

В Методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары) рассматриваются порядок выбора темы выпускной квалификационной работы, требования к содержанию, правила оформления и порядок защиты выпускной квалификационной работы

1. ВЫБОР ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выбор темы работы имеет большое значение для определения характера и направления исследований в период теоретического и практического обучения студентов. Выпускная квалификационная работа должна иметь исследовательский характер. Поэтому тема выпускной работы выбирается в соответствии с направлением научных исследований выпускающей кафедры.

Тематика выпускной квалификационной работы должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности товаровед-эксперта: товароведной, экспертной, оценочной, коммерческой, экономико-учетной, маркетинговой, экспериментально-исследовательской.

К выполнению выпускной квалификационной работы студентам целесообразно готовиться заранее, используя для написания выпускной работы данные, полученные на практиках, особенно на преддипломной практике, а также при выполнении курсовых работ по товароведению и экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров, по теории товароведения и экспертизы, по коммерческой деятельности. Студенты заочной формы обучения формулируют тему выпускной работы, как правило, с

учетом профиля и места их работы. Около 50% студентов, обучающихся в Российском университете кооперации по специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров, выполняют выпускную работу по товароведению и экспертизе продовольственных товаров, другая половина – по товароведению и экспертизе непродовольственных товаров.

Кафедра разрабатывает тематику выпускных квалификационных работ в соответствии с направлениями ее научных исследований, сложившимися условиями и традициями. Темы выпускных работ должны предусматривать разработку вопросов, представляющих научную ценность и практическую значимость, таких как: «Актуальные проблемы товароведения и товарного консалтинга», «Исследование потребительских свойств традиционных продовольственных товаров, реализуемых в розничных предприятиях», «Исследование качества и сохраняемости новых пищевых продуктов, вырабатываемых по ТУ», «Разработка и товароведная характеристика пищевых продуктов функционального назначения», «Исследование качества и сохраняемости мясных продуктов с пищевыми добавками общепромышленного назначения», «Формирование качества и ассортимента продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях потребительской кооперации и других форм собственности», «Исследование потребительских свойств и анализ ассортимента продовольственных товаров импортного производства», «Влияние упаковки и различных способов хранения на изменение качества и количественные потери», «Оптимизация ассортимента продовольственных товаров в торговых предприятиях в целях более полного удовлетворения спроса потребителя», «Разработка и совершенствование методов экспертизы и контроля качества продовольственных товаров». Студент выбирает тему, как правило, из представленного перечня, но имеет право предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки. В целом тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение актуальной проблемы, имеющей практическое значение для организации, по материалам которой выполняется работа. Наиболее ценными являются те выпускные квалификационные работы, рекомендации которых используются в деятельности конкретных организаций.

Примерные темы выпускных квалификационных работ представлены в приложении А.

Тематика коммерческо-технологического раздела выпускной квалификационной работы должна быть органично связана с тематикой товароведной части выпускной работы. В этом разделе выпускной работы могут

рассматриваться следующие вопросы: организация торговли какой-нибудь группой или видом продовольственных товаров; организация оптовых продаж пищевых продуктов; коммерческая работа по сбыту продовольственных товаров; организация коммерческой деятельности по сбыту продовольственных товаров в торговом предприятии; организация сбыта продовольственных товаров на пищевом предприятии; организация и повышение эффективности рекламы; рекламная деятельность торговых организаций; организация торгово-технологического процесса магазина; коммерческая работа по закупке продовольственных товаров; реклама, как средство стимулирования продаж; методы стимулирования продвижения продовольственных товаров в розничной сети; исследование эффективности использования товарных запасов в торговле.

При написании коммерческо-технологического раздела выпускной работа должны быть использованы бухгалтерские и другие отчеты торговых и иных предприятий, в первую очередь тех, где осуществлялось проведение практик выпускников. Написание этого раздела выпускной квалификационной работы требует применения комплекса знаний, полученных при изучении дисциплин: организация торговли, коммерческая деятельность, маркетинг, менеджмент, экономика предприятия, бухгалтерский учет, рекламная деятельность.

После предварительного выбора темы, изучения научно-технической литературы по выбранному направлению и консультации с предполагаемым научным руководителем выпускной работы, студент уточняет ее тему, и пишет заявление на имя заведующего кафедрой товароведения, товарного консалтинга и аудита с просьбой о разрешении выполнять выпускную квалификационную работу по определенной теме и об утверждении научного руководителя работы. Это заявление должен подписать студент, заведующий выпускающей кафедрой, а также заведующий кафедрой коммерции и технологии торговли, который назначает дипломнику консультанта по коммерческо-технологическому разделу. Подписанное заявление сдается секретарю кафедры товароведения, товарного консалтинга и аудита.

Типовая форма заявления представлена в приложении Б.

2. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ

По представлению выпускающей кафедры ректор университета издает приказ, которым утверждается тема, научный руководитель и консультант выпускной квалификационной работы.

Руководителями товароведной части выпускной работы являются, как правило, преподаватели кафедры товароведения, товарного консалтинга и аудита. Консультантами коммерческо-технологического раздела являются, как правило, преподаватели кафедры коммерции и технологии торговли, кафедры маркетинга и рекламы, кафедры внешнеэкономической деятельности и менеджмента или другой родственной кафедры университета.

Кафедра может привлекать для руководства выпускными работами и консультирования по коммерческо-технологическому разделу высококвалифицированных специалистов научно-исследовательских институтов, специалистов-практиков из числа опытных работников торговых предприятий и фирм, предприятий системы потребительской кооперации.

Научный руководитель совместно со студентом разрабатывает индивидуальное задание на выполнение выпускной работы в соответствии с формой, приведенной в приложении В, которое утверждается заведующим выпускающей кафедрой и выдается студенту. Консультант помогает студенту сформулировать тему коммерческо-технологического раздела и вопросы, которые надлежит рассмотреть в этом разделе работы. Руководитель и консультант выпускной работы рекомендуют необходимую литературу по теме.

Научный руководитель и консультант оказывают дипломнику консультационную помощь в составлении плана и календарного графика выполнения работы, проведении эксперимента, при анализе, обработке собранных материалов и результатов исследований, формулировке выводов и предложений, оформлению выпускной работы, подготовке ее к защите.

Научный руководитель осуществляет контроль за ходом и своевременностью выполнения индивидуального задания, проверяет содержание выпускной квалификационной работы, обоснованность и правильность выводов, правильность оформления. Руководитель подписывает титульный лист и дает письменный отзыв на выпускную квалификационную работу, в котором отражает актуальность и значимость выполненной выпускной работы, отношение студента к выполнению работы (инициатив-

ность, исполнительская дисциплина, соблюдение графика выполнения работы), качество оформления.

Консультант проверяет содержание раздела выпускной работы, который он консультировал и подписывает титульный лист.

Студент обязан выполнять все указания научного руководителя и консультанта. Он несет ответственность за соблюдение сроков выполнения отдельных разделов и всей работы в целом, за достоверность представленных в работе данных, за корректность выводов и рекомендаций.

Готовая выпускная квалификационная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом, сдается на проверку и подпись заведующему кафедрой товароведения, товарного консалтинга и аудита за десять дней до предстоящей защиты. Заведующий кафедрой после просмотра выпускной квалификационной работы и беседы с выпускником допускает или не допускает выпускную работу к защите.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная работа включает в себя:

- титульный лист;
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости).

Содержание выпускной работы должно соответствовать названию ее темы. В ней должны быть рассмотрены все проблемы и вопросы, предусмотренные индивидуальным заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

Титульный лист

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в приложении Г.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы

Индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы помещается на второй и третьей странице работы. В индивидуальном задании указываются вопросы, требующие разработки, номер

приказа по утверждению темы, календарный план работы. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы должно быть выдано до начала преддипломной практики. Индивидуальное задание заполняется, как указано ранее, по форме, приведенной в приложении В.

Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование), выводы и предложения, список использованной литературы с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

Введение

Введение должно быть кратким (2-4 страницы).

Во введении содержится краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность, значимость и необходимость проведения работы.

Введение должно заканчиваться целью и задачами исследований выпускной квалификационной работы.

Основная часть

Основная часть выпускной квалификационной работы должна состоять как минимум из трех разделов.

Первый раздел основной части выпускной работы является теоретической частью и должен содержать систематизированное изложение состояния вопроса по выбранной теме выпускной квалификационной работы. Этот раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа «*Аналитический обзор литературы*». Раздел может содержать подразделы, имеющие свои подзаголовки. В обзоре рассматриваются такие вопросы как: *значение пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав; особенности технологического процесса и влияние отдельных технологических операций на формирование качества готового продукта; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и характеристика ассортимента, особенно нового; вопросы сертификации и стандартизации, и безопасности продовольственных товаров, способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения, анализ состояния рынка конкретных пищевых продуктов* и другие.

Этот раздел выпускной работы позволяет на основании обзора данных литературы по проблеме найти пути решения поставленных в работе

задач и выявить умение выпускника анализировать и обобщать имеющиеся данные.

Написание первого раздела выпускной работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются библиотечные каталоги, реферативные и научно-практические журналы, монографии, учебники, справочники, нормативные документы, патенты на изобретение, статистические сборники. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Работу над литературными источниками следует начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена из журналов, статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов вузов и научно-исследовательских институтов. В библиотеке РУК имеются периодические журналы: «Пищевая промышленность», «Масложировая промышленность», «Мясная индустрия», «Молочная промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Кондитерское производство», «Картофель и овощи», «Хлебопечение России», «Хлебопродукты», «Пиво и напитки», «Ликероводочное производство и виноделие», «Сахар», «Рыбное хозяйство», «Холодильная техника», «Тара и упаковка», «Стандарты и качество», «Российский продовольственный рынок», «Витрина», «Спрос», «Провиант», в которых публикуются результаты исследования ученых и практиков по проблемам качества, безопасности пищевых продуктов, новейшим технологиям.

Количество использованных источников при выполнении выпускной квалификационной работы должно быть в пределах 30-40.

Изучение первоисточников требует обязательного фиксирования полученных сведений в виде конспектов или библиографических карточек на каждую просмотренную научную работу. При этом обязательно фиксируется фамилия инициалы авторов, название работы, год издания, издательство, количество страниц. Для публикаций из журналов указывается фамилия и инициалы авторов, название статьи, название журнала, год издания, том, выпуск, номер, страницы журнала, на которых помещен материал. В карточку или конспект заносится аннотация, в которой указывается цель рассматриваемой научной работы, методику проведения исследований, важнейшие результаты, выводы и рекомендации. Изучать литературу необходимо от более простой, переходя к более сложной литературе; начинать с работ общего обзорного характера, переходя к работам по более уз-

кой тематике. Подобранный материал должен быть систематизирован и проанализирован, после чего можно приступить к написанию обзора литературы. Хорошо составленная библиография свидетельствует о серьезном творческом подходе к выполнению поиска литературных источников. В результате анализа состояния вопроса по изучаемой проблеме выявляется круг неразрешенных задач, которые решаются в выпускной работе и излагаются в кратком заключении по этому разделу.

Объем этого раздела не должен превышать 15-20 страниц.

Второй раздел основной части выпускной работы является экспериментальной частью и содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником при оценке качества пищевых продуктов в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Экспериментальная часть работы может базироваться как на результатах исследования, проведенных с целью контроля качества продовольственных товаров, реализуемых в торговых предприятиях или выработанных на конкретном пищевом производстве, так и на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения конкретных параметров, факторов, влияющих на формирование качества.

Этот раздел, также как и первый, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа «*Экспериментальная часть*».

Экспериментальная часть выпускной работы должна начинаться с подраздела «*Постановка опытов, характеристика объектов и методов исследования*», в котором подробно описывается постановка исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристика исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе.

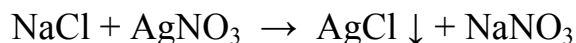
В этом подразделе должны быть представлены подробные, известные сведения об объектах исследования: их наименование, место отбора, характеристика с информацией на маркировке.

Описание **методов исследования** начинается с описания органолептического метода оценки качества в соответствии с нормативными документами. В выпускной квалификационной работе должна быть проведена также комплексная оценка органолептических показателей качества по разработанной методологии балловой оценки и дифференцирование конкретного вида товара по качественным уровням в зависимости от балловых оценок.

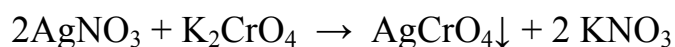
При описании физико-химических методов исследования методология их проведения подробно не описывается, а дается ссылка на ГОСТ или

другой источник, где подробно описана методика. В работе должна быть дана сущность метода и приведены формулы расчетов полученных данных.

Например, **метод определения хлористого натрия в сыре** (ГОСТ 3267) основан на свойстве азотнокислого серебра образовывать с хлористым натрием нерастворимый осадок хлористого серебра:



Избыток добавленного азотнокислого серебра реагирует с индикатором хромовокислым калием, образуя соединение коричнево-красного цвета:



Массовую долю хлористого натрия в процентах определяют по формуле:

$$X = 0,00585 * V * 100 / (50 * m), \text{ где}$$

V – количество 0,1н раствора азотнокислого серебра, 1 см³ которого соответствует 0,01г NaCl, пошедшее на титрование 50 см³ фильтрата, см³ ;
 m – навеска сыра, г.

Степень детализации описания отдельных методик определяется дипломником и руководителем в зависимости от общего объема работы, количества и сложности используемых методик, степени их разработанности. Как правило, подробное описание методики испытаний приводится для не гостированных методов с обязательным указанием первоисточника, рекомендуемого метод.

В этом же подразделе приводится методика **математической обработки** полученных результатов исследования.

Результаты исследования представляются в виде среднеарифметических данных не менее чем 6 параллельных испытаний (2 параллельных образца по 3 параллельных определениях). Количество экспериментальных данных должно быть достаточным для оценки их достоверности. Среднеарифметическое значение X рассчитывается по следующей формуле:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

где:

x_i – значение показателя i -того определения;

n – число определений.

Для характеристики разброса совокупности значений показателей определяют стандартное отклонение (S) для каждого единичного показателя. Расчет стандартного отклонения осуществляют по формуле:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n-1}}$$

В подразделе **«Результаты исследования»** приводятся результаты собственных исследований, проведенных дипломником в соответствии с индивидуальным планом. При выполнении экспериментальных исследований дипломник ведет рабочую тетрадь, в которой записываются все данные эксперимента, а также расчеты показателей качества. Однотипные показатели должны иметь одинаковую степень округления. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц СИ.

Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала. В самой выпускной работе расчеты показателей качества не приводятся.

Таблице данных или рисунку должна предшествовать текстовая часть. После таблицы и рисунка приводится критический анализ приведенных данных с подробным их обсуждением.

Подраздел «Результаты исследования» может содержать отдельные пункты: **«Оценка качества исследуемого продукта по органолептическим показателям»**; **«Оценка качества исследуемого продукта по физико-химическим показателям»**; **«Оценка качества исследуемого продукта по показателям безопасности»**; **«Сравнительная характеристика пищевой ценности»**; **«Изменение качества исследуемого продукта в процессе хранения»**; **«Сравнительный анализ потребительских**

свойств», «Комплексная оценка качества», «Оценка конкурентоспособности» и другие.

Второй раздел выпускной квалификационной работы должен заканчиваться кратким заключением.

В **третьем разделе** основной части выпускной работы содержатся результаты экономико-организационных исследований деятельности организации и их анализ. Этот раздел, также как и первый и второй, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа **«Организационно-технологическая (экономическая) часть»**.

При составлении этого раздела следует описать объект исследований, дать его экономическую характеристику, провести экономический анализ эффективности его хозяйственной деятельности, состояние материально-технической базы для хранения, транспортирования и продажи товаров исследуемой группы, организацию технологического процесса по продаже товаров, организацию рекламной, коммерческой деятельности и другие вопросы в соответствии с заданием научного консультанта раздела. При написании этого раздела могут использоваться статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати. В этом разделе должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению хозяйственной деятельности. Раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Выводы и рекомендации, вытекающие из исследований этого раздела, входят органичной частью в общие выводы и предложения по всей работе.

Общий объем раздела должен составлять 20-25% от всего объема выпускной квалификационной работы.

Выводы и предложения

Выводы и предложения являются важнейшей, структурной частью выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать

материалу, изложенному в работе. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания выпускной квалификационной работы. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты.

Выводы и предложения должны быть общими по товароведной и организационно-технологической части работы. Они должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровым материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части.

В качестве одного из пунктов выводов, либо в самостоятельном пункте «Предложения (рекомендации)» формируются конкретные предложения или рекомендации по внедрению полученных результатов в практику. Предложения или рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, они должны быть конкретными и адресными.

Раздел **«Выводы и предложения»** состоит не более чем из десяти пунктов. Общий объем раздела - 1-2 страницы.

Список использованной литературы

В список использованной литературы включаются все печатные и рукописные материалы, сведения из Интернета, которыми пользовался студент при выполнении и написании выпускной квалификационной работы.

В списке литература приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи – по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

В конце списка использованной литературы должна быть подпись студента и дата окончания оформления выпускной квалификационной работы.

Приложения

Приложения выпускной квалификационной работы оформляются как ее продолжение на последующих страницах. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть выпускной работы загромождал бы текст. К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести: вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов, протоколы и акты испытаний, акты о внедрении результатов исследования, иллюстрации вспомогательного характера и другая информация.

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Общие требования

Оформление выпускной квалификационной работы является заключительным этапом. К оформлению работы студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, получены выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

Все материалы выпускной квалификационной работы должны быть сброшюрованы в папки формата А 4 (210X297 мм) по ГОСТу 2.301.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным (машинописным) способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14). Допускается оформление выпускной работы рукописным текстом чернилами или пастой одного цвета (черного, синего, фиолетового) на одной стороне листа белой бумаги формата А 4.

Текст следует печатать с полями: левое – 30, правое – 10, верхнее – 15, нижнее – 20мм.

Основной текст работы печатается с одинаковым отступом «красной строки», равным 1,25см.

Вписывать в текст работы отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В работе можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний по ГОСТу 7.12.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты.

Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов – строчными буквами. В выпускной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не до-

пускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел (главу) следует начинать с новой страницы.

Нумерация

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставят, на последующих страницах номер проставляют в правом нижнем (верхнем) углу.

Разделы нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «**1.2**» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела и пункта, разделенных точками, например: «**1.2.2**» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах выпускной работы, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «**Рисунок**» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «**Рисунок**» не пишут.

Слово «**Рисунок**», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «**Таблица**» не пишут. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «**Продолжение табл. 2**».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не номеруют.

Приложения нумеруют последовательно заглавными буквами алфавита (без знака №), например, ***ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б.***

Оформление иллюстраций, таблиц

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати или выполнены черной тушью и черными чернилами на белой непрозрачной бумаге. Фотографии размером меньше А 4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Образец оформления иллюстраций показан в приложении Д.

В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка, и прописных, если не связаны с ним. Делить головки таблицы по диагонали не допускается. Слова в названиях граф пишутся без сокращений.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Образец оформления таблиц показан в приложении Ж.

Оформление списка литературы

Способ представления разных источников зависит от вида публикации или документа (статья, книга ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1. «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления».

Обязательными элементами библиографического описания литературных источников являются:

- Имя индивидуального автора или коллектива авторов;
- Заголовок библиографического описания;
- Основное заглавие источника;
- Сведения об ответственности;
- Сведения об издании;
- Место издания;
- Год издания;
- Объем (количество страниц).

Место издания (наименование города) указывается так, как приведено в использованном документе. При этом допускается сокращение только двух городов Москва (М) и Санкт-Петербург (СПб). Наименования других городов пишут полностью: Орел, Воронеж.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: наименование журнала, серия, год, том, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

Примеры оформления списка разных литературных источников представлены в приложении И.

Ссылки

В тексте ссылки на источник даются в виде его номера, заключенного в квадратные скобки [1] – в рукописном варианте работы или находятся между двумя косыми линиями / 1 / - при машинописном или компьютерном варианте оформления работы. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или в конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, **рисунок 2**.

В тексте выпускной работы должны быть ссылки на все таблицы. При этом слово «**таблица**» в тексте пишут полностью (**таблица 5**). При

повторной ссылке на те же таблицы и иллюстрации указывают сокращенно слово «смотри» (см. рисунок 2, см. таблица 5).

Оформление приложений

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «**ПРИЛОЖЕНИЕ**», напечатанного прописными буквами и имеющее содержательный заголовок.

Каждому приложению дается самостоятельная буква, на которую при необходимости делается ссылка в тексте работы.

5. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа проверяется научным руководителем и консультантом. При этом консультант просматривает коммерческо-технологический раздел работы и в случае согласия с текстом ставит свою подпись на титульном листе. Научный руководитель проверяет всю выпускную работу, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв о дипломнике и работе.

В отзыве научный руководитель характеризует отношение студента к выполнению выпускной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика выпускной работы, экспериментальных исследований, оценивается полнота выполнения задания, делается заключение о допуске или не допуске выпускной работы к защите.

Оформленная выпускная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом с отзывом руководителя, передается на просмотр заведующему кафедрой не позднее, чем за 10 дней до установленного срока защиты. Срок защиты выпускной квалификационной работы студенту устанавливает Институт (деканат).

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о допуске выпускной работы к защите или возвращает выпускную работу на доработку, исправление выявленных недостатков. В случае допуска выпускной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием научного руководителя выпускной работы.

Протокол заседания кафедры представляется директору Института (декану факультета) утверждается ректором.

Допущенная к защите выпускная квалификационная работа направляется на внешнее рецензирование. В качестве рецензентов могут выступать ведущие специалисты промышленных и торговых предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов, профильных вузов, занимающихся проблемами, близкими к теме выпускной квалификационной работы.

В рецензии, оформленной в соответствии с Приложением К, отмечается актуальность выбранной темы. Дается характеристика методов решения поставленных в дипломной работе задач, степень использования вычислительной техники, проводится анализ взаимосвязи всех разделов выпускной работы, оценивается правильность ее оформления в соответствии с нормативной документацией, обоснованность выводов и предложений и возможность использования результатов в практической деятельности. В рецензии отмечаются также недостатки работы, и дается оценка по пятибалльной системе. Подпись на рецензии должна быть заверена печатью предприятия, где работает рецензент.

Выпускная квалификационная работа, оформленная с нарушением выше приведенных правил, к защите не допускается.

Подготовка студента к защите выпускной квалификационной работы включает составление доклада, оформление раздаточного, демонстрационного материала для иллюстрации основных положений доклада, подготовку ответов на замечания рецензента. В государственную аттестационную комиссию могут быть также представлены публикации по теме выпускной работы, опытные образцы объектов исследований.

Доклад должен содержать вступительную часть, в которой характеризуется состояние рассматриваемой проблемы, актуальность темы выпускной работы, ее цель и задачи. В основной части доклада студент излагает результаты экспериментальных исследований с демонстрацией иллюстративного материала. В докладе должны быть обсуждены полученные в результате эксперимента наиболее важные выводы и предложения, а также результаты анализа хозяйственной деятельности организации, на материалах которой выполнялся организационно-коммерческий раздел выпускной работы.

Процедура защиты выпускных работ определяется Положением об итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации (№4490 от 5 мая 2003), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Регламент выступления студента 8-10 мин. После доклада студент отвечает на вопросы членов государственной аттестационной комиссии. Студент имеет право записать все вопросы, а потом подготовиться к их ответу, используя свою выпускную работу. После ответа на вопросы заслушиваются отзывы научного руководителя и рецензента. Научный руководитель имеет право выступить на заседании государственной аттестационной комиссии с характеристикой студента.

По окончании защиты члены государственной аттестационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень защиты выпускной работы по пятибалльной системе. При этом учитывается содержание доклада, научный уровень исследования, полнота ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензента, качество оформления выпускной работы. Решение государственной аттестационной работы объявляется на открытом заседании в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания экзаменационной комиссии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Критериями оценки выпускной квалификационной работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;
- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;

- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;
- уверенность и аргументированность ответов на замечания рецензентов и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой **«отлично»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования по экспертизе качества, результаты которых подвергнуты статистически-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков. Организационно-технологический раздел органично увязан с темой выпускной работы. Выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список использованной литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и отличная рецензия.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«хорошо»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и выпускная работа, определяемая оценкой **«отлично»**. По работе имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент, несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и хорошая рецензия.

При защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«удовлетворительно»** оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, в работе просматривается непоследовательность изложения материала выпускной работы, приведены необоснованные рекомендации, или они отсутствуют в работе, имеются также существенные недостатки в оформлении работы.

В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по отношению студента к выполнению выпускной работы, а также по ее содержанию.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные, неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой **«неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

Примерные темы выпускных квалификационных работ

Зерномучные товары

1. Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней)
2. Ассортимент и потребительские свойства сдобных сухарей, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности
3. Ассортимент и качество макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями Горпо (Райпо)
4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями
5. Ассортимент и качество новых видов хлебных изделий, вырабатываемых предприятиями малого бизнеса.
6. Товароведная характеристика новых сортов хлеба из пшеничной муки

Флодоовощные товары

7. Экспертиза качества картофеля (других овощей), поступающего на овощную базу, в розничное предприятие, торговое предприятие потребительской кооперации
8. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговыми предприятиями разных форм собственности
9. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, поступающих на овощные базы или реализуемых торговыми предприятиями
10. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод (грибов)
11. Структура ассортимента, анализ качества плодовоовощных консервов, реализуемых в торговой сети
12. Ассортимент, качество плодовоовощных консервов, вырабатываемых заводом потребительской кооперации
13. Влияние на качество и сохраняемость картофеля (других овощей) условий выращивания, способов хранения
14. Ассортимент, качество, хранение солено-квашеных овощей и плодов.

15. Товароведная характеристика замороженной овощной продукции импортного производства
16. Товароведная характеристика орехов, реализуемых в торговых предприятиях

Кондитерские товары

17. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства
18. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей
19. Сравнительная характеристика качества сахара-песка, вырабатываемого предприятиями разных форм собственности
20. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях
21. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями
22. Ассортимент и качество конфетных изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья
23. Качество и рынок карамельных изделий
24. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых предприятиями потребительской кооперации.

Вкусовые товары

25. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями
26. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых оптовыми предприятиями
27. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе (жареного в зернах, растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях
28. Ассортимент и качество пива, реализуемого в торговых предприятиях
29. Ассортимент и качество чая, реализуемого в торговых предприятиях
30. Товароведная характеристика водок, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности
31. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных виноградных вин
32. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных соков

- 33.Ассортимент и качество безалкогольных напитков, вырабатываемых на предприятиях потребительской кооперации
- 34.Исследование товарного качества и потребительских свойств отечественных сортов пива
- 35.Товароведная характеристика слабоалкогольных коктейлей, вырабатываемых предприятиями отечественного производства
- 36.Ассортимент, потребительские свойства и изменение качества черного байхового чая в процессе хранения.

Молочные товары

- 37.Потребительские свойства, ассортимент молока, реализуемого в торговых предприятиях
- 38.Ассортимент и качество молочных продуктов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях
- 39.Ассортимент и качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях
- 40.Ассортимент и качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом
- 41.Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства
- 42.Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства
- 43.Формирование и сохранение потребительских свойств твердых сычужных сыров (кисломолочных продуктов, коровьего масла)
- 44.Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети

Пищевые жиры

- 45.Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях потребительской кооперации
- 46.Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки
- 47.Ассортимент и качество растительных масел (маргаринов, майонезов), реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности
- 48.Анализ ассортимента и сравнительная оценка потребительских свойств маргаринов отечественного и импортного производства
- 49.Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств майонезов отечественного и импортного производства

50. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств и растительных масел отечественного и импортного производства
51. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств брусковых (твердых) и наливных (мягких) маргаринов

Мясные и яичные товары

52. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях
53. Ассортимент и качество вареных колбасных изделий, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями разных форм собственности
54. Товароведная характеристика яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях
55. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности
56. Ассортимент, экспертная оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях
57. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации
58. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях
59. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях
60. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства
61. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ
62. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения
63. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.

Рыбные товары

64. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях
65. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации
66. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации
67. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения
68. Ассортимент и качество продукции, вырабатываемой из нерыбных морепродуктов
69. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях
70. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов

ПРИЛОЖЕНИЕ Б.

Заведующему кафедрой _____
(название)

_____ (Фамилия И.О.)
от студента _____ курса _____
(факультет, специальность)

_____ (шифр, форма, срок обучения, ф.и.о.)

_____ (место работы, должность)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне следующую тему (заказной, незаказной) выпускной квалификационной работы: _____

Выполнение темы предусматривается на материалах _____
(название организации)

Основание заказной темы _____

_____ (дата)

_____ (подпись)

Научный руководитель _____
(место работы, должность, ф.и.о.)

_____ (подпись, дата)

Зав. кафедрой _____
(название)

_____ (ф. и.о.)

_____ (подпись, дата)

Научный консультант _____
(место работы, должность, ф.и.о.)

_____ (подпись, дата)

Зав. кафедрой _____
(название)

_____ (фамилия, И.О.)

_____ (подпись, дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ В.

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

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

З А Д А Н И Е по выпускной квалификационной работе

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

Факультет _____

Учебная группа _____

Специальность _____

1. Тема выпускной квалификационной работы _____

утверждена приказом по университету от «__»_____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы на кафедру _____

3. План выпускной квалификационной работы

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. _____

1.1 _____

1.2 _____

1.3 _____

Глава 2. _____

2.1 _____

2.2 _____

2.3 _____

Глава 3. _____

3.1 _____

3.2 _____

3.3 _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

4. График выполнения квалификационной работы

№	Этапы выполнения работы и мероприятия	Сроки выполнения
1	Подбор литературы, ее изучение и проработка	
2	Составление библиографии по основным источникам	
3	Составление плана выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем	
4	Разработка и представление на проверку первой главы	
5	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
6	Разработка и представление на проверку второй главы	
7	Разработка и представление на проверку третьей главы	
8	Согласование с руководителем выводов и предложений	
9	Переработка (доработка) выпускной квалификационной работы в соответствии с замечаниями	
10	Разработка тезисов доклада для защиты выпускной квалификационной работы	
11	Ознакомление с отзывом и рецензией	
12	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии, представление работы на кафедре	

Научный руководитель: _____ (Ф.И.О., подпись)

Научный консультант: _____ (Ф.И.О., подпись)

Студент: _____ (Ф.И.О., подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г.

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

Кафедра _____

Допустить к защите:

Зав. кафедрой _____

(дата, подпись)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: _____

на материалах _____

Работу выполнил(а)
студент(ка) __ курса _____
факультета _____

(Ф.И.О. студента)

Научный руководитель:

(уч. степень, уч. звание, Ф.И.О.)

Консультант:

(уч. степень, уч. звание, Ф.И.О.)

Москва, 20__

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ РИСУНКОВ

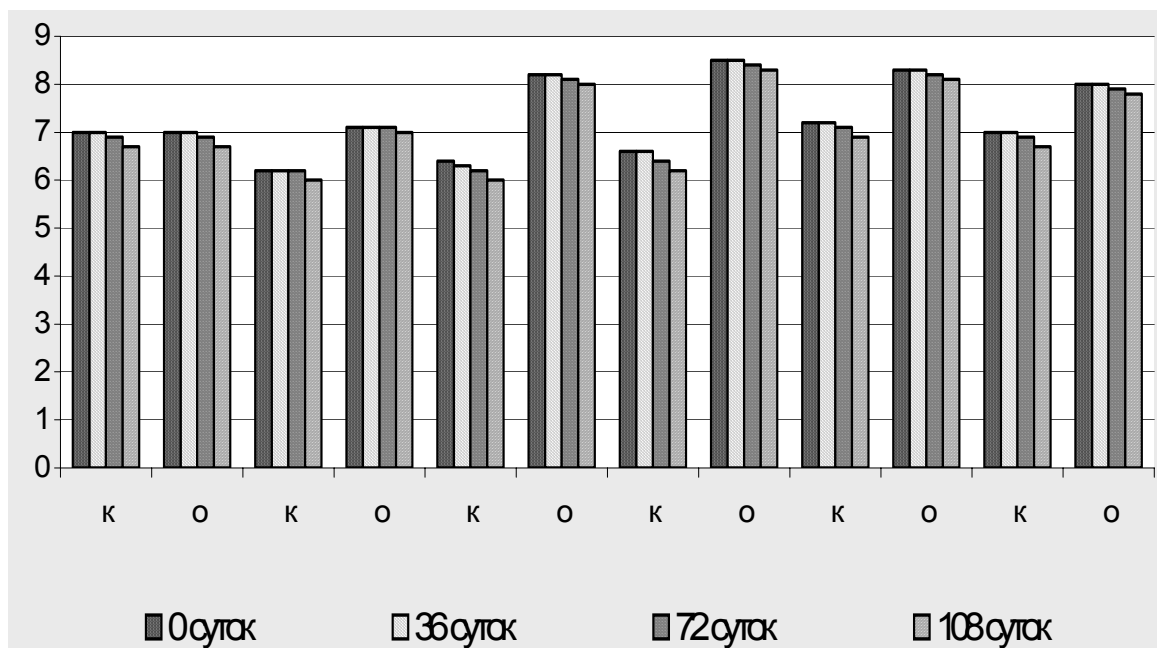


Рисунок 1 - Динамика органолептических характеристик контрольных и опытных образцов бифштексов в процессе хранения

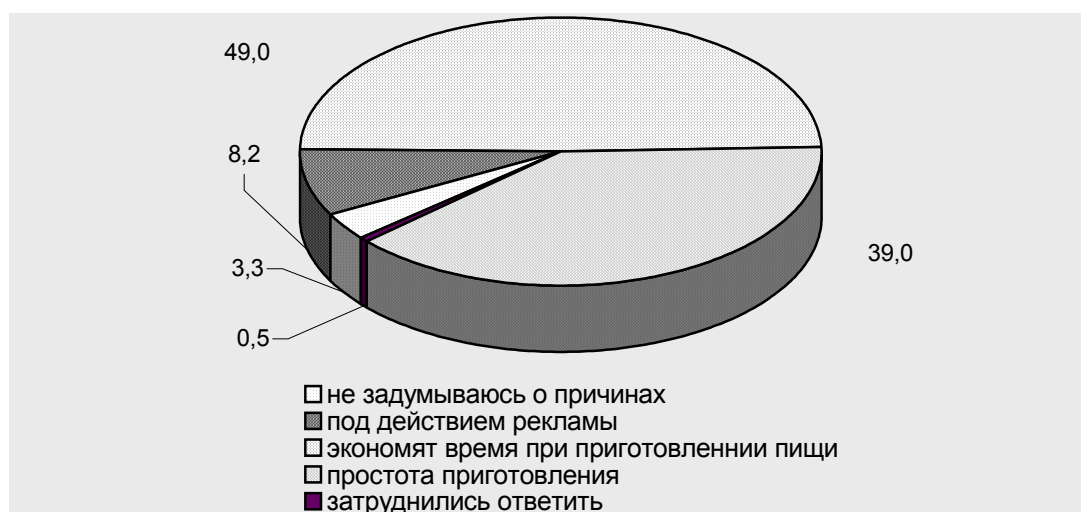


Рисунок 2 - Мотивы приобретения мясных полуфабрикатов

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТАБЛИЦ

Таблица 1 - Влияние ферментирования односортной говядины на физико-химические свойства фарша

Показатели качества	Контроль (неферментированный фарш)	Опыт (ферментированный фарш)
рН	6,22 ± 0,02	6,35 ± 0,02
Содержание влаги, %	65,4 ± 1,2	67,4 ± 1,6
ВСС, % прочносвязанной влаги	50,6 ± 1,6	60,0 ± 2,4
Потери массы при тепловой обработке, %	14,9 ± 0,5	12,4 ± 0,8
Предельное напряжение сдвига (после термообработки), кПа	6,06 ± 0,08	4,62 ± 0,05

Таблица 2 - Химический состав контрольных и опытных образцов бифштексов

Показатели качества	Наименование бифштексов	
	классические	южноуральские
Массовая доля влаги, %	71,24 ± 0,84	66,39 ± 0,72
Массовая доля жира, %	9,89 ± 0,27	14,27 ± 0,40
Массовая доля белка, %	15,16 ± 0,44	12,86 ± 0,32
Массовая доля углеводов, %	2,11	3,71
Массовая доля золы, %	1,60 ± 0,10	2,77 ± 0,14
в т.ч. кальция	0,009 ± 0,001	0,209 ± 0,008
фосфора	0,164 ± 0,004	0,173 ± 0,005

Примеры оформления списка разных литературных источников

Законодательные акты РФ

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 2 января 2000 года.

Учебники, книги одного, двух и трех авторов

Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных): учебник / В.И. Хлебников. - 3-е изд. – М.: Издательский дом «Дашков и К^о», 2005. - 427 с.

Додонкин, Ю.В., Таможенная экспертиза товаров: учебник / Ю.В. Додонкин, И.А.Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.- 272с.

Коснырева, Л.М., Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.

Учебники, книги четырех и более авторов

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум /В.И. Криштафович, С.В. Колобов, В.И. Заикина и др.; под ред. В.И. Криштафович. – М.: Издательский дом «Дашков и К^о», 2009 – 592 с.

Переводные издания

Филип Котлер. Основы маркетинга: [пер. с англ.] /Общ.ред. и вступ. ст. Е.М.Пеньковой. – М.: Прогресс, 1993. – 736 с.

Издания, не имеющие индивидуального автора

Инновации. Наука. Образование. Материалы Международной научной конференции профессорско-преподавательского состава, сотрудников и аспирантов Российского университета кооперации, кооперативных вузов стран СНГ по итогам научно-исследовательской работы в 2006г. – М.: Наука и кооперативное образование, 2007. – 476с.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01. – М., 2002.

Стандарты

ГОСТ Р 52465 - 2005. Масло подсолнечное. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.

Сборник стандартов

Молоко, молочные продукты и консервы молочные. Технические условия: [сборник]. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.

Патенты, авторские свидетельства

Патент 2351134 Российская Федерация, МПК А/21D 2/34, А/21D 8/02 Способ производства бездрожжевого теста / Жебелева И.А., Криштафович Д.В., Криштафович В.И.; патентообладатель Жебелева И.А. - № 2007144508/13; заявл. 03.12.2007; опубл.10.04.09, Бюл. №10

или

Способ производства бездрожжевого теста: **Патент 2351134 Российская Федерация, МПК А/21D 2/34, А/21D 8/02** / Жебелева И.А., Криштафович Д.В., Криштафович В.И.; патентообладатель Жебелева И.А. - № 2007144508/13; заявл. 03.12.2007; опубл.10.04.09, Бюл. №10

А.с. 1666950 СССР, G01N33/12. Способ определения массовой доли крахмала и лактозы в мясных продуктах / В.И. Криштафович, Л.М. Коснырева, Н.Т. Смольский и др.- № 4699520/13; заявл. 02.0689; опубл. 30.07.91, Бюл. №28

или

Способ определения массовой доли крахмала и лактозы в мясных продуктах: А.с. 1666950 СССР, G01N33/12. / В.И. Криштафович, Л.М. Коснырева, Н.Т. Смольский и др.- № 4699520/13; заявл. 02.0689; опубл. 30.07.91, Бюл. №28

Диссертации и авторефераты диссертаций

Хвыля, С.И. Развитие методологии контроля качества и идентификации состава мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: Дис. на соиск. уч.степ. д-ра техн. наук/ С.И. Хвыля. – М., 2002. – 336 с.

Криштафович, Д.В. Влияние белковых добавок животного происхождения на потребительские свойства мясосодержащих полуфабрикатов в тесте: Автореф. дис. на соиск. уч.степ. канд. техн. наук /Д.В. Криштафович. – М., 2009. - 20 с.

Методические указания

Криштафович, В. И. Идентификация и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум. В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, Д.В. Криштафович. - М.: Российский университет кооперации, 2007. - 57с.

Статьи

из журнала

Жебелева, И.А. Цветометрические характеристики рубленых полуфабрикатов из пресноводных рыб. / И.А. Жебелева, С.Ю. Дмитриенко, Е.В. Хаустова // Хранение и переработка сельхозсырья, 2009, № 5. – С. 30-33.

Криштафович, В.И. Изменение свойств полуфабрикатов из конины и мяса уток в процессе хранения / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, Е.А. Прокушева // Мясная индустрия. – 2009, № 10, с.14-17.

Из трудов, материалов конференций, семинаров

Жебелева, И.А. Функционально-технологические свойства белковых добавок Skanpro и реологические свойства дисперсных систем на их основе / И.А. Жебелева, Д.В. Криштафович // Материалы междунаучн.-практ.конф. «Инновации в товароведении: теория, практика, экспертиза, безопасность. – Коломна: Колом.гос.педагогич. ин-т, 2009, с.50-53

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу _____

студента (ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

кафедры товароведения, товарного консалтинга и аудита Московского университета потребительской кооперации

1. Актуальность тематики выпускной квалификационной работы _____

2. Характеристика методов решения задач, поставленных в работе, использование вычислительной техники _____

3. Анализ взаимосвязи всех разделов работы _____

4. Основные достоинства работы, качество ее оформления _____

5. Значимость предложений и выводов _____

6. Замечания по работе и ее недостатки _____

7. Работа заслуживает _____

(оценка по пятибалльной системе)

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество, должность, организация)

(подпись рецензента, заверенная печатью)

(дата)

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Вахрин, П.И. Методика подготовки и процедура защиты дипломных работ: Учебное пособие / П.И. Вахрин. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательско-книготорговый центр «Маркетинг», 2002. – 136 с.
2. Голодаева, В.С. Рекомендации по подготовке и оформлению курсовых и дипломных работ / В.С. Голодаева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003. – 44 с.
3. ГОСТ 7.1.-2003 Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления. М., 2003.
4. Зуева, О.Н. Товароведение и экспертиза товаров: Методические указания по выполнению курсовой и выпускной квалификационной работ для студентов специальности 351100 / О.Н Зуева, Л.И. Вишневская, Л.В. Таловикова. – Екатеринбург: УГЭУ, 2003.
5. Криштафович В.И. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы. (Раздел: продовольственные товары)/ В.И. Криштафович. - М.: Московский университет потребительской кооперации, 2003. – 48с.
6. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы: Учебное пособие для студ. высш. учебн. заведений / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина, О.В. Памбухчианц; под общ. ред. В.И. Криштафович.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 184с.
7. Неверов, А.Н. Методические указания к выполнению дипломных работ по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / А.Н. Неверов. – М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 1999. – 43с.
8. Капица, Г.П. Нормативные документы, регламентирующие образовательную деятельность университета. Организация и информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности. Часть 4 / Г.П. Капица, Г.А. Прядко, И.И. Лянцева. – М.: Московский университет потребительской кооперации, 2003. – 155 с.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Выбор темы выпускной квалификационной работы.....	4
2. Руководство выпускной квалификационной работой.....	7
3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	8
4. Правила оформления выпускной квалификационной работы	16
5. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы ..	20
Приложения.....	25
Список использованной литературы.....	40

Криштафович Валентина Ивановна, д.т.н., профессор

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (Раздел: продовольственные товары)

специальность 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров
(по областям применения)

Работа издается в авторской реакции

АНО ВПО ЦС РФ
«Российский университет кооперации»
141014, Московская область,
г. Мытищи, ул. В. Волошиной, 12/30

