

Иркутский областной союз потребительских обществ
Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права



Утверждаю
Директор ЧПОУ ИТЭП
С.В. Суродина

Согласовано:

И.О. директора МУП «Комбинат питания г.Иркутска»

М.С.Черемных



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Профиль профессионального образования: технологический

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Иркутск

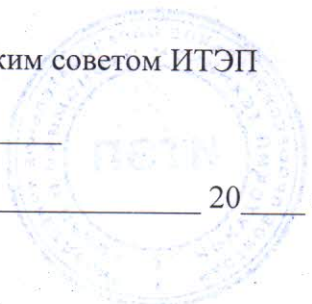
2017

ОДОБРЕНА

Педагогическим советом ИТЭП

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ИТЭП

_____ С.В.Суродин

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Директор гостиницы «Империя»,
_____ Е.Н. Процентова

«__» _____ 20__ г.



РАЗРАБОТЧИКИ:

К.А. Шляпкина, Я.А. Кружкова

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями следующих документов:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.12 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

28 июля 2014 г. N 835 (далее - ФГОС СПО),

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»),
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 г. № 06-846).

Программа ГИА рассмотрена и одобрена на заседании методического совета ИТЭП.

1.2. ГИА выпускников является завершающей частью обучения по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению ГИА выпускников Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права(ИТЭП) по ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.4. Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Частного профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права» (ИТЭП) ФГОС СПО в части государственных требований на соответствие оценки уровня освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей и оценки компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с последующей выдачей документов установленного (государственного образца) об уровне образования и квалификации, заверяемых печатью Частного

профессионального образовательного учреждения Иркутский техникум экономики и права(ИТЭП)

1.5. В Программе ГИА определены:

- вид ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедура проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.6. Программа ГИА является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

6. Организация работы структурного подразделения

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

А также в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

И общих компетенций:

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

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

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. Государственная (итоговая) аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество недель, отводимых на государственную (итоговую) аттестацию

№ п\п	Наименование цикла	Количество недель
1	Подготовка выпускной квалификационной работы	4
2	Проведение защиты выпускной квалификационной работы	2
3	ВСЕГО:	6

1.7. Вид государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы. Цель написания выпускной квалификационной работы - показать соответствие уровня подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта и квалификационной характеристике специальности, что служит основанием присвоения ему соответствующей квалификации и выдачи диплома.

1.8. Условия и сроки выполнения выпускной квалификационной работы устанавливаются учебным планом в соответствии с ФГОС СПО в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников.

1.9. Структура и основные требования к содержанию выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливаются Положением и методическими рекомендациями по выполнению ВКР по специальности Указанное Положение доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до защиты дипломных работ.

1.10. Общее организационное руководство выполнением выпускной квалификационной работы и прохождением преддипломной практики осуществляют заместитель директора Техникума по учебно-методической работе и председатель предметно-цикловой комиссии экономических и технологических дисциплин.

1.11. Защита ВКР является основанием для присвоения обучающемуся квалификации (техник-технолог) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и выдачи диплома установленного образца о среднем профессиональном образовании.

2. ПОРЯДОК ЗАКРЕПЛЕНИЯ ТЕМ И РУКОВОДИТЕЛЕЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

2.1. Темы выпускной квалификационной работы выбираются из утвержденного перечня тем (тематики) выпускных квалификационных работ исходя из видов профессиональной деятельности, указанных для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Темы выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Закрепление тем осуществляется до 01 февраля 2020 года.

2.2. Тематика ВКР разрабатывается предметно- цикловой комиссией экономических и технологических дисциплин. и подлежит ежегодному обновлению (приложение 1).

2.3. Обучающейся вправе выбрать тему ВКР, исходя из предложенной тематики, а также предложить свою в случае заказа сторонней организацией (работодателем).

2.4. Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель дипломной работы. Руководителями выпускной квалификационной работы, как правило, назначаются лица, имеющие необходимый уровень профессиональной квалификации по теме ВКР.

Основными функциями руководителя ВКР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе информационных источников;
- контроль за ходом выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

2.5. Выбор темы, назначение руководителя ВКР и определение места прохождения преддипломной практики производится до начала преддипломной практики на основании письменного заявления обучающегося на имя директора Техникума (приложение 2).

Директор Техникума назначает руководителя выпускной квалификационной работы, исходя из уровня квалификации и установленных нормативов учебной нагрузки. Информация о теме и руководителе дипломной работы вносится в базу данных Техникума заведующим отделением, который подготавливает проект приказа о закреплении тем и руководителей.

2.6. Закрепление темы и назначение руководителя выпускной квалификационной работы утверждаются приказом директора Техникума.

Корректировка темы и/или руководителя выпускной квалификационной работы допускается в исключительных случаях на основе письменного заявления обучающегося, служебной записки руководителя дипломной работы или результатов предзащиты. Изменения вносятся в базу данных и утверждаются приказом.

2.7. Руководитель выпускной квалификационной работы в соответствии с утвержденной темой и по согласованию с обучающимся составляет задание на выполнение ВКР по установленной форме (приложение 3), календарный график и непосредственно контролирует ход выполнения дипломной работы.

Задание на выполнение ВКР подписывается руководителем дипломной работы обучающегося и утверждается предметно-цикловой комиссией экономических и технологических дисциплин.

Контроль за ходом выполнения дипломной работы осуществляют руководители ВКР и председатель предметно-цикловой комиссии экономических и технологических дисциплин.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ, СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1. Обязательными структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- титульный лист
- задание на выполнение дипломной работы
- оглавление
- введение
- основная часть (главы, параграфы)
- заключение
- список нормативно-правовых актов и литературы
(источников)

3.2. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы устанавливаются в соответствии с ГОСТ 7.32 –2001. («Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»).

3.3. Общий объем дипломной работы без учета приложений составляет от 40 до 50 страниц машинописного текста формата А-4 (210x297 мм), выполненного в редакторе WORD, шрифтом TimesNewRoman 14-го кегля через 1,5 интервала. Поля: верхнее, нижнее - 20 мм, левое - 20, правое - 10 мм. Работа брошюруется.

Структура и примерный объем основных элементов выпускной квалификационной работы приведены в приложении 4.

Все страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами по порядку без пропусков и повторений. Количество страниц приложений в общем объеме дипломной работы не учитывается. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

3.5. Титульный лист с оборотом является первой страницей ВКР и оформляется на типовом бланке (приложение 5). Титульный лист не нумеруется.

3.6. Оглавление включает наименования структурных элементов ВКР (п.3.1) с указанием номеров страниц (приложение 6).

3.7. Введение включает следующие обязательные элементы:

- актуальность темы
- объект и предмет исследования
- цель и задачи выпускной квалификационной работы
- методы исследования
- краткое описание структуры работы
- практическая значимость.

Примерный объем введения –4 страницы.

3.8. Содержание основной части должно соответствовать теме выпускной квалификационной работы и раскрывать основные вопросы. Основная часть ВКР содержит, как правило, три раздела (главы), каждый из которых включает не менее двух подразделов. Подразделы в свою очередь могут быть разбиты на пункты.

Первый раздел носит теоретико-методологический характер. В нем на основе изучения работ отечественных и зарубежных авторов студент излагает сущность исследуемой проблемы, рассматривает различные подходы к ее решению, дает их оценку, обосновывает свою точку зрения. Этот раздел является теоретической и методической основой для изучения проблемы и обоснования путей ее решения.

Основная часть разделяется на главы и параграфы. Главы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами. Параграфы – двойную нумерацию в пределах каждой главы. Наименование глав и параграфов записывается в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной) симметрично относительно текста (по центру). Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Подчеркивать, переносить слова и ставить точку в конце заголовка не допускается.

Каждая глава начинается с новой страницы. В конце каждого параграфа и каждой главы формулируются выводы, которые логически завершают приведенные рассуждения. Любое заимствование из литературного источника

(цитирование, заимствование положений, формул, таблиц, рисунков, отсылка к другому изданию и т.п.) должно иметь ссылку.

3.9. В заключении приводятся наиболее существенные результаты исследования, отражаются основные итоги проделанной работы, краткие выводы по теме исследования, конкретные рекомендации. Примерный объем заключения - 1-3 страницы.

3.10. В список нормативно-правовых актов и литературы (источников) включаются, как правило, не только источники, на которые в работе имеются ссылки, но и те, которые были изучены дополнительно при выполнении выпускной квалификационной работы. Списки оформляются в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018. Литературных источников должно быть не менее 20.

Ссылки в тексте на источники обязательны и оформляются в соответствии с ГОСТ 7.0.5-2008 (включая Интернет-источники). Список законодательных и иных нормативных правовых актов формируется в хронологическом порядке, список литературных источников – в алфавитном. Нумерация сквозная от первого до последнего названия.

3.11. В приложении помещаются вспомогательные материалы (таблицы со статистическими данными, положения и иные документы (анкеты и другие методические средства, объемные иллюстрации, фотографии и др.), а также документы (акты, справки, протоколы, экспертные заключения и листы экспертизы т.п.), подтверждающие практическую (научную) ценность работы.

В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагаются в порядке появления ссылок в тексте дипломной работы. Каждое приложение начинается с новой страницы. Нумерация страниц приложений продолжает нумерацию страниц основного текста дипломной работы.

4. ПОДГОТОВКА И ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. К защите выпускной квалификационной работы допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования и успешно прошедшие все другие виды итоговых аттестационных испытаний.

4.2. Основанием для допуска обучающегося к защите ВКР являются наличие выполненной в соответствии с установленными требованиями дипломной работы и положительные результаты предзащиты, которую проводит руководитель ВКР.

4.3. Подготовка к защите включает:

- предзащиту – официальную процедуру допуска работы к защите (проводится 15 июня 2020 года) с подготовкой презентации (не более 20 слайдов);
- подготовку отзыва руководителя дипломной работы;
- рецензирование работы;

— доклада к защите;

— подготовку раздаточных материалов и слайдов презентации.

4.4. Основная задача предзащиты – принятие решения о допуске дипломной работы к защите.

4.5. Дипломная работа (электронный вариант) представляется руководителю работы для оценки степени готовности и принятия решения предметно-цикловой комиссией о возможности допуска дипломной работы к защите.

По результатам предзащиты в соответствии с решением предметно-цикловой комиссии руководитель выпускной квалификационной работы заполняет протокол предзащиты (приложение 7).

В случае необходимости решением предметно-цикловой комиссии могут быть установлены сроки доработки дипломной работы, предложена корректировка темы дипломной работы, перенесены сроки защиты.

Директор Техникума выборочно проверяет ВКР, назначает при необходимости публичную предзащиту, утверждает протокол.

4.6. ВКР может быть не допущена к защите, если:

- не удовлетворяет квалификационным требованиям ФГОС;
- руководитель не подтверждает самостоятельности выполнения работы;
- содержание, методы и результаты работы не соответствуют поставленным задачам и теме выпускной квалификационной работы;
- не соответствует требованиям Положения.

4.7. В случае недопуска выпускной квалификационной работы к защите к протоколу допуска прилагаются служебная записка руководителя дипломной работы на имя директора Техникума и объяснительная записка обучающегося.

4.8. Протоколы предзащиты передаются заведующему отделением для подготовки проектов приказов о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы.

4.9. ВКР, допущенная к защите, подлежит внешнему рецензированию и передается на рецензию не позднее, чем за неделю до защиты.

В качестве рецензентов могут выступать руководители и специалисты организаций по месту прохождения практики, руководители и специалисты других организаций по профилю специальности.

Вопрос о назначении рецензента согласовывается с руководителем выпускной квалификационной работы. Профиль работы рецензента должен соответствовать специальности и теме выпускной квалификационной работы. Распечатанная работа вместе с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы представляется рецензенту.

4.10. Рецензия пишется на бланке установленной формы. В рецензии оценивается:

- актуальность темы и постановка проблемы;
- соответствие содержания работы теме и цели дипломной работы;

- полнота, логичность изложения вопросов темы;
- полнота использования нормативных актов и других источников;
- полнота, достаточность и достоверность фактического материала;
- качество проведенного в работе анализа;
- правильность и обоснованность выводов и предложений;
- практическая (научная) ценность работы;
- ошибки, неточности, спорные положения, замечания по отдельным вопросам и в целом по работе;
- возможность присвоения обучающемуся квалификации.

Рецензия подписывается рецензентом с указанием фамилии, имени и отчества, ученого звания и ученой степени (если имеются), должности и места работы, даты рецензирования и заверяется печатью организации по месту работы рецензента.

4.11. Замечания и рекомендации рецензента являются основанием для подготовки автором ВКР аргументированного устного ответа на защите дипломной работы. Отрицательная рецензия не лишает обучающегося права на защиту дипломной работы.

4.12. Отзыв руководителя (приложение 8) содержит:

- анализ соответствия содержания ВКР теме и цели исследования;
- степень решения поставленных в работе задач;
- адекватность методов исследования;
- целесообразность использования фактического материала, нормативно-правовых актов и литературы (источников);
- наиболее удачно раскрытые аспекты предложенной темы;
- обоснованность выводов и ценность практических рекомендаций;
- оценку уровня самостоятельности автора при выполнении работы;
- мнение о качествах выпускника, выявленные в процессе его работы над заданием в соответствии с ФГОС.

В выводах определяется уровень подготовки выпускника, возможность допуска к защите и присвоения ему квалификации в соответствии с полученной специальностью. Оценка выпускной квалификационной работы в отзыве не ставится.

4.13. При подготовке к защите выпускной квалификационной работы обучающийся готовит и согласует с руководителем реферат – краткую характеристику ВКР, в которой указываются (приложение 9): фамилия, имя, отчество автора, номер учебной группы

- тема выпускной квалификационной работы;
- специальность;
- общие сведения о работе (количество страниц, иллюстраций, таблиц, используемых источников, приложений);
- актуальность, объект и предмет исследования;

- цель, задачи и методы исследования;
- краткое описание содержания глав;
- основные результаты, раскрывающие содержание работы;
- выводы и сделанные на их основе конкретные предложения.

Автор работы может отметить степень новизны исследования, свой вклад в решение исследуемой проблемы. В конце ставятся дата и подпись автора дипломной работы.

Рекомендуемый объем реферата—1-2 страницы, шрифт TimesNewRoman 12-го кегля через 1 интервал.

4.14. Оформленные и сброшюрованные вместе с рефератом, отзывом и рецензией выпускной квалификационной работы представляются в учебную часть не позднее, чем за три дня до защиты для регистрации и проведения нормоконтроля на их соответствие требованиям.

Одновременно с выпускной квалификационной работой в учебную часть предоставляется электронный вариант дипломной работы и презентация на электронном носителе (диске).

4.15. Решение вопроса о допуске ВКР к защите подтверждается подписями руководителя дипломной работы, директора Техникума (либо лицом которому делегированы данные полномочия директором Техникума) на титульном листе дипломной работы и оформляется приказом директора (по представлению заведующего отделением).

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1. Защита выпускной квалификационной работы по специальности проводится в срок, установленный графиком учебного процесса, на открытом заседании ГЭК по защите дипломной работы. На заседании ГЭК могут присутствовать обучающиеся, руководители дипломной работы, преподаватели и иные заинтересованные лица.

Публичная защита дипломной работы должна носить характер дискуссии и проходить в обстановке высокой требовательности, принципиальности и соблюдения этики, при этом анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов и рекомендаций научного и практического характера, содержащихся в дипломной работы.

5.2. Учебная часть готовит для заседания ГЭК и передает секретарю ГЭК:

- приказ об утверждении состава ГЭК;
- приказ о допуске обучающихся к защите выпускной квалификационной работы;
- приказ об утверждении тем и руководителей выпускной квалификационной работы;
- оценочные листы для членов ГЭК;
- экзаменационную ведомость;

— зачетные книжки обучающихся.

Бланки протоколов заседаний ГЭК секретарь ГЭК получает в методическом кабинете. Секретарь ГЭК получает выпускные квалификационные работы, допущенные к защите.

5.3. Примерная процедура защиты выпускной квалификационной работы:

- информация председателя ГЭК о порядке защиты (для всех обучающихся, допущенных к защите);
- представление руководителем дипломной работы сведений об обучающемся, о теме ВКР, о рецензии на дипломную работу, отзыве;
- доклад выпускника – 7-10 мин;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих лиц по теме дипломной работы – 10- 15 мин;
- ответы выпускника на замечания руководителя и рецензента – до 5 минут.

5.4. Секретарь во время заседания ГЭК ведет протоколы в соответствии с правилами заполнения документов строгой отчетности, заполняет и подписывает у председателя ГЭК зачетные книжки, контролирует заполнение ведомостей.

Исправление недостатков, выявленных ГЭК в ВКР и сопроводительных документах в процессе их рассмотрения на заседании ГЭК, не допускается.

Председатель и зам. председателя ГЭК обязаны обеспечить на заседании соблюдение порядка государственной итоговой аттестации, порядка защиты, спокойную доброжелательную обстановку и соблюдение этических норм.

В случае возникновения непредвиденных ситуаций в ходе защиты дипломной работы председатель /зам. председателя комиссии вправе объявить перерыв в заседании, принять меры для разрешения ситуации, включая приглашение директора Техникума.

5.5. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются на закрытом заседании ГЭК по окончании защиты открытым голосованием большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями, разработанными предметно-цикловой комиссией.

При равном числе голосов голос председателя является решающим. Все решения ГЭК оформляются протоколами. Оценки объявляются в тот же день после оформления протокола.

5.6. В случае несогласия с выставленной оценкой при нарушении процедуры проведения заседания ГЭК выпускник вправе подать письменную апелляцию на имя председателя ГЭК в день защиты. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

При отсутствии процедурных нарушений принятое ГЭК решение апелляции не подлежит. Решение ГЭК по апелляции оформляется протоколом в течение трех рабочих дней после заседания ГЭК и доводится до сведения выпускника.

Обжалование решений ГЭК осуществляется в установленном законодательством порядке.

5.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

5.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

5.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

5.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную

экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

5.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

5.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

5.14. Обучающийся, не защитивший в установленные сроки ВКР, отчисляется из техникума и получает академическую справку.

5.15. Лицам, завершившим освоение основной профессиональной образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям ФГОС СПО при защите ВКР, при восстановлении в техникум назначается повторная защита.

5.16. Выпускникам, не защитившим ВКР по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность защиты без отчисления из техникума.

Повторная защита ВКР не может быть назначена более двух раз.

5.17. После защиты дипломные работы с необходимыми документами передаются в архив техникума в установленном порядке на хранение.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;

-обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
-гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

«Отлично» выставляется за работу, которая по содержанию соответствует выбранной теме, носит исследовательский (аналитический) характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, теоретические положения органично сопряжены с товароведной практикой, даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы, критический анализ фактического материала, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, при защите показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по решению проблемы, во время доклада использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы. Тема работы актуальна, написана самостоятельно.

«Хорошо» выставляется за работу, которая по содержанию соответствует выбранной теме, и имеет грамотно изложенную теоретическую базу, теоретические положения которой сопряжены с товароведной практикой, работа характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, при защите показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по решению проблемы, во время доклада использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы. Тема работы актуальна, написана самостоятельно.

«Удовлетворительно» выставляется за работу, которая наряду с вышеуказанными положительными качествами отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором фактического материала, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа, при защите студент проявляет неуверенность, показывает не глубокое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не соответствует заявленной теме, объекту, предмету исследования, не реализовала поставленные цели и не решила указанные задачи, не отвечает требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания, при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории

вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены слайды, наглядные пособия или раздаточный материал.

Темы выпускных квалификационных работ

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

на 2019/2020 учебный год.

№ п/п	Тема дипломной работы	Проверяемые компетенции
1.	Организация работы ресторана первого класса на 120 посадочных мест с тематическим мероприятием «Свадьба в национальном русском стиле»	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
2.	Организация работы и разработка технологического процесса приготовления продукции кулинарного цеха закусочной – позной на 60 посадочных мест	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
3.	Организация работы приготовления сложных холодных блюд и закусок для кафе молодежного на 80 посадочных мест с использованием нового вида оборудования	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1,4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
4.	Разработка технологического процесса приготовления мучных и кондитерских изделий в детском кафе на 40 посадочных мест	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
5.	Организация работы с расширением ассортимента и совершенствованием технологии приготовления пиццы в пиццерии на 50 посадочных мест	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3

		ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
6.	Разработка технологического процесса приготовления продукции в кафе-кондитерской на 46 посадочных мест и разработка с приготовлением сложных тортов на заказ	ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
7.	Организация работы горячего цеха шашлык-бара на 46 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из мяса говядины, приготовленных на гриле	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
8.	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха кафе-блинной на 60 посадочных мест	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
9.	Организация работы горячего цеха ресторана 1 класса на 120 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из мяса домашней птицы	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
10.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха столовой при учебном заведении на 150 посадочных мест	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
11.	Организация технологического процесса приготовления банкетных блюд ресторана 1 класса на 70 посадочных мест с тематическим мероприятием «Юбилей»	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
12.	Разработка технологического процесса приготовления холодных блюд ресторана японской кухни 1 класса на 60	ПК 2.1- ПК 2.3,

	посадочных мест с расширением ассортимента	ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
13.	Организация технологического процесса приготовления кондитерских изделий в кафе-кондитерской на 60 посадочных мест с расширением ассортимента десертов с использованием местного регионального сырья	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
14.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха ресторана европейской кухни 1 класса на 100 посадочных мест с расширением ассортимента холодных блюд	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
15.	Организация работы и расширение ассортимента сложных холодных блюд ресторана 1 класса на 120 посадочных мест с тематическим мероприятием « Новый Год»	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
16.	Организация работы предприятия общественного питания, работающего по системе Кейтеринг и разработка ассортимента десертных блюд	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
17.	Организация работы горячего цеха ресторана 1 класса на 120 посадочных мест с тематическим мероприятием банкет « 8 Марта»	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
18.	Организация работы горячего цеха ресторана при гостиничном комплексе на 200 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из мяса с использованием регионального сырья	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4,

		ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
19.	Разработка технологического процесса приготовления продукции холодного цеха общедоступной столовой на 100 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из фруктов и ягод	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
20.	Разработка технологического процесса приготовления горячих блюд русской кухни в ресторане 1 класса на 120 посадочных мест	ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
21.	Организация работы мучного цеха кафе на 60 посадочных мест с расширением ассортимента с использованием нового вида сырья	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
22.	Организация работы столовой при дошкольном учреждении с расширением ассортимента блюд с введением нового вида оборудования	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
23.	Организация работы столовой на 60 посадочных мест с расширением ассортимента блюд из круп	ПК 1.1- ПК 1.3 ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1,4.3 ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
24.	Организация процесса приготовления горячих блюд на пищеблоке при дошкольном учреждении с расширением блюд из котлетной массы	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.
25.	Организация производственного процесса столовой детского сада на 50 мест с разработкой сладких блюд из регионального вида сырья	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3,

		ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.
26.	Организация работы вагона-ресторана для поездов дальнего следования с расширением ассортимента холодных блюд и закусок с использованием консервированной продукции	ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.
27	Организация работы кондитерского цеха общедоступной столовой на 100 посадочных мест с расширением ассортимента кондитерских изделий с использованием новых приемов отделки и декорирования	ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
28	Организация работы гриль-бара на 80 посадочных мест и расширение ассортимента блюд из мяса диких животных	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1, 4.3, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
29	Разработка технологического процесса приготовления кулинарной продукции кафе «Дары Байкала» на 60 посадочных мест	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
30	Разработка технологического процесса приготовления кулинарной продукции закусочной на 40 посадочных мест	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
31	Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих блюд для кафе на 80 посадочных мест	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4,

		ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
32	Разработка технологического процесса приготовления кулинарной продукции кофейни на 32 посадочных места с использованием регионального сырья	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
33	Организация работы кондитерского цеха кафе-кондитерской на 60 посадочных мест с расширением ассортимента с использованием кондитерских смесей промышленного производства	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
34	Организация процесса приготовления горячих блюд столовой «Общепит» на 100 посадочных мест с расширением ассортимента горячих блюд из птицы	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
35	Разработка технологического процесса приготовления продукции горячего цеха ресторана первого класса европейской кухни на 120 посадочных посадочных мест с расширением ассортимента блюд из рыбы	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5
36	Организация работы горячего цеха кафе на 50 посадочных мест с расширением ассортимента банкетных блюд	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5

37	Организация технологического процесса приготовления горячих блюд ресторана 1 класса на 120 посадочных мест расширением ассортимента блюд на гриле	ПК 1.1- ПК 1.3, ПК 2.1- ПК 2.3, ПК 3.1- ПК 3.4, ПК 4.1- ПК 4.4, ПК 5.1- ПК 5.2, ПК 6.1- ПК 6.5

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права

Директору ЧПОУ Иркутский
техникум экономики и права

обучающегося группы

№ _____

(ФИО)

ЗАЯВЛЕНИЕ

О теме выпускной квалификационной работы

В связи с выполнением образовательной программы по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы _____

Место прохождения преддипломной практики: _____

_____ / _____ «__» _____ 20__ г.

подпись *расшифровка подписи*

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Тема дипломной работы утверждена.

Назначен руководитель _____

Фамилия, имя, отчество

Директор Техникума _____ / _____

подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 20 г.

Руководитель дипломной работы _____ / _____

подпись расшифровка подписи

« ____ » _____ 20 г.

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

ЗАДАНИЕ

На дипломную работу по специальности среднего профессионального образования

Специальность

(код и наименование)

На тему _____

студенту гр. _____

(ФИО полностью)

Цель и задачи работы:

Проанализировать _____

Предложить и оценить _____

План работы и сроки выполнения

Сбор материалов по теме дипломной работы _____

Написание 1 главы дипломной работы _____

Написание 2 главы дипломной работы _____

Написание 3 главы дипломной работы _____

Оформление и сдача работы на рецензирование _____

Представление дипломной работы в учебную часть

Руководитель _____ / _____ /

Структура и примерный объем дипломной работы

	Структурные элементы	Объем работы, стр.
	2	3
	Титульный лист с оборотом	1
	Оглавление	1
	Введение	1,5-2
	Основная часть, структурированная по главам и параграфам	30-50
	Заключение	1-3
	Список использованной литературы	3-4
	Общий объем	40-50
	Приложения: 1. Вспомогательные и расчетные материалы 2. Схемы расположения оборудования 3. Изображения блюд, новых видов оборудования.	

Пример оформления титульного листа выпускной квалификационной работы

ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ И РАЗРАБОТКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛОЖНЫХ ТОРТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОГО ВИДА СЫРЬЯ В
КАФЕ-КОНДИТЕРСКОЙ НА 40 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ**

Выполнил Иванов Иван Иванович _____
(подпись)

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Группа ТПо 16-9

Руководитель Маркова Ирина Ивановна _____
(подпись)

Преподаватель ЧПОУ Иркутский техникум экономики и права

Нормоконтроль _____ Н. В. Орлова

К защите допустить

Заместитель директора
по учебно-методической работе _____ М.К.Урбагаева

2019 г.

Выпускная квалификационная работа выполнена с оценкой _____

Дата защиты « ____ » _____ 2020 г.

Протокол заседания ГЭК № _____

Секретарь ГЭК _____
(Фамилия И. О.) (подпись)

Дипломная работа (ВКР) выполнена на _____ страницах
(вместе с приложениями)

подпись обучающегося

дата

подпись руководителя ВКР

дата

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ТОВАРНЫМИ ЗАПАСАМИ.....	7
1.1 Значение коммерческой деятельности в торговой фирме.....	7
1.2 Роль запасов в функционировании компании.....	12
1.3 Управление запасами в условиях неопределенности.....	18
ГЛАВА 2 АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ И ПРОБЛЕМ УПРАВЛЕНИЯ ЗАПАСАМИ ООО "САНГ"	23
2.1 Общая характеристика ООО «САНГ».....	23
2.2 Анализ финансово-экономической деятельности компании.....	29
2.3 Анализ управления товарными запасами.....	32
ГЛАВА 3 РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПОВЫШЕНИЮ ЭФФЕКТИВНОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ТОВАРНЫМИ ЗАПАСАМИ.....	36
3.1 Метод ABC-XYZ-анализа в управлении запасами.....	36
3.2 Прогнозирование как инструмент повышения эффективности при управлении товарными запасами.....	40
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	43
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	46
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	51

подпись

расшифровка подписи

Приложение 8

Форма отзыва руководителя дипломной работы

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ИРКУТСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА**

О Т З Ы В Р У К О В О Д И Т Е Л Я

о выпускной квалификационной работе

Студент _____
(Фамилия Имя Отчество)

Специальность _____
_____ Группа _____

Наименование темы _____

Руководитель _____
(Фамилия И.О.)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

Содержание отзыва

Отзыв руководителя должен быть **строго индивидуальным**. Он составляется в произвольной форме с обязательным освещением следующих основных вопросов, касающихся качества работы студента над ВКР:

- сроки получения студентом задания на ВКР, время начала выполнения работы;
- посещение студентом консультаций руководителя;
- личный вклад студента в разработку темы, степень его самостоятельности, инициативность при поиске информации, умение обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы;
- использование в работе средств современной вычислительной техники;
- реагирование студента на замечания руководителя, своевременность исправления замечаний;
- полнота выполнения задания на ВКР.

Реферат, как характеристика дипломной работы содержит:

- фамилия, имя, отчество автора, номер учебной группы;
- тема дипломной работы;
- специальность;
- общие сведения о работе (количество страниц, иллюстраций, таблиц, используемых источников, приложений);
- актуальность, объект и предмет исследования;
- цель, задачи и методы исследования;
- краткое описание содержания глав;
- основные результаты, раскрывающие содержание работы;
- выводы и сделанные на их основе конкретные предложения.

