

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Чебоксары
2017

Андреева М.Г., Иванов В.Ф., Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы. - Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. - 41 с.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, утвержденного 12.11.2015 г., № 1332.

Методические указания:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением ведущей кафедры Чебоксарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 01 сентября 2017 года, протокол № 1.

Заведующий кафедрой

А.Д. Димитриев

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Формируемые компетенции	6
1.2. Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)	11
1.3. Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР	11
2. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию	12
2.1. Структура и объём работы	13
2.2. Общая характеристика разделов бакалаврской работы	14
2.2.1. Особенности выполнения и содержания ВКР в форме дипломного проекта	14
2.2.2. Особенности выполнения и содержания ВКР в форме дипломной работы	20
3. Оформление выпускной квалификационной работы	27
4. Руководство выпускной квалификационной работой	30
5. Порядок выполнения и представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы	31
6. Рекомендуемая литература	32
Приложения	35

1. Общие положения

Методические указания разработаны на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 25.03.2003 г. № 1155, Положения о государственной итоговой аттестации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 31.12.2014 г., №1133.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по данному направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа (в дальнейшем – ВКР) призвана выявить способность выпускника самостоятельно, творчески и квалифицированно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний по общепрофессиональным и профильным дисциплинам.

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности ВКР может быть научно-исследовательского, производственно-технологического, проектного, или организационно-управленческого характера.

Основные задачи, решаемые в ходе выполнения ВКР:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания,

- углубленное изучение организационно-технологических, экономических и социальных задач в индустрии питания;

- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;

- реализацию новых научных идей и инженерно-технических решений.

В ходе выполнения ВКР необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение в индустрии питания;

- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;

- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;

– использовать современные методы экономического анализа и маркетинговых исследований;

– сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме организации на предприятии питания и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;

– оформить ВКР в соответствии с нормативными требованиями.

Выпускная квалификационная работа бакалавра является заключительным этапом проведения государственных итоговых испытаний, т.е. проводится после проведения государственного экзамена (если он предусмотрен ОПОП).

Целью подготовки выпускной квалификационной работы является систематизация и углубление теоретических и практических знаний, полученных в рамках учебного плана, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы. Работа должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к практической деятельности.

По результатам защиты выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия (в дальнейшем - ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

Выпускная квалификационная работа позволяет оценить уровень сформированности компетенций, предусмотренных ФГОС ВО данного направления подготовки, профессиональных знаний выпускника, его умений и навыков по осуществлению практической и/или научной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать следующим требованиям:

- наличие в работе всех структурных элементов исследования: теоретической, аналитической и практической составляющих;

- наличие обоснованной авторской позиции, раскрывающей видение автором сущности проблемы;

- использование в аналитической части исследования обоснованного комплекса методов и методик, способствующих раскрытию сути проблемы;

- целостность работы, которая проявляется в связанности теоретической и экспериментальной его частей (для исследований, содержащих экспериментальную часть);

- перспективность исследования: наличие в работе материала (идей, данных и пр.), который может стать источником дальнейших исследований (для уровня магистра);

- актуальность, достаточность и современность использованного библиографического материала и иных источников;

- объём ВКР, не считая приложений должен составлять, как правило, 60-70 стр.

В процессе подготовки и защиты ВКР выпускник должен продемонстрировать:

- знания, полученные им как по учебным дисциплинам, учитывающим как направленность образовательной программы, так и по направлению

подготовки в целом;

- знание нормативных документов и готовность их использования в практической деятельности для управления качеством кулинарной продукции на основе принципов ХАССП;

- умение работать со специальной и методической литературой, включая литературу на иностранном языке, и со статистической информацией;

- наличие знаний и практических навыков по разработке рецептуры и технологии новых кулинарных изделий;

- навыки ведения исследовательской работы;

- умение самостоятельного обобщения результатов исследования и формулирования выводов;

- владение компьютером и специальным программным обеспечением как инструментом обработки информации и разработки ТТК и проектов предприятий;

- умение логически строить текст, формулировать выводы и предложения.

Автор выпускной квалификационной работы несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

1.1. Формируемые компетенции

Выпускная квалификационная работа является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательных программ по направлению подготовки.

Выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра имеет своей целью:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний, приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, технической, производственной задачи;

- развитие навыков ведения самостоятельного исследования и овладения студентами методикой исследовательской деятельности;

- выявление умений выпускника по обобщению результатов работы, разработке практических рекомендаций в исследуемой области;

- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности, а также оценку сформированности общекультурных и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

Выпускная квалификационная работа бакалавра направлена на выявление уровня сформированности следующих профессиональных компетенций обучающихся:

производственно-технологическая деятельность:

способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

проектная деятельность:

способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

маркетинговая деятельность:

готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

За актуальность, соответствие тематики ВКР профилю направления, руководство и организацию её выполнения ответственность несёт кафедра института. Обучающийся - автор ВКР несет ответственность за качество ее выполнения, а также за своевременное завершение работы.

Проверка ВКР на заимствование текстов с использованием системы «Антиплагиат» является обязательной для обучающихся всех форм обучения. Проверка проводится в целях осуществления контроля степени самостоятельности и корректности использования данных из заимствованных источников и, следовательно, повышения качества выполнения обучающимися ВКР, повышения уровня их самодисциплины,

соблюдения прав интеллектуальной собственности.

Выпускная квалификационная работа должна:

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач сферы деятельности;
- строиться на основе четко разработанной программы исследования, включающей формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Выпускная квалификационная работа по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает выполнение студентом либо дипломного проекта, либо дипломной работы.

Дипломные работы, как правило, носят исследовательский характер. При их выполнении больше внимания должно уделяться теоретическим вопросам и экспериментальным исследованиям. В них могут выполняться теоретические и экспериментальные исследования, связанные с разработкой новых блюд и изделий, инновационных технологий, увеличения сроков хранения продуктов и др. На основе выполненных исследований должны формулироваться конкретные рекомендации по использованию полученных результатов в практике. При выполнении дипломной работы студент должен показать умение решать вопросы, связанные с проблемами общественного питания.

Проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, поэтому от качества технологических, инженерных расчетов проекта зависит эффективность производственно-торговой деятельности будущего предприятия. Принятые дипломантом в проекте решения должны быть максимально приближены к реальным условиям практической деятельности предприятий и организаций общественного питания государственной торговли так и потребительской кооперации. Именно поэтому закрепление и выбор темы дипломного проекта осуществляется в период направления студента на преддипломную практику, во время которой наряду с выполнением программы, студент подбирает исходные материалы и данные экономики района/места предполагаемой привязки предприятия.

1.2. Последовательность выполнения ВКР

Последовательность выполнения работы предполагает следующие этапы:

1. Выбор темы (заявление на имя заведующего кафедрой о закреплении темы работы) (Приложение 1).
2. Назначение заведующим кафедрой руководителя ВКР.
3. Составление задания (Приложение 2) и плана (Приложение 3) по ВКР (совместно с научным руководителем)
4. Утверждение заведующим кафедрой задания.
5. Изучение теоретических аспектов темы работы.
6. Сбор, анализ и обобщение эмпирических данных, исследование аспектов деятельности конкретного объекта (предприятия/организации), связанных с проблематикой ВКР.
7. Разработка предложений и рекомендаций, формулирование выводов.
8. Оформление выпускной квалификационной работы.
9. Написание аннотации к работе.
10. Представление работы на проверку научному руководителю.
11. Прохождение процедуры предзащиты ВКР.
12. Представление работы на рецензирование.
13. Сдача ВКР на кафедру с отзывом и рецензией в установленный срок.
14. Получение допуска к защите ВКР от заведующего кафедрой
15. Защита ВКР на заседании Комиссии.

1.3. Выбор темы ВКР и ее утверждение. Задание на выполнение ВКР

Студентам предоставляется право самостоятельного выбора конкретной темы ВКР на основе утвержденной тематики. Тему рекомендуется выбирать исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальных источников. При этом необходимо воспользоваться тематическим каталогом библиотек и веб-ресурсов. Целесообразен мониторинг периодических изданий (журналов, газет), с целью поиска статей, статистического и другого информационного материала по выбранной теме.

При выборе темы студенты руководствуются утвержденной тематикой ВКР по данному направлению подготовки бакалавров. Студент может предложить свою формулировку темы работы, если она соответствует требованиям направления и профиля, по которым он обучался. Эта формулировка предварительно согласуется с потенциальным научным руководителем и заведующим кафедрой.

После выбора темы студент должен написать на имя заведующего кафедрой заявление с просьбой об утверждении выбранной им темы ВКР (Приложение 1). После утверждения темы назначается научный руководитель работы.

Выпускник обязан не позднее, чем за месяц до начала практики в дни проведения консультаций обратиться к научному руководителю для получения задания на выполнение ВКР.

2. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

ВКР по направлению подготовки должна содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- титульный лист (Приложение 4);
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта функционирования объекта исследования);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список использованных источников (Приложение 5);
- приложения.

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение ВКР.

Окончательный вариант дипломной работы должен быть представлен на бумажном и электронном носителях по одному экземпляру. Листы ВКР должны быть сброшюрованы в твердой обложке-папке. Вместе с материалами ВКР перед титульным листом вшиваются файловые папки, в которые вкладываются следующие документы, расположенные также в строгой последовательности:

- рецензия;
- отзыв научного руководителя;
- заказ на исследование и акт внедрения (если имеются);
- отчет о проверке на заимствование текстов с использованием системы «Антиплагиат»;
- задание по ВКР;
- календарный план выполнения ВКР.

Кроме того, на внутренней стороне обложки-папки ВКР наклеивается конверт, в который вкладывается диск с электронным вариантом работы.

2.1. Структура и объём работы

Выполнение бакалаврской работы по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает два варианта структуры работы, которую выбирает студент совместно с руководителем ВКР.

Вариант № 1. (Дипломный проект)

Титульный лист

Реферат

Содержание

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование

1.1. Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия

1.2. Обоснование выбора места проектирования предприятия

1.3. Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия

2. Организационный раздел

2.1. Описание проектируемого предприятия

2.2. Организация управления

2.3. Организация снабжения и складское хозяйство

2.4. Организация производства на предприятии

2.5. Организация обслуживания посетителей-потребителей

2.6. Организация производственного контроля и качества продукции

2.7. Организация коммерческой деятельности

3. Технологический раздел

3.1. Производственная программа проектируемого предприятия

3.2. Определение количества сырья и необходимых складских помещений

3.3. Обоснование выбора оборудования и его размещения в производственных помещениях

3.4. Расчет помещений для посетителей

3.5. Обоснование перечня административно-бытовых, технических помещений и требования к ним, а также общей площади проектируемого предприятия

4. Архитектурно-строительный раздел

4.1. Описание генерального плана

4.2. Характеристика конструкции и отделки здания, дизайнерские решения

5. Инженерное обеспечение предприятия

5.1. Электроснабжение

5.2. Водоснабжение, водопровод/канализация и вентиляция

5.3. Тепло- и холодоснабжение

- 6. Охрана труда и защита окружающей среды
 - 6.1. Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования
 - 6.2. Электробезопасность
 - 6.3. Требования к состоянию микроклимата
 - 6.4. Освещение производственных помещений
 - 6.5. Мероприятия по борьбе с шумом и вибрацией
 - 6.6. Меры пожарной безопасности
 - 6.7. Охрана окружающей среды
- 7. Экономический раздел
- 8. Специальный раздел
- Заключение
- Список использованной литературы
- Приложения и графическая часть

Вариант № 2. (Дипломная работа, научно-исследовательская работа)

Примерная структура ВКР по варианту № 2:

Титульный лист

Реферат

Содержание

Введение

1. Аналитический обзор литературы
2. Объекты и методы исследования
3. Результаты собственных исследований и их обсуждение
4. Стоимостная характеристика разрабатываемого блюда/изделия

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Общий объем дипломной работы составляет 60-70 листов машинописного текста, представленного в соответствии с правилами оформления текстовых документов.

2.2. Общая характеристика разделов бакалаврской работы

2.2.1. Особенности выполнения и содержания ВКР в форме дипломного проекта

Дипломное проектирование завершает формирование бакалавра и играет важную роль в процессе его подготовки к самостоятельной работе. Работа над дипломным проектом систематизирует и закрепляет теоретические знания студентов, вырабатывает навыки самостоятельного решения практических вопросов с учетом технического прогресса и научно-обоснованных оптимальных вариантов.

В задачу разработки дипломного проекта включается круг вопросов, связанных с конкретными методами организации и совершенствования производственной, торговой деятельности предприятия, применением передовой технологии, передового опыта, реорганизации производства и

управления, эффективного использования материальных, трудовых и денежных ресурсов и т.д.

В процессе дипломного проектирования студентам предстоит решать большой комплекс организационных, технологических, технических и экономических вопросов, которые в итоге позволяют спроектировать предприятие общественного питания в соответствии с заданием. Необходимо при этом использовать достижения науки в области технологии, организации, проектирования, передовой практический опыт действующих предприятий отрасли, как отечественный, так и зарубежный. Дипломный проект состоит из нескольких частей:

- технико-экономическое обоснование проекта;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- специальный раздел.

Первоначальной стадией дипломного проектирования является выбор и закрепление темы проекта, закрепление руководителя и консультантов, составление графиков выполнения работы, сбор исходных данных. Закрепление темы и руководителя производится приказом по институту, по представлению кафедры технологии продуктов общественного питания и деканата факультета управления перед выходом студента на преддипломную практику.

Собранные студентом исходные данные являются основой для разработки технико-экономической части проекта.

Основным разделом дипломного проекта является технологическая часть, в которой последовательно определяется пропускная способность предприятия, его производственная программа, расчет сырья, складской, производственной, торговой и других групп помещений.

Студент, основываясь на опыте лучших предприятий и организаций общественного питания, и с учетом реорганизации производства, перспектив развития отрасли, должен показать решение проблемы организации питания населения, создания предприятий и организаций общественного питания, отвечающих современным требованиям техники, технологии, организации производства.

Работа над дипломным проектом производится в два этапа. На первом этапе работы студент должен тщательно изучить задание, наметить перечень вопросов, подлежащих разрешению в дипломном проекте.

Основная работа на первом этапе выполняется в период преддипломной практики. В соответствии с заданием студент собирает и систематизирует исходные данные для разработки проекта. Перед практикой для студентов должны быть организованы консультации по сбору исходных материалов.

На втором этапе производятся технико-экономические расчеты, оформление расчетно-пояснительной записки и графических материалов проекта.

Структура и объем дипломных проектов отражает современный

уровень развития общественного питания в стране, передовой опыт, реорганизацию и перспективы развития отрасли.

Дипломный проект состоит из расчетно-пояснительной записки и графической части.

Пояснительная записка должна состоять в среднем из 60-70 листов машинописного текста и включать следующие разделы: введение, технико-экономическое обоснование, технологический раздел, специальный вопрос. Количество графических материалов должно быть не менее 6 стандартных листов.

Содержание пояснительной записки включает в себя порядковые номера и наименования частей, разделов, подразделов, пунктов и приложений с указанием их обозначения и заголовков. Также в содержании указываются номера страниц, с которых они начинаются. Содержание размещается на новой странице после ведомости выпускной квалификационной работы. Наименования структурных элементов «Титульный лист», «Задание», «Ведомость выпускной квалификационной работы» в содержании не приводятся. В конце содержания приводится список использованной литературы и перечень приложений.

Введение (2-3 стр.) должно содержать обоснование выбора темы выпускной квалификационной работы. Обоснование включает аргументацию актуальности избранной темы как для состояния общественного питания в настоящее время, так и для конкретного предприятия, по материалам которого разрабатывается проект.

Для повышения конкретности приводимых аргументов во введении можно дать краткую характеристику отрасли, задачи и перспективы ее развития с учетом современной нормативной документации. Важно показать практическую значимость выбранной темы, значение проектируемого предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания на данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы, обосновать тему с точки зрения социальных проблем в области индустрии питания. Для этого приводятся статистические, экспертные и другие данные по аналогичным решениям, подтверждающие реальные экономические выгоды от реализации проекта, направления или источники получения дополнительной прибыли или устранения имеющихся потерь.

Введение завершается формулировкой цели проектирования. Она должна быть ясной, лаконичной (не более двух-трех предложений) и корреспондироваться с темой выпускной квалификационной работы. Затем приводятся 5-7 задач выпускной квалификационной работы, вытекающие из цели и конкретизирующие ее. Цель и задачи проектирования должны представлять основные пути выполнения темы, заявленной в названии выпускной квалификационной работы.

Технико-экономическое обоснование. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Проводится обоснование мощности и типа

проектируемого предприятия.

Обоснование проектирования предприятия (3-5 стр.). Важным исходным этапом выполнения выпускной квалификационной работы является обоснование целесообразности проектирования предприятия индустрии в данной местности и эффективности его работы. В обосновании проекта отражаются следующие вопросы:

- экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия (экономическая характеристика района, города, в котором предполагается проектирование предприятия; климатические и географические данные района; наличие предприятий общественного питания; предполагаемый контингент и численность питающихся);

- обоснование выбора места проектирования предприятия производится на основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития. При определении участка под застройку предприятия необходимо учитывать наличие подъездных путей-коммуникаций и удобство для посетителей;

- обоснование типа проектируемого предприятия индустрии питания осуществляют на основе изучения покупательского спроса потребителей, а мощности - количеством мест в залах предприятия, объемом выпускаемой продукции и численностью обслуживаемых потребителей;

- обоснование концепции предприятия индустрии питания основывается на описании бизнес-потребности и задачи, которые решаются в результате исполнения проекта, должно отвечать на вопрос, зачем данный проект нужен.

Организационный раздел (20-30 стр.). Включает описание организации торгово- производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

В данном разделе необходимо раскрыть актуальные проблемы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, четко изложить существующие подходы к исследованию и точки зрения по существу проблемы, а также на основе изученной литературы и других информационных источников сформулировать самостоятельные выводы.

Раздел должен содержать:

Описание предприятия. В разделе отражаются следующие вопросы характеристика типа и класса, специализация предприятия, анализ конкурентов, целевая аудитория потребителей, организационно-правовая форма и структура управления предприятием, организация и размещение производства, помещения и их взаимосвязь и т.д.

Организация управления. В разделе указываются достоинства и недостатки организационно - правовой формы, разрабатывается штатное расписание, структура управления предприятием, указав основные функции звеньев управления, описывается расстановка кадров в системе управления.

Обосновывается внутренний распорядок на предприятии, график выхода персонала на работу. Необходимо учесть, что характер структуры управления предприятием определяется составом его подразделений, их взаимосвязью, объемом реализации продукции собственного производства и покупных товаров.

Организация снабжения и складское хозяйство. Приводятся основные принципы и особенности организации снабжения предприятий общественного питания в современных условиях; источники снабжения сырьем, полуфабрикатами, оборудованием, посудой, инвентарем, спецодеждой, критерии выбора поставщиков, организация снабжения, приемки и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров.

Организация производства на предприятии заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. В разделе следует описать оперативное планирование производства; организацию производства продукции и работу цехов; организацию работы производственных вспомогательных помещений; организацию труда работников на производстве.

В разделе «Организация обслуживания посетителей» дается обоснование выбора номенклатуры услуг, предоставляемых потребителям на предприятии; рассматриваются методы и формы обслуживания потребителей, используемых в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, помещения для потребителей и их оснащение; характеристика столовой посуды, приборов и белья, информационное обеспечение процесса обслуживания, прогрессивные формы обслуживания.

При описании организации производственного контроля и качества блюд, напитков и изделий учитывают все этапы, связанные с производством кулинарной продукции, рассматривается классификация показателей качества продукции, в том числе и кулинарной продукции общественного питания, уделяется внимание анализу факторов повышения качества, принципам, функциям и особенностям создания комплексной системы управления качеством.

Организация коммерческой деятельности. Раздел должен отражать мероприятия, направленные на стимулирование сбыта продукции и услуг: реклама, скидки, программы лояльности, пропаганда, личные продажи, выставки-дегустации, ярмарки, выставки-продажи и др.

Технологический раздел (45-55 стр.).

Технологический раздел состоит из технологических расчетов, которые выполняют для каждого цеха и помещения в зависимости от темы выпускной квалификационной работы и компоновочного решения предприятия с расстановкой оборудования и мебели.

Основа технологических расчетов - составление производственной программы проектируемого предприятия, расчет количества сырья, определение потребности в технологическом и торговом оборудовании, расчет площади складских и производственных помещений, характерных для проектируемого предприятия (горячего, холодного, овощного, мясо-рыбного

или доготовочного цехов, моечной кухонной посуды и др.), расчет помещений для потребителей, расчет административно-бытовых и технических помещений.

В разделе «Расширение ассортимента реализуемой продукции» следует охарактеризовать кулинарную продукцию, разработать технологию производства, дать оценку пищевой ценности, приводится разработка технической документации на одно из блюд (изделий), реализуемом предприятием.

Охрана труда и защита окружающей среды (5-7 стр.).

В данном разделе рассматривается вопрос по безопасности труда, пожарной безопасности и охраны окружающей среды проектируемого предприятия. В проекте студент должен осветить следующие вопросы:

Размещение и безопасная эксплуатация технологического оборудования

Электробезопасность

Требования к состоянию микроклимата

Освещение производственных помещений

Мероприятия по борьбе с шумом и вибрацией

Меры пожарной безопасности

Охрана окружающей среды

Экономический раздел (15-25 стр.). Экономический раздел является самостоятельной и завершающей частью работы. В этом разделе проводится экономическая оценка и обоснование технических решений предшествующих разделов, и выполняются расчеты основных пунктов плана на проектируемый период. Содержание и направления экономических расчетов определяются особенностями темы. При проектировании новых предприятий общественного питания в экономический раздел включаются следующие расчеты:

1. Расчет производственной программы, товарооборота и валового дохода предприятия

2. Расчет численности и фонда оплаты труда работников предприятия

3. Расчет издержек производства и обращения

4. Расчет доходов и рентабельности предприятия

5. Расчет эффективности инвестиций

Специальный вопрос. Тему выбирает дипломник по согласованию с руководителем проекта. Цель разработки специального вопроса – расширить и углубить наиболее характерные для каждого проекта вопросы в организационно- технологической, холодильной и экономической частях. Специальный вопрос может иметь обзорно-реферативный характер или включать в себя результат экспериментальных исследований.

Заключение (2-3 стр.). В заключении формулируются краткие выводы и дается оценка степени выполнения поставленных задач, полученных результатов и их эффективности, показываются пути внедрения проектных разработок или выполненных исследований для повышения эффективности хозяйственной деятельности предприятия в современных условиях.

Необходимо кратко изложить в порядке хода работы промежуточные результаты и выводы, затем обобщить их и сформулировать окончательный общий вывод по всей работе показать его в контексте складывающихся перспектив дальнейшего изучения. Основные выводы в тексте заключения лучше всего изложить в форме пронумерованных тезисов, формулировка которых должна быть предельно четкой, ясной, краткой и логически безупречной и соответствовать поставленным задачам исследования.

Список использованных источников должен включать перечень литературы, использованной при разработке дипломного проекта (не менее 20 источников по всем разделам ВКР), он должен быть оформлен с правилами библиографического описания источников в соответствии с ГОСТ (Приложение 5).

Приложение – это часть основного текста, которая имеет дополнительное значение, но является необходимой для более полного освещения темы. Это могут быть копии документов, протоколы, промежуточные математические расчеты, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, графики, типовые договоры, иллюстрации и т.д. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

Объем и содержание графического материала

Графическая часть выпускной квалификационной работы должна быть представлена объемом не менее 6 листов формата А1 и включает в себя следующее:

1. Генеральный план предприятия
2. поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования в торговых помещениях и производственных цехах; указанием маршрутов движения посетителей, персонала, посуды, сырья и готовой продукции
3. Монтажная привязка цеха
4. Таблица основных показателей экономической деятельности предприятия
5. Технологическая схема приготовления нового блюда или кулинарного изделия
6. Биологическая ценность нового блюда или кулинарного изделия

2.2.2. Особенности выполнения и содержания ВКР в форме дипломной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы являются завершающим этапом обучения студентов, который должен отражать реальный профессиональный уровень выпускника, определять уровень его подготовленности к выполнению должностных обязанностей в соответствии с направлением подготовки.

Целью выполнения дипломной работы являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по

дисциплинам профессионального цикла;

- углубление навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем;

- углубление навыков самостоятельной работы с различной справочной и специальной литературой;

- изучение и использование современных методов обработки данных;

- умение самостоятельно формулировать проекты управленческих решений.

Процесс подготовки дипломной работы включает следующие этапы:

- выбор темы и согласование ее с научным руководителем;

- подбор и изучение литературы по выбранной проблеме;

- определение материалов и методов проведения исследований

- выполнение экспериментальной части работы

- оформление дипломной работы;

- подготовка к защите (доклада, раздаточный и графический материал, получение на работу отзыва руководителя, внешней рецензии).

Тематика дипломных работ разрабатывается выпускающей кафедрой и обновляются ежегодно. Перечень типовых тем представляется студентам для ознакомления до преддипломной практики. Одновременно преподаватели кафедры проводят со студентами индивидуальные консультации по выбору тем для выполнения дипломной исследовательской работы.

Студенту, занимающемуся научной деятельностью в ходе обучения, целесообразно подготовить дипломную работу по теме, над которой он уже работал. Дипломная работа является продолжением и логическим завершением исследований, результаты которых были доложены на научно-практических студенческих конференциях, начаты в курсовых работах (проектах) и нашли отражение в отчетах по практикам. При этом актуальны работы, связанные с изучением технологических свойств пищевых продуктов, разработкой новых научно-обоснованных технологий и рецептов блюд, применением новых способов и режимов кулинарной обработки, использованием нетрадиционного сырья, различных пищевых добавок, повышающих пищевую ценность, улучшающих вкусовые качества готовых кулинарных изделий.

Конкретная тематика выпускных квалификационных работ должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать задачам подготовки бакалавров;

- учитывать направления и проблематику современных научных исследований;

- приобщать студентов к работе над проблемами, которые исследуют отдельные преподаватели и коллектив кафедры в целом;

- учитывать разнообразие интересов студентов в области теории и практики, а также результаты работы в научном студенческом обществе.

Темы работ могут определяться разными способами:

1. Преподаватель определяет тему дипломной работы студента. Если

педагог ведет исследовательскую работу по определенной проблеме, он может привлечь к ее разработке и студентов, предложив им для творческого поиска перечень конкретных тем;

2. Студент работает по теме, способствующей преодолению затруднений, возникших в его практической деятельности. Как правило, такие темы выбирают студенты, которые до обучения в университете имели опыт работы, или те, кто совмещает учебу и работу;

3. Студент работает по теме, соответствующей его интересам. Если выбор темы осуществляется самостоятельно, то можно рекомендовать:

- просмотреть аналитические обзоры достижений науки, сделанные ведущими специалистами (в конце таких обзоров часто указываются нерешенные проблемы);

- выбрать тему, близкую к проблематике, ранее выполненным исследованиям, с использованием новых, более совершенных методов;

- проверить одну из гипотез, выдвинутых, но не проверенных ранее в исследовании;

- ознакомиться со специальной литературой и периодическими изданиями;

- проконсультироваться с ведущими учеными для выявления малоизученных проблем и вопросов, имеющих актуальное значение.

После того, как выбрана тема дипломного исследования, она должна быть согласована с научным руководителем и в дальнейшем утверждена приказом по институту/университету.

Следующим этапом является составление календарного плана, в котором определяются сроки выполнения дипломной работы.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Как правило, в содержании выделяют три раздела (главы), которые разбиваются на подразделы (параграфы). По согласованию с научным руководителем возможно и другая структура ВКР.

Во **Введении** должна содержаться краткая оценка современного состояния рассматриваемой проблемы, обосновываться актуальность выбранной темы, цель и задачи работы, объект и предмет исследования, теоретико-методологические основы работы, связь с другими ранее проводившимися исследованиями, значимость полученных результатов. Введение должно быть кратким (2-3 страницы).

Первый раздел ВКР (**Аналитический обзор литературы**), являющийся ее теоретической частью, должен содержать полное и систематизированное изложение состояния вопроса по теме работы.

Сведения, содержащиеся в этом разделе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности поставленной проблемы. Данный раздел ВКР, по существу, должен представлять собой обзор и анализ имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме,

позволяющий найти пути решения поставленных задач и выявить умение автора обобщить и критически рассмотреть существующие теоретические воззрения.

Написание первого раздела работы проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему ВКР. Подбор необходимой научной литературы проводится с использованием библиотечных каталогов, реферативных журналов, научных журналов по соответствующему направлению, а также монографий, учебников, справочников, нормативной документации, патентной литературы, других публикаций, электронных ресурсов. Проводится ознакомление, как с отечественной, так и с зарубежной литературой, опубликованной на разных языках.

Изучение литературных источников важно проводить в определенном порядке, переходя от простого материала к сложному, от работ общего характера, к работам по более узкой проблематике и затем – к узкоспециализированным публикациям.

Вначале следует ознакомиться с общетеоретической литературой (учебники, статьи в теоретических журналах), а затем с работами прикладного плана.

Таким образом, сбор материала эффективнее начинать с книг и обзоров, а затем знакомиться со статьями и первоисточниками.

Поиск требуемых литературных источников проводят в библиотеках и поисковых системах в обратнхронологическом порядке, т. е. вначале выявляют необходимые источники среди материалов, опубликованных в последние годы, а затем переходят к поиску более ранних публикаций (как правило, за последние 5–10 лет).

Особое внимание следует обратить на законодательную, нормативную и специальную документацию, посвященную вопросам, связанным с предметом и объектом исследования.

По возможности следует изучить рассматриваемую проблему не только по печатным источникам, но и по неопубликованным и рукописным материалам информационных центров, предприятий, институтов, архивов.

Автор должен ознакомиться с содержанием основных работ по избранной теме. При этом следует составить список вопросов, являющихся основой содержания намеченной темы, разделив их примерно на такие группы:

- вопросы, получившие общее признание;
- недостаточно разработанные дискуссионные вопросы, требующие изучения;
- неразработанные вопросы, появившиеся в порядке постановки или вытекающие из ранее проведенных исследований.

Важное место в работе над литературными источниками должно занимать изучение *истории* вопроса. Знакомство с работами исследователей, ранее изучавшими данную проблему, страхует от дублирования ранее выполненных работ и повторения уже раскритикованных ошибок, позволяет

определить место предполагаемого исследования в общем ходе изучения проблемы, облегчает использование опыта предшественников, дает возможность проследить за общими тенденциями развития вопроса и на этой базе строить свой прогноз.

История вопроса обычно излагается за теоретическими основами рассматриваемой проблемы, т.к. исследователь, приступая к изучению истории вопроса, должен в определенной мере владеть теоретическими знаниями, что также ориентирует его в направлении отбора того или иного материала.

Излагая содержание работ других авторов, следует показать их вклад в изучение проблемы.

При подборке и анализе материалов необходимо отказаться от тенденциозности подборки: в равной мере должны указываться данные, подтверждающие и отрицающие выбранную автором теоретическую концепцию, согласующиеся и не согласующиеся с его представлениями и полученными экспериментальными данными.

Работа над первоисточниками состоит в основном из двух этапов:

1) предварительного просмотра материала, когда выделяется основное содержание работы в целом и ее главные мысли. Это позволяет оценить важность данной работы и обосновать необходимость более деятельной ее проработки;

2) изучения материала с критическим анализом.

При работе с научными книгами (монографиями, сборниками трудов и т.д.) необходимо ознакомиться с их содержанием по оглавлению, просмотреть книги, прочитать аннотацию, введение, заключение. В том случае если имеющиеся в книге материалы представляют интерес, следует провести детальное изучение данной работы.

При работе с первоисточниками и монографиями целесообразно придерживаться определенных правил работы с научной литературой:

- отделить в материале основное от второстепенных деталей;
- разобраться в незнакомой терминологии, понятиях и определениях;
- записать возникающие при чтении вопросы;
- прочитать главу книги или статью, составить для себя конкретные вопросы типа: «В чём главная мысль работы?», «Каковы аргументы в подтверждение этой мысли?», «Что можно возразить автору?», «Какие выводы вытекают из работы?».

Завершающим этапом этого раздела ВКР должны стать анализ современного состояния вопроса, выявление круга неразрешенных пока задач, что весьма важно для определения актуальности и перспективы дальнейшего изучения проблемы.

Объем теоретической части, состоящий, из нескольких подразделов (параграфов), должен составлять 20-30% от всего объема выпускной квалификационной работы. Иллюстрации, графический и табличный материал могут быть приведены в этом разделе работы только в случае

крайней необходимости, если приведенные в них материалы не могут быть сформулированы словами в виде закономерностей и зависимостей.

Раздел заканчивается обоснованием необходимости проведения аналитической части работы по уточненному фокусу.

Раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается выносить в качестве названия этого раздела заголовки типа «Теоретическая часть», «Обзор литературы» и т. д., не раскрывающие содержания приведенного в разделе материала.

Раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки.

Во втором разделе ВКР (**Объекты и методы исследования**) анализируются особенности объекта исследования, а также практические аспекты проблем, рассмотренных в первом разделе ВКР. Анализ должен проводиться на основе конкретных данных, полученных автором ВКР, а также на материалах, собранных им при прохождении практики.

Для получения конкретных данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы проводится ряд работ:

- изучается конкретный аспект деятельности объекта (организации);
- исследуются причины и следствия, связанных с этим аспектом проблем;
- выявляются основные тенденции развития объекта (организации) в установленных условиях;
- определяются возможные способы повышения эффективности функционирования объекта (организации).

Если тема ВКР предусматривает выполнение экспериментальных исследований, прямо или косвенно связанных с изучением статистических данных, расчетных показателей и т.п., результаты исследования должны быть представлены с соблюдением следующих основных положений:

Основной формой представления является таблица. Представление экспериментальных зависимостей в виде графиков или формул не должно заменять их представление в виде таблиц. Однако дублирование одних и тех же данных в виде табличного и графического материала не допускается. Таблице данных должна предшествовать текстовая часть, содержащая описание проведенного анализа. Численные данные и физические константы (нормативные показатели), взятые из других источников, должны быть ясно обозначены, источники их указаны.

В работе должна содержаться критическая оценка экспериментально полученных данных на основании сопоставления их с результатами других исследований. Необходимо указывать на особенности проведенного анализа, которые могли быть причиной получения результатов, отличающихся от нормативов или общепринятой практики.

В списке использованных источников должны быть указаны источники, из которых были отобраны исходные данные, способы получения этих данных, использованные методики анализа, проводимых оценок, др., а также иные приводимые сведения.

В третьей части работы освещаются практические вопросы по исследуемой проблематике, которые должны быть органично связаны с предыдущими разделами.

В третьем разделе ВКР (**Результаты собственных исследований и их обсуждение**) должны быть сделаны самостоятельные выводы и рекомендации (предложения), вытекающие из полученных результатов, основанные на самостоятельно проведенных расчетах или наблюдениях, и направленные на повышение эффективности и развитие объекта исследования. В этом разделе должны быть использованы статистические и другие данные, обработанные и обобщенные автором.

Общий объем раздела должен составлять, как правило, 20–40% от всего объема выпускной квалификационной работы.

В этом разделе, также, как и в других главах работы, должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Заключение – важнейшая неотъемлемая структурная часть выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог проведенных исследований.

В заключении должно содержаться краткое изложение основных результатов работы и их оценка, сделаны выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов, включая их внедрение, а также следует указать, чем завершилась работа.

Если при завершении работы получены отрицательные результаты, то это тоже отражается в заключении с указанием путей и целей дальнейшей работы в исследуемом направлении или обоснованием нецелесообразности дальнейшего продолжения исследований.

Заключение может состоять только из выводов и рекомендаций (предложений).

Выводы должны быть по всей работе, написанными по пунктам в последовательности, соответствующей порядку выполнения практической части, а также краткими, четкими, не перегруженными цифровым материалом.

Выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания ВКР, не допускаются. После изложения выводов, отражающих существо работы и ее основные результаты, формируются конкретные предложения или рекомендации; предложения должны быть конкретными и адресными.

Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам либо в общем разделе заключения «Выводы и рекомендации (предложения)», либо в самостоятельном подразделе «Рекомендации (предложения)».

Общий объем раздела «Заключение» – до 5 страниц.

Список использованных источников, включающий литературу, отчеты, Интернет-ресурсы, материалы, собранные в период прохождения практики, указывается в конце ВКР (перед приложениями) и составляется в алфавитном порядке.

Сведения о книгах (монографии, учебники, справочники и т.п.) должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), название книги, город, издательство, год издания, количество страниц. При наличии трех и более авторов допускается указывать фамилию и инициалы только первого из них и слова «и др.». Наименование места издания необходимо приводить полностью в именительном падеже, допускается сокращение названия только двух городов - Москва (М) и Санкт-Петербург (СПб).

Сведения о статье из периодического издания должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие статьи, наименование издания (журнала), наименование серии, год выпуска, том, номер издания (журнала), страницы, на которых помещена статья.

Сведения об отчете о НИР должны включать: заглавие отчета (после заглавия в скобках приводят слово «отчет»), его шифр, инвентарный номер, наименование организации, выпустившей отчет, фамилию и инициалы руководителя НИР, город и год выпуска, количество страниц отчета.

Сведения о стандарте должны включать: обозначение и наименование стандарта. Порядок составления и оформления списка использованных источников приведены в Приложении №5.

Приложения к выпускной квалификационной работе оформляются как ее продолжение на последующих страницах или в виде отдельной части.

В приложения помещают необходимый для отражения полноты исследования вспомогательный материал, который при включении в основную часть выпускной квалификационной работы загромождал бы текст.

К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести:

- методики, математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- нормативные и финансовые документы по исследуемой проблематике;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- акты о внедрении результатов исследований.

3. Оформление выпускной квалификационной работы

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

Требования к оформлению текста. Выпускная квалификационная работа должна быть написана грамотно, литературным языком, отредактирована и вычитана. Текст должен быть кратким, четким и не допускать субъективных толкований.

Требования к оформлению текста пояснительной записки выпускной квалификационной работы определяются ГОСТ 21.101-97 СПДС «Основные требования к проектной и рабочей документации», ГОСТ 2.105-95 ЕСКД «Общие требования к текстовым документам», а также данными методическими указаниями.

Страницы текста выпускной квалификационной работы должны соответствовать формату А4 (210x297 мм). Текст должен быть обрамлен рамкой с размерами от края листа 20 мм слева и по 5 мм с других сторон. Расстояние от рамки до границ текста в начале и в конце строк - не менее 5 мм, от верхней и нижней строки текста не менее 10 мм. Таким образом, размер полей текста составляет: левое – 25 мм, правое – 10мм, верхнее 15 мм, нижнее (с учетом проставления номера страницы) – 15-20 мм. На листах, имеющих штамп с основной надписью, – на 10 мм выше штампа.

Текст пояснительной записки может быть написан от руки или выполнен на компьютере. Во втором случае должен использоваться шрифт Times New Roman, кегль 14, абзацный отступ 1,25. Текст печатается через полтора интервала. В таблицах допускается использовать одинарный интервал, допускается применять шрифт меньшего размера (кегель 10-12).

Текст пояснительной записки делят на разделы: обоснование проектирования предприятия, организационный, технологический и т.д., затем на подразделы и пункты.

Заголовки разделов, а также «Ведомость выпускной квалификационной работы», «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников и литературы», «Спецификация», «Приложения» пишутся на отдельной строке посередине прописными буквами (размер кегля 14, шрифт жирный).

Каждый раздел должен начинаться с новой страницы, и нумероваться в пределах всей пояснительной записки арабскими цифрами, точка в конце названия не ставится. Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты могут быть без заголовков. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком раздела и текстом должно равняться 3,4 интервалам, между заголовками подраздела - 2 интервала. Не допускается размещать заголовки подразделов и названия пунктов на одной странице, а относящийся к ним текст - на следующей.

Оформление иллюстраций. Все иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) именуется в выпускной квалификационной работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

В выпускной квалификационной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах всего документа. Например, *Рисунок 5*.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: *Рисунок 2 — График загрузки котлов.*

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 3».

Иллюстрации можно приводить в приложении. В таком случае они обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.2.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Знак «№» не ставится. Таблицу следует располагать в выпускной квалификационной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа. Ссылки в выпускной квалификационной работе должны быть на все таблицы. Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например: *Таблица 3.15.*

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, (например «*Таблица В.1*»), если она приведена в приложении В.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист. При использовании компьютерного набора текста надпись «Продолжение таблицы» допускается не указывать (согласно изменениям 2006г к ГОСТ 2.105-95). При переносе таблицы на другой лист заголовок помещают только над ее первой частью, и в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

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

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

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Оформление формул. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Формулы в выпускной квалификационной работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.15).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – ... расчет количества потребителей производится по формуле (3.1).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова "где" без двоеточия после него.

Пример – объем, занимаемый продуктами V_n , дм^3 , вычисляются по формуле (3.26):

$$V_n = G / \rho, \quad (3.26)$$

где G – масса продукта, кг;

ρ – объемная плотность продукта, кг/дм^3 .

В выпускной квалификационной работе допускается выполнение формул рукописным способом черной пастой. Однако применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

Оформление графической части. Графическая часть является неотъемлемой частью выпускной квалификационной работы и отражает основные его результаты. Выполняются графические документы (чертежи, схемы, таблицы) карандашом или с помощью специальных программ на компьютере с последующей распечаткой на листах формата А1 в соответствии с требованиями ГОСТ СПДС и ЕСКД.

4. Руководство выпускной квалификационной работой

Студенту, выполняющему ВКР, назначается научный руководитель из числа преподавателей выпускающей кафедры, представителей бизнес-структур и потенциальных работодателей.

Студент совместно с научным руководителем уточняет формулировку темы (до ее утверждения), руководитель советует, как приступить к ее рассмотрению, корректирует план работы и дает рекомендации по источникам информации и сбору материала, а также оказывает студенту помощь в разработке графика выполнения работы. На последующих этапах студент консультируется с научным руководителем о привлечении необходимых нормативных, литературных и практических материалов. Студент выполняет указания по внесению исправлений и изменений в предварительный вариант работы (как по содержанию, так и по оформлению).

Студенту следует периодически (в соответствии с заданием) предоставлять информацию и материал научному руководителю в ходе подготовки ВКР.

Важно иметь в виду, что научный руководитель не является ни соавтором, ни редактором ВКР, и студент не должен рассчитывать на то, что руководитель обязан исправлять имеющиеся в выпускной квалификационной работе орфографические, стилистические и иные ошибки.

В соответствие с заданием законченная и оформленная работа с отзывом научного руководителя и рецензией представляется соискателем степени бакалавра на кафедру за 3-5 дней до защиты, в случае успешного прохождения предзащиты.

5. Порядок выполнения и представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы

Выпускающая кафедра разрабатывает и утверждает на заседании кафедры тематику выпускной квалификационной работы. Кафедра доводит до сведения студентов утвержденный перечень тем выпускных квалификационных работ не позднее, чем за 2 месяца до начала преддипломной практики. Студентам предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. По завершении выбора темы и руководителя, студент подтверждает свое согласие в письменной форме в виде заявления на имя заведующего выпускающей кафедрой (Приложение 1). В случае отсутствия заявления от студента кафедра вправе произвести закрепление темы и руководителя на свое усмотрение. Выпускающая кафедра не позднее, чем за 2 месяца до начала преддипломной практики, готовит проект приказа «Об утверждении тем выпускных квалификационных работ» и представляет его на утверждение в установленном порядке.

Выпускающая кафедра выдает каждому студенту задание на выполнение выпускной квалификационной работы, которое подписывается студентом, руководителем ВКР и утверждается заведующим кафедрой.

В период выполнения ВКР студентами, выпускающая кафедра регулярно отмечает процентное выполнение задания выпускной квалификационной работы в графике выполнения выпускной квалификационной работы. Руководитель выпускной квалификационной работы ежемесячно докладывает о результатах выполнения задания выпускной квалификационной работы на заседании кафедры, о чем делается соответствующая отметка в протоколе заседания секретарем кафедры.

Согласно Проекту приказа об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, выпускные квалификационные работы подлежат обязательной проверке на объём заимствования, в том числе содержательного.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Для выпускных квалификационных работ бакалавров допустимо как внешнее, так и внутреннее рецензирование (т.е.

рецензирование научно-педагогическими работниками других кафедр или иных структурных подразделений института/университета).

В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты государственных органов, сферы бизнеса, предприятий и организаций общественного питания, научно-исследовательских институтов, а также преподаватели других вузов.

В рецензии должны быть отмечены следующие моменты:

- актуальность темы;
- основные проблемы, рассмотренные в ВКР;
- теоретическая и практическая значимость;
- развернутая характеристика каждого раздела работы с выделением положительных сторон и недостатков.

В заключении указывается, отвечает ли работа предъявляемым требованиям, какой оценки она заслуживает. Рецензия подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, ученого звания, должности и места работы. Подпись рецензента, если он не является сотрудником института, должна быть заверена руководителем кадровой службы по месту работы и печатью организации.

Студенты, не представившие к назначенному сроку оформленные выпускные квалификационные работы, не допускаются к защите. Студенты, не сдавшие государственный экзамен, к защите выпускной квалификационной работы не допускаются.

6. Рекомендуемая литература

Основная

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: практикум / А.Т. Васюкова. – М.: Дашков и К, 2011. – 143 с.

2. Ершов В.Д. Промышленная технология продуктов общественного питания. /В.Д.Ершов. – СПб-б : ГИОРД, 2010. – 232 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А.Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. – 374 с.

4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2006. – 247с.

Нормативно-техническая литература

5. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. – введ. 1995 – 08 – 08 / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2011.

6. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. – введ. 2003 – 11 – 25. – М. : Изд-во стандартов, 2004. – 55 с.

7. ГОСТ 7.32 – 2001 Отчет о научно-технической работе. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Структура

и правила оформления. – введ. 2001 – 09 – 04. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – 19 с.

8. Общественное питание: сборник нормативных документов / НИИ информации и передового опыта в торговле и общественном питании. – М. : Гросс

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : / для предприятий обществ. питания / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М. : А.С.К., 2007. – 656 с.

10. Об утверждении Московских городских строительных норм «Предприятия общественного питания»: МГСН 4.14-98 : постановление Правительства Москвы от 04.08.1998: ред. от 26.04.2005. / Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – М., 2011.

Дополнительная

11. Технический каталог: сто готовых проектов. Профессиональная кухня / А.Д. Ефимов и др. – М. : Ресторанные ведомости, 2004. – 287 с.

12. Технологический каталог. – М. : Сухаревка, 2008. – 197с.

13. Технология продукции общественного питания: в 2-х т. / Под общ. ред. проф. А. С. Ратушного. – М. : Мир, КолосС, 2004. – 760 с.

14. Шевелёва Г.И. Патентование и основы научных исследований : учебное пособие. – Кемерово : КемТИПП, 2003. – 80 с.

15. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания : справочник / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: Академия, 2005. – 352 с.

16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.

17. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – М.: Академия, 2005. – 288 с.

18. Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Поздняковский – Новосибирск : Сиб.унив. изд-во, 2007. – 325 с.

19. Третьяк Л.Н. Обработка результатов наблюдений : учебник / Л.Н. Третьяк. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2007. – 171 с.

20. Дипломное проектирование. Технологические расчеты. Оформление. Дипломное проектирование предприятий общественного питания: Учеб. пособие / под общ. ред. Л.З. Шильмана. – Саратов: Саратов. гос. агр. унив., 2001. – 368 с.

21. Ботов М.И. Механическое оборудование для проектирования предприятий общественного питания. – М.: Сухаревка, 2007. – 40 с.

22. Бронникова В.В., Коростелева В.П., Нургалиева А.Р., Шубина Л.Н., Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы. – М.: Российский университет кооперации, 2015. – 164 с.

23. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова . -

СПб. : Троицкий мост , 2012. - 288 с.

24. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие для вузов / Т. В. Шленская, [и др.] . - СПб. : Троицкий мост , 2011. - 285 с.

25. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина, ред. Т. Т. Никуленкова . - М. : КолосС , 2008. - 247 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений)

Электронные ресурсы

26. Университетская библиотека on-line www.biblioclub.ru

27. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>

28. Электронная библиотека Grebennikon <http://grebennikon.ru/>

29. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View <http://ebiblioteka.ru/>

30. Электронная библиотечная система znanium.com.

31. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Лихолетов. — СПб. : Интермедия, 2012. — 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>. - ЭБС «IPRbooks».

32. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. — Минск: Вышэйшая школа, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>. - ЭБС «IPRbooks».

33. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. —М. : Дашков и К, 2016. — 144 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>. - ЭБС «IPRbooks».

34. Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. Б. Давыдкина. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 266 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=899751>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

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

Чебоксарский кооперативной институт (филиал)

Заведующему кафедрой

_____ (название)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

от _____

_____ (ФИО)

обучающегося _____ курса

_____ (факультет, специальность/направление подготовки)

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

_____ (место работы, должность)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне следующую тему (заказанной, не заказанной) выпускной квалификационной работы: _____

Выполнение работы предусматривается на материалах _____

_____ (название организации)

Основание заказанной темы _____

_____ (дата)

_____ (подпись)

Научный руководитель _____

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

_____ (дата)

_____ (подпись)

Зав. кафедрой _____

_____ (название кафедры, ф.и.о.)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Научный консультант _____

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

_____ (дата)

_____ (подпись)

Зав. кафедрой _____

_____ (название кафедры, ф. и. о.)

_____ (дата)

_____ (подпись)

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

Чебоксарский кооперативной институт (филиал)

Факультет _____

Кафедра _____

Специальность/направление подготовки _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

_____ (Ф.И.О.)

«___» _____ 201__ г

**ЗАДАНИЕ
ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ БАКАЛАВРА**

_____ (Фамилия, имя, отчество)

1. Тема работы _____

утверждена приказом по институту от «___» _____ 201__ г. № _____

2. Срок сдачи законченной работы _____

3. Исходные данные к работе _____

4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов) _____

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей) _____

++++

6. Консультанты по работе, с указанием относящихся к ним разделам

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял

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

Чебоксарский кооперативной институт (филиал)

Факультет _____

Кафедра _____

Направление подготовки _____

Профиль _____

Курс _____ Форма обучения _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Тема _____

Научный руководитель _____

(Фамилия, и. о., должность)

Консультант _____

(Фамилия, и.о., должность)

Работа допущена к защите

Заведующий кафедрой _____

Фамилия, и.о., подпись

« ____ » _____ 201 ____ г.

Чебоксары – 20 ____

Порядок составления и оформления списка использованных источников

Список использованных источников и литературы охватывает все издания, которыми пользовался студент при написании выпускной квалификационной работы (официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, методические, производственные и другие виды изданий, включая электронные и ресурсы интернет).

Ссылки оформляются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.05-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Также при составлении списка использованных источников и литературы рекомендуется следующая нормативная документация:

- ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления»;
- ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов: общие требования и правила составления»;
- ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение русских слов на русском языке: общие требования и правила».

Ссылки в тексте на использованные материалы даются в квадратных скобках. Например: *население Северо-восточного округа г. Москвы составляет 1108,2 тыс. человек [12].*

В выпускной квалификационной работе рекомендуется располагать список литературы и источников в следующей последовательности:

- Источники (примерный порядок следующий: законы, постановления правительства РФ, государственные стандарты, отраслевые стандарты, технические условия, нормы, правила, инструкции, сборники рецептур),
- Литература (оформляется по алфавиту фамилий авторов, а издания без индивидуального автора – по алфавиту заглавий).
- Периодическая печать (выделяется только в тех случаях, когда в работе использовались целиком комплекты изданий журналов, газет).
- Справочные и информационные издания (справочники, каталоги оборудования и др.).
- Электронные ресурсы.
- Ресурсы интернет.

Можно источники литературы указывать в алфавитном порядке. Сначала указываются источники на русском языке, затем – на иностранных языках.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзацного отступа.

На каждый источник оформляется библиографическая ссылка (сведения о конкретном признаке издания, статьи, электронного ресурса, приводимые в определенной последовательности).

По ГОСТ-2008 допускается не использовать тире между областями библиографического описания. Все ссылки должны быть оформлены единообразно: только с точкой, без тире между частями описания.

Пример оформления списка использованных источников

О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. 30 декабря 2006г.) // Собрание законодательства Российской Федерации. 2000. № 2. Ст. 150.

ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции: утв. Решением Комиссии Таможенного союза № 880 от 9.12.2011; действ. с 01.07.2013

О безопасности пищевой продукции. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, действ. с 01.07.2013

Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания ТСН 31-320-2000 (МГСН 4.14-98) М.: Институт обществ. зданий Госстроя России, 2000. - 41 с. (Система нормат. документов в стр-ве).

ГОСТ Р 7.0.5-2008 БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ССЫЛКА. Общие требования и правила составления. М.: Стандартинформ, 2008. 19 с. (Система стандартов по информ., библ. и изд. делу).

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения» (введ. с 1 января 2015 г.). М.: Стандартинформ, 2014. 16 с.(Межгосударств. стандарт)

Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник. М.: Академия, 2011. 272с. (учебники для студ. учреждений высш. проф. образования)

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания : учебн. пособие. М.: КолосС, 2006. 247с (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).

Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебн. пособие . 3-е изд. М.: Академия, 2006. 240 с. (Среднее проф. образование).

Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, и др.; Под ред. А. И. Мглинца. СПб.: Трицкий мост, 2010. 736 с.:

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания : Справочник / Скурихин И.М., Тутельян В.А. М.: ДеЛи, 2007. 276с.

Технология продукции общественного питания: учебник: Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Ратушный А.С. [и др.]; под ред. А.С.Ратушного. М.: Мир, 2004. 351с. (учебники и учебн. пособия для студентов высш. учебн. заведений).

Технологический каталог для проектирования объектов общественного питания 20013-2014: каталог «Сухаревка». М.: [б.и.], 2007. 203 с.

Методические рекомендации по разработке норм естественной убыли. //Обществ. питание. Справ. руководителя. М.: Экономические новости, 2007. С.267-269.

Еделев Д.А., Лабутина Н.В. Аспекты здорового питания школьников // Пищевая промышленность. 2014. №11. С. 64-66.

Библиографические ссылки на электронные ресурсы

Каталог товаров. Технологический каталог [Электронный ресурс]: Сухаревка 2006-2007. [М.], 2007. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). (Сухаревка 1957). Загл. с этикетки диска

Оборудование для профессиональной кухни ресторанов, кафе, баров, столовых, гостиниц. [Электронный ресурс]: Каталог оборудования «Торговый дизайн»: [сайт], URL: <http://www1.trade-design.ru/test/eq/e10.asp>. (Дата обращения 9.12.2014).

Заворохина Н.В. Дегустационные методы анализа как инструмент разработки новинок в сфере продуктов питания [Электронный ресурс] //Журнал «Новый маркетинг». 2006. - № 2.URL: <http://marketing.web-standart.net/node/34539> (Дата обращения 9.12.2014).