

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по подготовке и защите выпускной квалификационной (дипломной)
работы при проведении государственной аттестации
специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров для очной и заочной формы обучения

Киров, 2019г.

Составители:

1. Сергеева Татьяна Владимировна, преподаватель КОГПОБУ «ВятКТУиС»,

Рассмотрено и рекомендовано ПЦК экономических дисциплин
протокол № 01 от 30.08.2019 г.

© КОГПОБУ «ВятКТУиС», 2019

© Сергеева Т.В. 2019

Содержание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
2. ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ.....	9
2.1 Выбор темы выпускной квалификационной работы	9
2.2 Руководство выпускной квалификационной работой	9
2.3 Структура дипломной работы	10
2.4 Правила оформления дипломной работы	11
2.5 Контроль готовности выпускной квалификационной работы	13
2.6 Защита выпускной квалификационной работы	15
2.7 Критерии оценки выпускной квалификационной работы	16
3 ЛИТЕРАТУРА	18
Приложение 1 Примерные темы выпускных квалификационных работ	23
Приложение 2 Образец титульного листа	27
Приложение 3 Образец задания на выполнение выпускной квалификационной работы	28
Приложение 4 Образец календарного плана	29
Приложение 5 Образец отзыва	30
Приложение 6 Образец рецензии	31
Приложение 7 Требования к мультимедийным презентациям PowerPoint	32

Пояснительная записка

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров выполняется студентами в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) и является завершающим этапом обучения студентов в колледже при получении студентами квалификации специалиста – товаровед-эксперт. Выпускная квалификационная работа является показателем уровня освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентами в форме самостоятельной работы, целями и задачами которой являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и их практическое применение при решении конкретных профессиональных задач;
- овладение методиками исследования при осуществлении управления ассортиментом, проведении оценки качества и экспертизы товаров с установлением пороков и дефектов, анализе технической оснащённости торгового предприятия;
- выявление подготовленности студентов к самостоятельной работе и профессиональной деятельности в современных условиях.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС и Положения о государственной (итоговой) аттестации выпускников в КОГПОБУ «ВятКТУиС», для студентов по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров для выполнения выпускной квалификационной работы при проведении Государственной (итоговой) аттестации.

Методические указания по выпускной квалификационной работе разработаны на основе двух профессиональных модулей:

- ✓ ПМ01 Управление ассортиментом товаров;
- ✓ ПМ02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

Выпускная квалификационная работа разработана преподавателями профессионального цикла на основе рекомендаций работодателей. Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимися колледжа на основе методических указаний.

Темы разработаны преподавателями профессионального цикла (могут быть предложены студентами, темы ежегодно обновляются), утверждаются на ПЦК, и приказом директора по колледжу.

ВКР позволяет выявить подготовку товароведов-экспертов в области знаний и умений по выявлению потребностей в товарах, осуществлению связи с поставщиками и потребителями продукции, управлению товарными запасами и потоками, оформлению документации на поставку и реализацию товаров.

Студенты проявляют профессиональные умения по идентификации товаров по ассортиментной принадлежности, организации и проведению оценки качества товаров, выполнению заданий эксперта при проведении товароведной экспертизы. На преддипломной практике студенты вносят предложения по продвижению товаров на рынке и улучшению организации торгово-технологического процесса, которые используют в ВКР.

Выпускная квалификационная работа проверяется и рецензируется преподавателями, консультантами и представителями работодателей.

Студенты защищают выпускную квалификационную работу по заданной тематике на заседании Государственной аттестационной комиссии в форме публичного доклада с использованием мультимедиа - информационных технологий.

Выпускная квалификационная работа отвечает ряду обязательных требований: демонстрирует уровни сформированности общих и профессиональных компетенций; самостоятельность исследования и проведения нескольких видов экспертизы; связь предмета исследования с актуальными проблемами современной науки; демонстрирует уровень готовности выпускника к нескольким видам профессиональной деятельности.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические указания для студентов по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров разработаны для выполнения выпускной квалификационной работы при проведении государственной итоговой аттестации.

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС) среднего профессионального образования в части оценки качества по сформированности общих и профессиональных компетенций. Задачей ГИА является определение теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, соответствующих его квалификации.

ГИА проводится Государственной аттестационной комиссией по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968 и в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН от 28 июля 2014г. № 835.

Государственная (итоговая) аттестация для специальности 38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров является формой заключительного этапа подготовки специалистов в колледже и представляет собой защиту выпускной квалификационной работы.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию профессионального модуля ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров и ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. При написании выпускной квалификационной работы используются материалы курсовых работ по товароведению и результаты отчетов по производственной практике в соответствии с модулями:

- ПМ. 01 Управление ассортиментом товаров,
- ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров, Область профессиональной деятельности выпускников:
 - организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары различных категорий, в т. ч. потребительские и производственного назначения;

- процессы товародвижения;
- процессы экспертизы и оценки качества;
- услуги торговли;
- первичные трудовые коллективы.

На основании требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы товаровед-эксперт должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности и обладать компетенциями:

ВПД 1	Управление ассортиментом товаров
ПК 1.1	Выявлять потребность в товарах
ПК 1.2	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции
ПК 1.3	Управлять товарными запасами и потоками
ПК 1.4	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ДК1.5.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.
ДК1.6.	Соблюдать требования к охране труда
ДК1.7.	Давать товароведную характеристику потребительским товарам по всем признакам
ВПД 2	Проведение экспертизы и оценки качества товаров
ПК 2.1	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК 2.3	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ДК 2.4.	Идентифицировать маркировки по товарной информации
ВПД 3	Организация работ в подразделении организации
ПК 3.1	Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации
ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию
ВПД 4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
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 в 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.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы учебно-исследовательского характера. Дипломная работа выполняется студентами и представляет собой самостоятельное исследование какого-либо актуального вопроса в области специальности товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Она имеет целью систематизацию, обобщение и проверку специальных теоретических знаний и практических навыков выпускников. Дипломная работа предполагает достаточную теоретическую разработку темы с анализом экспериментов, наблюдений, литературных и др. источников по исследуемому вопросу.

Выпускная квалификационная работа отвечает ряду обязательных требований:

- демонстрирует уровни сформированности общих и профессиональных компетенций;
- профессиональные умения студента самостоятельно провести исследования;
- связь предмета исследования с актуальными проблемами современной науки;
- демонстрирует уровень готовности выпускника к нескольким видам профессиональной деятельности;
- анализирует литературу по теме исследования;
- автор имеет собственные суждения по проблемным вопросам темы;
- студент демонстрирует логичность изложения, убедительность представленного материала, аргументированность выводов и обобщений;
- демонстрирует профессиональные и творческие умения по созданию презентаций.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав государственной (итоговой) аттестации, отчисляется из колледжа и получает академическую справку установленного образца. Выпускники, не прошедшие итоговые аттестационные испытания, допускаются к ним повторно не ранее следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

Студентам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, директором колледжа может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГАК, но не более чем на один год. В случае изменения перечня аттестационных испытаний, входящих в состав ГИА, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с перечнем, действовавшим в год окончания курса обучения.

2. ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

Для подготовки и проведения ГИА в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса выпускникам предоставляется время в объеме шести недель непосредственно перед прохождением аттестационных испытаний.

Аттестационные испытания, входящие в состав ГИА выпускников, полностью соответствуют основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которую он освоил за время обучения.

К итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом колледжа.

2.1 Выбор темы выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа носит исследовательский характер, поэтому тема её, выбираемая студентом, должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности товаровед-эксперта: товароведной, экспертной, оценочной, маркетинговой или экспериментально-исследовательской.

К выполнению выпускной квалификационной работы студенты начинают подготовку со второго курса. Для ее написания используются данные, полученные на практике по профилю специальности, преддипломной практике, а также при выполнении курсовых работ по товароведению непродовольственных и продовольственных товаров, по основам коммерческой деятельности.

Студент выбирает тему из представленного перечня (приложение 1), но имеет право предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки. Темы ВКР ежегодно обновляются.

В целом тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение актуальной проблемы, имеющей практическое значение для организации, по материалам которой выполняется работа.

2.2 Руководство выпускной квалификационной работой

По предложению учебной части директор колледжа издает приказ, которым утверждается тема, руководители и консультанты выпускной квалификационной работы.

Руководители, совместно со студентом, разрабатывают индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы по выбранной теме.

Руководители и консультанты оказывают дипломнику консультационную помощь в составлении плана и календарного графика выполнения работы,

подбору литературных источников и интернет-сайтов, при проведении эксперимента по экспертизе товаров, анализа, обработки собранных материалов и результатов исследований, по формулировке выводов, оформлению выпускной работы и подготовке ее к защите.

Студент обязан выполнять все указания руководителя и консультантов.

Готовая выпускная квалификационная работа сдается на проверку руководителю в установленные сроки.

Руководитель проверяет выпускную квалификационную работу, дает рекомендации и выносит решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Руководитель выпускной квалификационной работы пишет отзыв, а работодатель пишет рецензию по содержанию работы.

2.3 Структура дипломной работы

Титульный лист является первой страницей и оформляется по строго определенному стандарту (приложение 2).

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы помещают на второй странице (приложение 3)

Календарный план помещают на третьей странице (приложение 4).

Содержание. В нем последовательно перечисляются заголовки всех разделов и подразделов, пронумерованные согласно их размещению в работе. Заголовки содержания должны точно повторять названия разделов и подразделов в тексте работы. Сокращение или представление их в другой формулировке, последовательности или соподчиненности по сравнению с заголовками в тексте не допускаются. Названием раздела служит слово «Содержание», записанное в отдельной строке без кавычек и без точки.

Введение. В нем необходимо обосновать актуальность выбранной темы. Определить цель и задачи выпускной квалификационной работы. Указать объект и предмет исследования, практическую значимость исследования, методы и приемы, использованные при проведении исследования, и источники исходной информации (официальные, литературные, учетные, статистические и др.). Введение должно быть кратким (1-2 страницы).

Основная часть дипломной работы состоит из теоретической, экспериментальной или аналитической части.

- В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы.
- Экспериментальная или аналитическая часть в ней могут быть представлены методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, товароведной экспертизой показателей качества товара (пять различных видов товароведной экспертизы), практическими действиями по проверке признаков идентификации, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Заключение должно содержать выводы и предложения относительно

возможностей практического применения материалов работы, уделяется внимание товарам-новинкам, а также вносятся предложения в области управления ассортиментом и организации торгово-технологического процесса предприятия. Необходимо сделать выводы по выполнению поставленных целей работы и поставленных задач.

Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.05-2008, ГОСТ 7.1, ГОСТ 7.80, ГОСТ 7.82. Содержит в себе список законодательных и нормативных документов, используемую литературу, интернет-источники. Список использованных источников должен включать библиографические записи на документы, использованные при написании ВКР, ссылки на которые оформляют арабскими цифрами в квадратных скобках ([]).

Приложения располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2017. Содержат вспомогательный материал - схемы, таблицы, диск с презентацией и текстом ВКР и др. В тексте работы необходимо указывать номер приложения.

2.4 Правила оформления дипломной работы

По объему работа содержит 30-70 страниц печатного текста на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала (без приложений). Работа оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32 – 2017.

Цвет шрифта должен быть черным, **размер шрифта - 14 пт.** Тип шрифта - **Times New Roman.**

Полужирный шрифт применяют только для заголовков разделов и подразделов, заголовков структурных элементов.

Использование курсива допускается для обозначения объектов и написания терминов.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: **левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Абзацный отступ** должен быть одинаковым по всему тексту и **равен 1,25 см.**

Нумерация страниц: страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляется **в центре нижней части страницы без точки.** Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей работы, обозначенные арабскими цифрами без точки и расположенные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела.

Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста работы, где они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации в работе должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово "рисунок" и его номер, например: "в соответствии с рисунком 2" и т.д.

Слово "Рисунок", его номер и через тире наименование помещают после пояснительных данных и располагают в центре под рисунком без точки в конце.

Таблицы. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в следующем формате: Таблица Номер таблицы - Наименование таблицы. Наименование таблицы приводят с прописной буквы без точки в конце.

Если наименование таблицы занимает две строки и более, то его следует записывать через один межстрочный интервал. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы.

Таблица оформляется в соответствии с рисунком 1.



Рисунок 1 - Оформление таблицы

Формулы в работе следует располагать посередине строки и обозначать порядковой нумерацией в пределах всего отчета арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Одну формулу обозначают (1).

Пример -

$$\text{Ереал} = \text{П} + \text{ТЗн} + \text{И} - \text{Э} - \text{ТЗк}, \quad (3)$$

- где Ереал – емкость рынка реальная;
 П – производство товара на рынке;
 ТЗн – товарные запасы на начало периода;
 И – импорт или ввоз товара на рынок;
 Э – экспорт или вывоз товара;
 ТЗк – товарные запасы на конец периода.

Содержание. Каждую запись содержания оформляют как отдельный абзац, выровненный влево. Номера страниц указывают выровненными по правому краю поля и соединяют с наименованием структурного элемента или раздела отчета посредством отточия.

Приложения. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте ВКР.

Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в **центре верхней части страницы** слова "ПРИЛОЖЕНИЕ". Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце.

Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв кириллического или латинского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Все приложения должны быть перечислены в содержании дипломной работы (при наличии) с указанием их наименования.

2.5 Контроль готовности выпускной квалификационной работы

Каждому студенту назначается рецензент выпускной квалификационной работы из числа внешних специалистов, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

По утвержденным темам руководители выпускной квалификационной работы разрабатывают индивидуальные задания для студентов, которые подписываются руководителем и консультантами.

Задания на выпускные квалификационные работы утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдаются студентам.

По утвержденным темам руководители составляют индивидуальные графики консультаций, на которых контролируется выполнение выпускной квалификационной работы.

С целью определения степени готовности выпускной квалификационной работы и выявления имеющихся недостатков в последнюю неделю подготовки к ГИА проводится предварительная защита.

Допуск к защите

Для допуска к защите студенту необходимо иметь следующие материалы и документы:

- законченную дипломную работу, заверенную подписями, обозначенными на титульном листе;
- электронный вариант дипломной работы;
- готовую презентацию;
- письменный отзыв руководителя;
- письменный отзыв рецензента;
- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

По желанию студента в ГАК представляются материалы, характеризующие практическую ценность выполненной выпускной квалификационной работы. Например, документы: отзывы, справки, указывающие на практическое использование предложений, печатные статьи по теме работы. Также студент может применять и демонстрировать натуральные образцы потребительских товаров по теме ВКР. Представленные материалы могут содействовать раскрытию практической значимости выпускной квалификационной работы. Подготовив выпускную квалификационную работу к защите, студент готовит выступление (доклад), наглядную информацию – схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал – для использования во время защиты в ГАК. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГАК.

Все эти документы и материалы за неделю до защиты должны быть переданы секретарю ГАК.

Требования к защите выпускной квалификационной работы

На защите к ВКР предъявляются следующие требования:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа литературы;
- умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска направлений совершенствования деятельности;
- аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- логически последовательное и самостоятельное изложение материала;
- оформление материала в соответствии с установленными требованиями;
- обязательное наличие отзыва руководителя на дипломную работу и рецензии работодателя, специалиста предприятия торговли, представляющего стороннюю организацию.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет до 15 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов. В докладе должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы.

Требования к докладу

В докладе отражаются следующие основные моменты:

- цель работы;

- теоретические предпосылки исследования;
- применение методов исследования;
- изложение основных результатов работы;
- перспективы дальнейшего использования полученных результатов в работе торгового предприятия, краткие выводы по теме работы, которые определяют её практическую значимость.

Для выступления на защите студентом самостоятельно должны быть подготовлены и согласованы с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

Иллюстрации должны отражать основные результаты, достигнутые в работе, и быть согласованными с тезисами доклада. Форма представления иллюстративного материала - в виде слайд-презентации для демонстрации на проекторе (приложение 7).

Сопровождение представления результатов работы презентационными материалами является обязательным.

2.6 Защита выпускной квалификационной работы

Защита дипломной работы проводится в утвержденные директором сроки перед Государственной аттестационной комиссией (ГАК). Состав Государственной аттестационной комиссии утверждается приказом директора по колледжу, а её председатель - Министерством образования Кировской области. Выпускная квалификационная работа в печатном и электронном варианте сдаётся руководителю за 20 дней до государственной аттестации. Руководители и консультанты проверяют работу и пишут отзыв на специальном бланке, который вкладывается в работу (приложение 5). В работе на полях указывают на допущенные ошибки и в отзыве отмечают: «допущена к защите» или «возвращается на доработку». Выпускная квалификационная работа проходит рецензирование, которое осуществляется работодателем (приложение 6). После проверки работа в печатном и электронном варианте выдается на руки студенту для подготовки к государственной аттестации.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии в специально отведенной аудитории, оснащенной необходимой техникой для демонстрации презентации. На защиту квалификационной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты включает доклад студента (не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть заслушано выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГАК.

Решения ГАК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты объявляются студентам в этот же день после оформления и подписания протокола.

2.7 Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы заканчивается выставлением оценок.

«Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практики, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Оформление работы соответствует методическим рекомендациям. Она имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзывах рецензентов имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- представленный наглядный материал;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3. ЛИТЕРАТУРА

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изменениями от 13.07.2015г.
2. СанПиН 2.3.5.021-94 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ
4. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, (утв. постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 г. №П-7 с изменениями, внесенными Постановлением Госарбитража СССР от 29.12.1973 г. № 81, от 14. 11.1974 г. № 98, Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18)
5. Акулич Маргарита Маркетинг в розничной торговле. – М.2019г
6. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - 3-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2017. - 432 с.
7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2018.–320с.
8. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование для предприятий общественного питания и торговли: учебник /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. И доп. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 480 с. – (Среднее профессиональное образование).
9. Голубенко О. А., Новопавловская В. П., Носова Т. С., Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие, Лань, 2016
10. Карташова Л., Сергеева Н., Колесникова Л. Управление ассортиментом товаров. Учебник. В двух частях. — М. Издательский центр «Академия», 2019.–304с.
11. Маркетинг: Учебник / Наумов В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с
12. Орленко Л, Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно– меховых товаров. Учебное пособие. Среднее профессиональное образование, Инфа –М 2019
13. Петрище Ф.В., Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров. Учебное пособие, 346 с., М.: Дашков и К, 2017
14. Сидельников С.Б., Константинов И.Л., Довженко Н.Н. и др., Производство ювелирных изделий из драгоценных металлов и их сплавов: Учебное пособие, 375 с. М.:НИЦИНФРА-М,2019
15. Тищенко Е.А. Ермакова В.П. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары 393 с. НИЦ ИНФРА – М 2016
16. Управление ассортиментом и качеством товаров и услуг : учебное пособие / сост. Э. Н. Разнодежина. – Ульяновск : УлГТУ, 2016. – 112 с.
17. Журналы: Спрос, «Коммерсант», «Современная торговля», «Российская торговля», «Молочная промышленность», «Мясная индустрия», «Пищевая промышленность», «Товаровед».

Электронные издания:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
5. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях». <http://www.consultant.ru>

6. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». <http://www.consultant.ru>
7. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» <http://www.consultant.ru>
8. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». <http://www.consultant.ru>
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000. <http://www.consultant.ru>
10. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г. <http://www.consultant.ru>
11. [Арустамов Э. А. Охрана труда в торговле : учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования /Э. А. Арустамов. – 3-е изд., стер. – 2014. http://www.academia-moscow.ru](http://www.consultant.ru)
12. <http://www.znaytovar.ru/m/>
13. <http://www.gostedu.ru>
14. <http://protect.gost.ru>
15. www.spros.ru.
16. www.gostedu.ru
17. protect.gost.ru
18. www.mozp.org;
19. www.ozpp.ru
20. www.ean.ru
21. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
22. MS Win Prof 7 AO NL
23. MS Office Prof Plus 2010 AO NL
24. MS Office Std 2016 OLP NL
25. Free Commander 2009/02b
26. Google Chrome 39/0/2171/65
27. Opera 26/0/1656/24
28. Adobe Reader XI 11/0/09
29. Access 2007- 2016 по подписке MSDNAA
30. Гарант Аэро
31. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

СТАНДАРТЫ на непродовольственные товары:

161-86	Ткани х/б, смешанные и из пряжи химических волокон
187-85	Ткани шелковые и полушелковые (определение сортности).
10138-93	Ткани чистольняные, льняные, и полульняные бельевые.
28000-2004	Ткани одежные чистшерстяные, шерстяные и полшерстяные.
16430-83	Полотна нетканые.
25441-90	Полотна клееные прокладочные.
28415-89	Покрывала и изделия ковровые тканые машинного производства.
22977-89	Детали швейных изделий.
12566-88	Изделия швейные бытового назначения (определение сортности)
4103-82	Изделия швейные (методы контроля качества)
10581-91	Изделия швейные маркировка, упаковка, транспортирование и хранение)
29097-91	Изделия корсетные.
4661-76	Овчина меховая выделанная.
19878-74	Меха, меховые и овчинно-шубные изделия.
1115-81	Изделия трикотажные верхние (определение сортности)

1136-81	Изделия трикотажные бельевые (определение сортности)
8541-94	Изделия чулочно-носочные.
5007-87	Изделия трикотажные перчаточные.
28371-89	Обувь (определение сортности)
18724-88	Обувь валяная грубошерстная
26165-2003	Обувь детская
23251-83	Обувь термины и определения.
6410-80	Ботинки и сапожки резиновые и резиноклееные.
Р 52344-2005	Изделия косметические порошкообразные и компактные (общие ТУ)
Р 52343-2005	Кремы косметические (общие ТУ)
Р 51391-99	Изделия парфюмерно-косметические (информация для потребителя)
28303-89	Изделия парфюмерно-косметические (МУТХ).
Р 51578-2000	Изделия парфюмерные жидкие.
28546-2002	Мыло туалетное твердое
30407-96	Посуда и декоративные изделия из стекла (общие ТУ) + дополнение.
28390-89	Изделия фарфоровые (ТУ)
28391-89	Изделия фаянсовые (ТУ)
24788-2001	Посуда хозяйственная стальная эмалированная (Общие ТУ) + изменение.
17151-81	Посуда хозяйственная из листового алюминия.
Р 50692-96	Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс.
16317-87	Приборы холодильные электрические бытовые (общие ТУ).
8051-83	Машины стиральные бытовые.
16617-87	Электроприборы отопительные бытовые.
14919-83	Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые.
21621-83	Электрогрили, электрошашлычницы, электротостеры, ростеры бытовые.
307.1-95	Электроутюги бытовые (ТУ).
Р 51778-2001	Щитки распределительные для зданий (Общие ТУ).
6810-2002	Обои (ТУ).
16371-93	Мебель (Общие ТУ).

СТАНДАРТЫ на продовольственные товары:

- 1.ГОСТ Р ИСО 5496-2005 Органолептический анализ: методология обучения испытателей обнаружению запахов;
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя;
3. ГОСТ 31764-2012 Пиво. Метод определения рН;
- 4.ГОСТ 31492 – 2012 Межгосударственный стандарт, вина игристые, вина игристые жемчужные;
5. ГОСТ Р 52462-2005Изделия хлебобулочные из пшеничной муки;
- 6.ГОСТ Р 51865-2010 Изделия макаронные. Общие технические условия;
- 7.ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия;
8. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия;
- 9.ГОСТ Р 51783 Лук свежий, реализуемый в розничной торговой сети;
- 10.ГОСТ 27 853 -88 Овощи соленые и квашеные, отбор проб;
- 11.ГОСТ Р 51809 -2009 Капуста свежая, реализуемая в розничной торговой сети;
- 12.ГОСТ Р 52141 – 2003 Кетчупы;
- 13.ГОСТ Р 51180 – 2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети;
- 14.ГОСТ Р 52183 – 2003 Консервы, соки, сок томатный;
- 15.ГОСТ Р 51782 -2001 Морковь свежая, реализуемая в розничной торговой сети;
- 16.ГОСТ Р 51808 – 2001 Картофель свежий, реализуемый в розничной торговой сети;
- 17.ГОСТ Р 51811 – 2001 Свекла свежая, , реализуемая в розничной торговой сети;
- 18.ГОСТ Р 51603 2000 Бананы свежие, реализуемые в розничной торговой сети;

- 19.ГОСТ Р 53596 -2009 Плоды цитрусовых культур;
- 20.ГОСТ Р 54697 – 2011 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети;
- 21.ГОСТ 31807-2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия;
- 22.ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия;
- 23.ГОСТ 31711 – 2012 Пиво, методы исследования;
- 24.ГОСТ 31492 – 2012 вина игристые ;
- 25.ГОСТ Р 51618 – 2009 Российский коньяк;
26. ГОСТ 24901-2014 Печенье;
27. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия;
28. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения;
29. ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения;
- 30.ГОСТ Р 52 686 Сыры;
- 31.ГОСТ Р 52687 – 2006 Продукты к/м, обогащенные бифидобактериямибифидум;
- 32.ГОСТ 31452 2012 Сметана;
- 33.ГОСТ 31454 -2012 Кефир;
- 34.ГОСТ 31455 – 2012 Ряженка;
- 35.ГОСТ Р 52175 -2003 Мороженое молочное, пломбир;
- 36.ГОСТ Р 52790 – 2007 Сырки творожные глазированные;
- 37.ГОСТ Р 52970 – 2008 Масло сливочное с вкусовыми добавками;
- 38.ГОСТ 32261 - 2013 Масло сливочное;
- 39.ГОСТ Р 52974 – 2008 Кумыс;
- 40.ГОСТ Р 52971 – 2008 Масло топленое и жир молочный;
- 41.ГОСТ 31668-2012 Ацидофилин;
- 42.ГОСТ 31680 – 2012 Масса творожная «Особая»;
- 43.ГОСТ 31 534 – 2012 Творог зерненный;
- 44.ГОСТ Р 55063 2012 Сыры и сыры плавленые, правила приемки, отбор проб и методы контроля;
- 45.ГОСТ 31981 -2013 Йогурты;
- 46.ГОСТ 31450 -2013 Молоко питьевое;
- 47.ГОСТ 31451 – 2013 Сливки питьевые;
- 48.ГОСТ 31456 – 2013 Простокваша;
- 49.ГОСТ 31453 – 2013 Творог;
- 50.ГОСТ 32263 – 2013 Сыры мягкие;
- 51.ГОСТ 32260 – 2013 Сыры полутвердые;
- 52.ГОСТ 31655 – 2012 Яйца пищевые (индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные);
- 53.ГОСТ Р 55502 -2013 Яйца куриные пищевые, торговые описания;
- 54.ГОСТ 31654 – 2012 Яйца куриные пищевые;
- 55.ГОСТ Р 54646-2011 Колбасы ливерные;
- 56.ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные;
- 57.ГОСТ Р 53588-2009 Колбасы полукопченые;
- 58.ГОСТ Р 53515-2009 Колбасы жареные;
- 59.ГОСТ Р 53587-2009 Колбасы вареные из конины;
- 60.ГОСТ Р 53591-2009 Колбасы полукопченые из конины;
- 61.ГОСТ Р 53643-2009 Продукты из свинины вареные;
- 62.ГОСТ Р 54033 – 2010 Консервы мясные. Мясо тушеное;
- 63.ГОСТ 54012 - 2011 Мясо кур;
- 64.ГОСТ 53388 -2009 Колбасы варено-копченые;
- 65.ГОСТ 54342-2009 Полуфабрикаты мясные;
- 66.ГОСТ 54343- 2009 Субпродукты;

67. ГОСТ Р 53957-2010 Икра лососевая зернистая пастеризованная;
- 68.ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла;
- 69.ГОСТ 20845-2002 Креветки мороженые;
- 70.ГОСТ 32188 -2013 Маргарины;
- 71ГОСТ 1129 -2013 Масло подсолнечное;
- 72.ГОСТ Р51808 – 2013 Картофель продовольственный;
- 73.ГОСТ 32124 -2013 Изделия хлебобулочные бараночные;
- 74.ГОСТ 1084 – 2016 Сельди пряного посола;
- ГОСТ 33933 – 2016 Продукты диетические;
76. ГОСТ 27747 – 2016 Мясо кроликов;
- 77.ГОСТ 33836 – 2016 Изделия колбасные вареные пониженной калорийности;
- 78.ГОСТ Р 52819 – 2016 Консервы из мяса птицы для детей;
- 79.ГОСТ 572 – 2016 Крупа пшено шлифованное;
80. ГОСТ 33959 – 2016 Сыры рассольные;

Национальные стандарты в новой редакции искать на сайте национальных стандартов

Примерные темы выпускных квалификационных работ

1. Ассортимент, потребительские свойства и экспертиза качества диетических хлебобулочных изделий, реализуемых в торговом предприятии;
2. Ассортимент и экспертиза качества макаронных изделий, реализуемых в торговом предприятии;
3. Ассортимент и экспертиза качества сдобных сухарей местных товаропроизводителей;
4. Товароведная характеристика ассортимента клубнеплодов и экспертиза их качества реализуемых в торговом предприятии;
5. Потребительские свойства и экспертиза качества корнеплодов, реализуемых в торговом предприятии;
6. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества семечковых плодов, реализуемых торговым предприятием;
7. Ассортимент, конкурентоспособность и экспертиза качества конфетных изделий, реализуемых в торговом предприятии;
8. Ассортимент и экспертиза качества печенья, реализуемого в торговом предприятии;
9. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества карамельных изделий, реализуемых торговым предприятием;
10. Ассортимент и конкурентоспособность кофе, реализуемого в двух торговых предприятиях и экспертиза его качества;
11. Ассортимент и экспертиза качества вкусовых товаров, выпускаемых Кировским маргариновым заводом;
12. Товароведная характеристика пряностей, реализуемых в торговом предприятии и экспертиза их качества;
13. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества соков для детского питания, реализуемых торговым предприятием;
14. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества молока разных видов по термическому состоянию, реализуемых в торговом предприятии;
15. Потребительские свойства и экспертиза качества творога и творожных изделий местных товаропроизводителей, реализуемые в торговом предприятии;
16. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества твердых сычужных сыров типа Голландского, реализуемых в торговом предприятии;
17. Ассортимент, потребительские свойства кисломолочных напитков, их лечебные свойства и экспертиза качества;
18. Товароведная характеристика ассортимента растительных масел, реализуемых в торговом предприятии и экспертиза их качества;
19. Товароведная характеристика ассортимента сливочного масла, реализуемого в торговом предприятии и экспертиза его качества;
20. Товароведная характеристика ассортимента вареных колбасных изделий и экспертиза их качества;

21. Потребительские свойства и экспертиза качества яичных товаров, реализуемых торговым предприятием и экспертиза их качества;
22. Сравнительная товароведная характеристика ассортимента копченых колбасных изделий и экспертиза их качества;
23. Потребительские свойства, ассортимент и экспертиза качества
24. мороженой рыбы, реализуемой торговым предприятием и экспертиза ее качества;
25. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов, реализуемых в торговом предприятии;
26. Сравнительная характеристика потребительских свойств рыбы горячего и холодного копчения, реализуемых торговым предприятием и экспертиза их качества;
27. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом хлопчатобумажных и льняных тканей и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;
28. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом шелковых тканей и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;
29. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом шерстяных тканей и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;
30. Управление ассортиментом и экспертиза качества новых видов тканей, реализуемых торговым предприятием;
31. Экспертная оценка профессиональной деятельности товароведа по управлению ассортиментом швейных товаров и оценка их качества в торговом предприятии;
32. Ассортимент и экспертиза качества швейных товаров, реализуемых торговым предприятием;
33. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом швейных товаров и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;
34. Потребительские свойства и экспертиза качества швейных товаров, реализуемых торговым предприятием;
35. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом трикотажных товаров и экспертиза качества
36. Экспертная оценка профессиональной деятельности товароведа по управлению ассортиментом трикотажных товаров и оценка их качества в торговом предприятии;
37. Ассортимент и экспертиза качества трикотажных товаров, реализуемых торговым предприятием;
38. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом трикотажных товаров и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;

39. Потребительские свойства и экспертиза качества трикотажных товаров, реализуемых торговым предприятием;
40. Ассортимент, конкурентоспособность и экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, реализуемого торговым предприятием;
41. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом пушно-меховых и овчинно-шубных товаров и оценке их качества, реализуемых торговым предприятием;
42. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кожаной обуви, реализуемых в торговом предприятии;
43. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом кожаной обуви, реализуемых в торговом предприятии;
44. Товароведная характеристика кожаной обуви местных товаропроизводителей;
45. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом резиновой обуви и экспертиза их качества;
46. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом валяной обуви и экспертиза их качества;
47. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом текстильной галантереи и экспертиза его качества;
48. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом швейной галантереи и экспертиза их качества;
49. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом кожаной галантереи и экспертиза их качества;
50. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом пластмассовой и металлической галантереи и экспертиза качества;
51. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом парфюмерных товаров и экспертиза их качества;
52. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом косметических товаров и экспертиза его качества;
53. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом парфюмерно-косметических товаров и экспертиза качества;
54. Ассортимент, качество и конкурентоспособность косметических товаров, реализуемых в торговом предприятии;
55. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом стеклянной посуды и экспертиза их качества;
56. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом керамической посуды и экспертиза их качества;
57. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом металлической посуды и экспертиза их качества;
58. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом мебели и экспертиза ее качества;
59. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом игрушек и экспертиза их качества;

60. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом видеокамер и экспертиза их качества;
61. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом цифровых фотоаппаратов и экспертиза их качества;
62. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом электробытовых товаров и экспертиза качества;
63. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом рыболовных товаров и экспертиза качества;
64. Профессиональная деятельность товароведа-эксперта по управлению ассортиментом ювелирных товаров и экспертиза качества;
65. Техническое оснащение магазина для продажи косметических товаров;
66. Техническое оснащение магазина для продажи строительных материалов;
67. Техническое оснащение магазина для продажи шоколада;
68. Техническое оснащение магазина для продажи молочной продукции;
69. Техническое оснащение магазина для продажи пальто;
70. Техническое оснащение магазина для продажи обуви.

Образец титульного листа

**Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и
сервиса»**

Государственная аттестация

Выпускная квалификационная работа на тему:

(Напечатать тему ВКР)

Выполнил (а) студент(ка) III курса, группы № 34-г
(Напечатать только по своим данным)

**Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

(Напечатать фамилию, имя, отчество студента)

Руководитель:

(Напечатать фамилию, имя, отчество)

Консультант:

(Напечатать фамилию, имя, отчество)

20__

(Напечатать год)

Образец задания на выполнение выпускной квалификационной работы

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Студентки *Козловских Анастасии Вадимовны*

1.Тема работы: *«Анализ ассортимента и оценка качества хлопчатобумажных тканей»*

Тема утверждена приказом по колледжу № ____ от _____

2.Срок сдачи студентом законченной работы: *25 мая 2020 года*

3.Исходные данные к работе: *курсовая работа по товароведению потребительских товаров, комплексное практическое задание по ПМ01, курсовая работа по ОКД – основы коммерческой деятельности, отчеты по практикам.*

4.Перечень вопросов, подлежащих разработке: *по теме: Анализ ассортимента и оценка качества хлопчатобумажных тканей: введение, теоретические основы анализа управления ассортиментом в магазине, анализ управления ассортиментом хлопчатобумажных тканей в магазине, организация контроля за качеством хлопчатобумажных тканей в магазине.*

5.Перечень иллюстрационного материала: *таблицы, диаграммы, схемы, фотографии, электронный носитель с презентацией.*

6.Консультанты по работе:

Раздел	Консультант	Задание выдал		Задание принял	
		Дата	Подпись	Дата	Подпись
<i>теоретические основы анализа управления ассортиментом в магазине</i>	Сергеева Т.В.	01.11.19		01.11.19	
<i>анализ управления ассортиментом хлопчатобумажных тканей</i>	Сергеева Т.В.	01.11.19		01.11.19	
<i>организация контроля за качеством хлопчатобумажных тканей</i>	Сергеева Т.В.	01.11.19		01.11.19	

7. Дата выдачи задания _____ 01.11.19 _____

Руководитель _____
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____
(подпись студента)

Образец календарного плана

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения
1	Выбор темы, изучение научно-технической литературы и интернет сайтов, список литературы	Ноябрь
2	Выбор объектов исследования	Декабрь
3	Выполнение основной части работы по плану	Январь февраль
4	Выполнение экспериментальной части, экспертиза объектов исследования	Март
5	Анализ управления ассортиментом товара на предприятии.	Апрель
6	Математическая обработка результатов, составление таблиц, диаграмм, фотоматериалов	Май
7	Создание презентации по теме работы	Май
8	Выводы и предложения по работе	Май
9	Оформление выпускной квалификационной работы и сдача на проверку научному руководителю	25 мая
10	Рецензирование работы и получение допуска к защите	15 июня

Студент-дипломник _____ / _Новиков М.С._/
(подпись) (Фамилия И.О.)

Руководитель _____ / _Сергеева Т.В._/
(подпись) (Фамилия И.О.)

Консультанты _____ / _Шаромова Н.В./
(подпись) (Фамилия И.О.)

Образец отзыва руководителя выпускной квалификационной работы

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы

Студента(ки) КОГПОБУ «ВятКТУиС» г.Кирова

Группа № 34-т Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Тема работы: _____

1. Общая характеристика выпускной квалификационной работы:

2. Положительные стороны работы _____

3. Недостатки в содержании и оформлении _____

4. Отметка о посещении консультаций по выполнению работы:

Дата	Подпись руководителя	Дата	Подпись консультантов

Оценка: _____

Руководитель: _____

Консультант: _____

Дата: «__» _____ 20__ г.

Образец рецензии

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу _____

студента(тки) _____

(фамилия, имя, отчество)

Специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров КОГПОБУ «ВятКТУиС» г.Кирова.

1. Актуальность тематики выпускной квалификационной работы _____

2. Характеристика методов решения задач, поставленных в работе _____

3. Анализ взаимосвязи всех разделов работы _____

4. Основные достоинства работы, качество ее оформления _____

5. Значимость предложений и выводов _____

6. Замечания по работе и ее недостатки _____

7. Работа заслуживает _____

(оценка по пятибалльной системе)

Рецензент _____

(Фамилия, И.О., должность, организация)

«__» _____ 20__ г. _____

(подпись рецензента, заверенная печатью)

Требования к мультимедийным презентациям PowerPoint

	Требования	Примечания
Стиль	<ul style="list-style-type: none"> • Соблюдайте единый стиль оформления. • Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. • Вспомогательная информация (<u>управляющие кнопки</u>) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки). 	Хорошим стилем является наличие навигации по презентации (переход на нужный раздел из оглавления).
Фон	<ul style="list-style-type: none"> • Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый). • Пёстрые фоны недопустимы. 	
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> • На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, • один для заголовков, • один для текста. • Для фона и текста используйте контрастные цвета. • <u>Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).</u> 	
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. • Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. 	
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте короткие слова и предложения. • Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории. 	
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> • Предпочтительно горизонтальное расположение информации. • Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. • Подписывайте иллюстрации. 	
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> • Для заголовков – не менее 28. • Для информации – не менее 24. • Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. • Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. • <u>Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.</u> • Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). • Текст должен быть хорошо виден. Используйте контрастные сочетания. 	

Способы выделения информации	<ul style="list-style-type: none"> • Следует использовать: рамки, границы, заливку, разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки. • Рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов. 	
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации:</u> люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. 	
Разветвлённая навигация	<ul style="list-style-type: none"> • Наличие гиперссылок на все пункты содержания вашей презентации. • Наличие управляющих кнопок. 	
Звук	<ul style="list-style-type: none"> • Вставка звукового сопровождения всей презентации. Если требуется. 	
Виды слайдов	<ul style="list-style-type: none"> • Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами; с анимацией. 	
Основные ошибки в оформлении презентаций.		
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Нет содержания.</u> • <u>Нет титульного листа</u> • Линейный тип презентации. Нет гиперссылок. • <u>Нет интуитивно понятной навигации по слайдам.</u> • Пёстрые фоны, на которых не виден текст. • <u>Много мелкого текста.</u> • Много неоправданных различных технических эффектов, которые отвлекают внимание от содержательной части. • Совершенно не отражается ход исследовательской деятельности, нет постановки проблемы, вывода. Вместо этого – изложение теоретического материала, или просто информация по какой-то теме. 	Недопустимо считывание текста с презентации, т.е. напечатанный и произносимый текст не должны дублировать друг друга.