

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ФИЛИАЛ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА  
ИМ. И. РАЗЗАКОВА  
В Г. КАРА-БАЛТА**

**Отделение среднего профессионального образования (ОСПО)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
ДЛЯ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
080403 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**КАРА-БАЛТА 2021**

**Рассмотрены**  
на заседании  
Педагогического совета ОСПО  
Филиала Кыргызского государственного  
технического университета  
им. И. Разакова в г. Кара-Балта  
протокол № 8 от 23.03.2021 г.

**Утверждены**  
Предметно-цикловой  
комиссией ОСПО  
Филиала Кыргызского государственного  
технического университета  
им. И. Разакова в г. Кара-Балта  
протокол №4 от 16.03.2021 г.

**Составители:** преподаватель ОСПО Аманова Г.К., Уметбекова М.Н.

Методические указания по организации и выполнению выпускной квалификационной работы для студентов специальности 080403 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»: методические указания/ Г.К. Аманова, М.Н. Уметбекова; Кара-Балта.

Содержат методические указания по организации, проведению и оформлению выпускной квалификационной работы. Предназначены для студентов среднего профессионального образования.

**Рецензент:** к.х.н. Абасканова Ш.И.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы	5
2. Тематика выпускной квалификационной работы	6
3. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы	10
4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	11
5. Оформление выпускной квалификационной работы	15
6. Порядок представления выпускной квалификационной работы	16
Приложения	19

## **Введение**

Выполнение выпускной квалификационной работы является заключительным этапом процесса подготовки квалифицированного специалиста в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 080403 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой логически законченную разработку, самостоятельное исследование по систематизации, идентификации и установлению фальсификации товаров; анализу их ассортимента; факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров; экспертизе качества и безопасности. Работа может быть посвящена вопросам стандартизации, сертификации, маркировки и упаковки товаров, оптимизации режимов и способов хранения, разработке новых видов товаров, оценке их конкурентоспособности. Главным при проведении исследований является глубина отражения изучаемой проблемы и использование научных подходов при выполнении работы

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять ориентировочно 60-80 страниц машинописного текста.

В методических указаниях рассматриваются тематика выпускных квалификационных работ, порядок выполнения, требования к структуре, содержанию и оформлению, порядок представления выпускных квалификационных работ и список использованных источников литературы.

## 1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Главной целью выполнения выпускной квалификационной работы является обобщение, закрепление и расширение студентами теоретических знаний и практических навыков, приобретенных в процессе обучения в Филиале.

При выполнении выпускной квалификационной работы выпускник должен показать способность решать задачи, соответствующие его квалификации:

- анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;
- оформлять документы для целей сертификации продукции и услуг;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- составлять договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- составлять претензии на некачественные товароматериальные ценности и ответы на претензии;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями; контролируемыми органами;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения, и сбыта продукции;
- организовывать метрологическое обеспечение торгового процесса;
- разрабатывать нормативные документы;
- изучать потребительский спрос, анализировать динамику товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий;
- проводить инвентаризацию, учет и списание товароматериальных ценностей, расчет потребности в них, составлять отчетность;
- обеспечивать производственную санитарную и гигиену; противопожарную защиту;
- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.

## 2. Тематика выпускной квалификационной работы

Основные направления тематики выпускных квалификационных работ определяются выпускающей кафедрой в соответствии с основными видами профессиональной деятельности специалистов.

Выбор темы выпускной квалификационной работы студенту целесообразно сделать при выборе темы курсовой работы и постепенно и целенаправленно подбирать для выпускной квалификационной работы необходимую литературу и фактический материал.

Студент выполняет выпускную квалификационную работу по утвержденной теме в соответствии с заданием и планом-графиком под руководством научного руководителя.

Примерными темами выпускных квалификационных работ для специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» могут быть:

### *Товароведение и экспертиза продовольственных товаров*

#### Зерномучные товары

1. Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней).
2. Ассортимент и потребительские свойства сдобных сухарей, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
3. Ассортимент и качество макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями г. Бишкек.
4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями.
5. Ассортимент и качество новых видов хлебных изделий, вырабатываемых предприятиями малого бизнеса.
6. Товароведная характеристика новых сортов хлеба из пшеничной муки.
7. Ассортимент и конкурентоспособность хлеба, вырабатываемого предприятиями потребительской кооперации.
8. Ассортимент и конкурентоспособность макаронных изделий, вырабатываемых предприятиями потребительской кооперации.
9. Ассортимент и качество хлебобулочных изделий, реализуемых магазинами г. Кара-Балта.

#### Флодоовощные товары

10. Экспертиза качества картофеля (других овощей), поступающего на овощную базу, в розничное предприятие, торговое предприятие потребительской кооперации.
11. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговыми предприятиями разных форм собственности.

12. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, поступающих на овощные базы или реализуемых торговыми предприятиями.

13. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод (грибов).

14. Структура ассортимента, анализ качества плодоовощных консервов, реализуемых в торговой сети.

15. Ассортимент, качество плодоовощных консервов, вырабатываемых заводом потребительской кооперации.

16. Влияние на качество и сохраняемость картофеля (других овощей) условий выращивания, способов хранения.

17. Ассортимент, качество, хранение солено-квашеных овощей и плодов.

18. Товароведная характеристика замороженной овощной продукции импортного производства.

19. Товароведная характеристика орехов, реализуемых в торговых предприятиях.

#### Кондитерские товары

20. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства.

21. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.

22. Сравнительная характеристика качества сахара-песка, вырабатываемого предприятиями разных форм собственности.

23. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.

24. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.

25. Ассортимент и качество конфетных изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья.

26. Качество и рынок карамельных изделий.

27. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, реализуемых торговыми предприятиями.

28. Ассортимент и конкурентоспособность мучных кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями потребительской кооперации.

29. Ассортимент, качество и конкурентоспособность тортов, реализуемых в торговой сети.

#### Вкусовые товары

30. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями.

31. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых оптовыми предприятиями.

32. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе (жареного в зернах, растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях.

33. Ассортимент и качество пива, реализуемого в торговых предприятиях.

34. Ассортимент и качество чая, реализуемого в торговых предприятиях.

35. Товароведная характеристика водок, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.

36. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных виноградных вин.

37. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных соков.

38. Ассортимент и качество безалкогольных напитков, вырабатываемых на предприятиях потребительской кооперации.

39. Исследование товарного качества и потребительских свойств отечественных сортов пива.

40. Товароведная характеристика слабоалкогольных коктейлей, вырабатываемых предприятиями отечественного производства.

41. Ассортимент, потребительские свойства и изменение качества черного байхового чая в процессе хранения.

42. Ассортимент, качество и конкурентоспособность пива, вырабатываемого предприятиями потребительской кооперации.

#### Молочные товары

43. Потребительские свойства, ассортимент молока, реализуемого в торговых предприятиях.

44. Ассортимент и качество молочных продуктов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях.

45. Ассортимент и качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.

46. Ассортимент и качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.

47. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.

48. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.

49. Формирование и сохранение потребительских свойств твердых сычужных сыров.

50. Формирование и сохранение потребительских свойств кисломолочных продуктов.

51. Формирование и сохранение потребительских свойств коровьего масла.



52. Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети.

#### Пищевые жиры

53. Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях потребительской кооперации.

54. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.

55. Ассортимент и качество растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.

56. Ассортимент и качество маргаринов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.

57. Ассортимент и качество майонезов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.

58. Анализ ассортимента и сравнительная оценка потребительских свойств маргаринов отечественного и импортного производства.

59. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств майонезов отечественного и импортного производства.

60. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств и растительных масел отечественного и импортного производства.

61. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств брусковых (твердых) и наливных (мягких) маргаринов.

#### Мясные и яичные товары

62. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.

63. Ассортимент и качество вареных колбасных изделий, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями разных форм собственности.

64. Товароведная характеристика яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.

65. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.

66. Ассортимент, экспертная оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.

67. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.

68. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.

69. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.

70. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.

71. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.

72. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.

73. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.

#### Рыбные товары

74. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.

75. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.

76. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.

77. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.

78. Ассортимент и качество продукции, вырабатываемой из нерыбных морепродуктов.

79. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.

80. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.

### **3. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы**

По представлению отделения среднего профессионального образования директор филиала издает приказ, которым утверждается тема, научный руководитель выпускной квалификационной работы.

В основные обязанности научного руководителя входят:

– оказание помощи в выборе темы выпускной квалификационной работы, определении ее структуры и содержания, в разработке плана-графика;

– рекомендации студенту по подбору исходной информации по теме выпускной квалификационной работы;

– проведение систематических консультаций по всем разделам выпускной квалификационной работы;

– проверка качества выпускной квалификационной работы, написание отзыва на законченную работу.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет большое значение для определения характера и направления исследований в период теоретического и практического обучения.

Изменение темы выпускной квалификационной работы производится на основании письменного заявления научного руководителя, согласованного с заведующим отделением и директором филиала.

*Ориентировочные сроки выполнения выпускной квалификационной работы:*

- выбор темы выпускной квалификационной работы до 1 недели;
- составление плана-графика выпускной квалификационной работы и утверждение его научным руководителем – до 1 недели;
- написание введения, первой главы – до 2 недель;
- написание второй главы – до 2 недель;
- написание третьей главы, заключения – до 2 недель;
- предзащита выпускной квалификационной работы с отзывом научного руководителя и внешней рецензией – за 1 месяц до установленного срока защиты;
- представление готовой выпускной квалификационной работы на проверку нормоконтролю выпускающей кафедры;
- представление готовой выпускной квалификационной работы на кафедру – за 1 неделю до установленного срока защиты.

Для выполнения выпускной квалификационной работы студенту необходимо изучить литературу по выбранной теме, ознакомиться с постановкой вопроса.

Ознакомившись с постановкой вопроса, студент в соответствии с заданием составляет содержание выпускной квалификационной работы, в котором отражает ее структуру и последовательность изложения.

#### **4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа включает в себя:

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

## ***Титульный лист***

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, приведенной в приложении 2.

## ***Содержание***

Содержание располагается вслед за титульным листом и включает введение, наименование всех разделов, подразделов и пунктов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

## ***Введение***

Введение должно состоять из 2-4 страниц. Во введении содержится цель и задачи исследований выпускной квалификационной работы, краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность, новизна темы и необходимость проведения работы.

## ***Задание на выполнение выпускной квалификационной работы***

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы является документом, отражающим содержание и объем проработки темы.

В задании указывается:

- тема выпускной квалификационной работы;
- срок сдачи студентом законченной работы на кафедру;
- краткая характеристика выпускной квалификационной работы;
- список использованных источников;
- руководитель по выпускной квалификационной работе;
- дата выдачи задания.

## ***Основная часть выпускной квалификационной работы***

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

- теоретический раздел (15-20 стр.);
- экспериментальный (товароведный) раздел (30-40 стр.);
- организационно-экономический раздел (15-20 стр.).

1) Теоретический раздел должен содержать систематизированное изложение состояния вопроса по выбранной теме выпускной работы. Этот раздел выпускной работы позволяет на основании обзора данных литературы по проблеме найти пути решения поставленных в работе задач и выявить умение выпускника анализировать и обобщать имеющиеся данные.

Не допускается название этого раздела типа «Аналитический обзор литературы». Раздел может содержать подразделы, имеющие свои подзаголовки. В обзоре рассматриваются такие вопросы как: значение

пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав; особенности технологического процесса и влияние отдельных операций на формирование качества готового продукта; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и характеристика ассортимента, особенно нового; вопросы сертификации и стандартизации продовольственных товаров, способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения и другие.

Написание первого раздела выпускной работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются библиотечные каталоги, реферативные и научно-практические журналы, монографии, учебники, справочники, нормативные документы, патенты на изобретение, статистические сборники. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Работу над литературными источниками следует начинать с изучения законов КР, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена из журналов, статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов. Экспериментальный раздел содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником при оценке качества пищевых продуктов в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Этот раздел должен начинаться с подраздела «Постановка опытов, характеристика объектов и методов исследования», в котором подробно описывается постановка исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристика исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе.

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

Описание методов исследования начинается с балльной оценки качества конкретных товаров. В каждой выпускной квалификационной работе должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества, разработана методология балльной оценки.

2) Организационно-экономический раздел выполняется только на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики.

В этом разделе содержатся результаты экономико-организационных исследований деятельности организации и их анализ. При составлении этого раздела следует описать объект исследований, дать его экономическую характеристику, провести экономический анализ эффективности его хозяйственной деятельности, состояние материально-технической базы для хранения, транспортирования и продажи товаров

исследуемой группы, организацию технологического процесса по продаже товаров, организацию рекламной, коммерческой деятельности и другие вопросы в соответствии с заданием научного консультанта раздела.

Организационно-экономический раздел может состоять из следующих трех подразделов:

3.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия.

3.2 Экономическое исследование в соответствии с предложенной тематикой.

3.3 Разработка и обоснование рекомендаций по исследуемой проблеме.

Маркетинговые исследования выполняются по различным направлениям:

1) Изучение спроса основывается на законах спроса и предложения, исследованиях факторов спроса, оценке емкости рынка, динамике рынка.

2) Исследование процессов принятия решений о покупке, учет влияния среды, оценку степени удовлетворенности покупкой.

3) Оценка позиций товара на рынке, прогнозирование позиций нового товара, оценка конкурентоспособности товара.

4) Изучение уровня динамики цен, анализ чувствительности потребителей к цене на товар, исследование ценовых стратегий.

5) Исследование эффективности каналов сбыта.

6) Отбор возможных к использованию видов продвижения, исследование их эффективности для конкретного товара.

7) Анализ конкурентной среды: оценка привлекательности отрасли, оценка конкурентов.

### ***Заключение***

В заключении указывают выводы и предложения, соответствующие материалу, изложенному в работе. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания выпускной квалификационной работы. Этот раздел состоит не более чем из десяти пунктов. Общий объем – 1-2 страницы.

### ***Список использованных источников***

Общие требования и правила составления и включает все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался студент при выполнении и написании выпускной квалификационной работы.

При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты. Источники следует располагать в следующем порядке: нормативные акты; книги; печатная периодика; источники на электронных носителях локального доступа; источники на электронных носителях удаленного доступа (т.е. интернет-источники).

В каждом разделе сначала идут источники на русском языке, а потом - на иностранных языках (так же в алфавитном порядке).

Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи – по фамилии авторов в алфавитном порядке. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем. Ссылки на использованную литературу в тексте работы следует приводить в квадратных скобках, например, [14].

В конце списка использованных источников должна быть подпись студента и дата окончания оформления выпускной квалификационной работы.

### ***Приложения***

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

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского 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 русского алфавита, допускается обозначать приложения арабскими цифрами. Если в документе одно приложение, оно обозначается как «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

## **5. Оформление выпускной квалификационной работы**

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным (машинописным) способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14). Допускается оформление выпускной работы рукописным текстом чернилами или пастой одного цвета (черного, синего, фиолетового) на одной стороне листа белой бумаги формата А4.

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

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

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

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

*Заголовки разделов, подразделов (глав)* печатают с абзацного отступа строчными буквами с первой прописной буквы без точки в конце. В выпускной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами в одну строку. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы. Страницы работы необходимо нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но на нем номер страницы не проставляется. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки в конце. Нумерация страниц проставляется, начиная с 3 листа.

Разделы (главы) должны иметь заголовки. Слово «Глава» не пишется.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений.

Не нумеруют такие разделы как: «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы (параграфы) нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела (главы). В конце номера раздела (подраздела) точка не ставится.

## **6. Порядок представления выпускной квалификационной работы**

Студент представляет оформленную выпускную квалификационную работу с отзывом научного руководителя и внешней рецензией.

Рецензентами могут выступать высококвалифицированные специалисты, работающие на предприятиях и в организациях, научно-исследовательских институтах, доценты и профессора высших учебных заведений.

Рецензент должен быть специалистом по проблеме выпускной квалификационной работы и по соответствующему виду деятельности или отрасли, по материалам которой выполнена квалификационная работа.

Рецензент, после прочтения выпускной квалификационной работы, составляет рецензию в письменном виде или отпечатанную на принтере по установленной форме. Образец написания рецензии приводится в



приложении Г. Подпись рецензента заверяется печатью учреждения, где он работает.

В рецензии должны быть отражены:

- соответствие содержания выпускной квалификационной работы их теме;
- актуальность и социальная значимость темы;
- оценка основных результатов работы;
- практическая значимость и возможность внедрения результатов работы в практику, ожидаемый эффект;
- анализ обоснованности выводов и предложений;
- соответствие содержания и оформления выпускной квалификационной работы требованиям стандартов;
- имеющиеся недостатки работы по содержанию, изложению и оформлению материала;
- рекомендуемая оценка.

Выпускная квалификационная работа проверяется нормоконтролем на соответствие требованиям к оформлению работы, и научным руководителем, который подписывает титульный лист и дает письменный отзыв на выпускную квалификационную работу.

Студент должен тщательно готовиться к публичной защите работы перед Государственной аттестационной комиссией: составить тезисы доклада, подготовить таблицы, схемы, диаграммы, презентацию.

К защите выпускной квалификационной работы студент готовит доклад продолжительностью 5-7 минут с демонстрацией иллюстрационного материала (3-7 таблиц, схем или других материалов). В докладе необходимо отразить актуальность темы, цель и задачи исследования, дать характеристику объекта исследования, а также изложить в обобщенном виде полученные результаты, указать их значимость и возможность использования на предприятиях торговли.

По завершению доклада члены ГАК имеют возможность задать вопросы выпускнику. Вопросы членов ГАК и ответы дипломанта записываются секретарем в протокол. Далее секретарь или члены ГАК зачитывает отзыв руководителя и рецензию на выпускную квалификационную работу.

Дипломанту предоставляется возможность ответить на замечания руководителя и рецензента. Ответы студента на вопросы и критические высказывания присутствующих на заседании Государственной аттестационной комиссии должны быть краткими и касаться только существа дела. В ответах и выводах следует оперировать фактами и практическими данными, полученными в результате выполнения выпускной квалификационной работы.

Члены ГАК в процессе защиты на основании представленных материалов и устного сообщения автора дают предварительную оценку

выпускной квалификационной работы и подтверждают соответствие полученного ее автором образования требованиям ГОС.

По окончании публичной защиты проводится закрытое совещание членов Государственной аттестационной комиссии, где обсуждаются результаты защиты, и определяется общая оценка защиты выпускной квалификационной работы студентом по 5-бальной системе, принятой в высшей школе, которая оглашается после закрытого обсуждения Государственной аттестационной комиссией и оформления протокола заседания Государственной аттестационной комиссии.

Для студентов, не защитивших выпускную квалификационную работу в установленные сроки по уважительной причине, подтвержденной документально, председателем Государственной аттестационной комиссией может быть назначена специальная защита, но только в дни графика заседания комиссии.

**СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ РАБОТЫ ТИПОВОЕ, УТВЕРЖДЕННОЕ**

«УТВЕРЖДАЮ»  
Председатель ПЦК

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

выпускной квалификационной работы  
на тему «Организация сервисного обслуживания покупателей»  
студентов специальности  
«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

**А) РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Исходные данные к выпускной работе**  
**Введение**

**I. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

1. Организация оказания торговых услуг покупателям.
  - 1.1. Понятие, цели, задачи и виды торгового сервиса в розничной торговле
  - 1.2. Организация оказания торговых услуг покупателям
  - 1.3. Критерии сервисного обслуживания в розничной торговле
2. Организационно-экономическая характеристика торгового сервиса.
  - 2.1. Организационная характеристика АО «Бишкекский хладокомбинат»
  - 2.2. Анализ финансово-хозяйственной деятельности АО «Бишкекский хладокомбинат»
  - 2.3. Оценка организации торгового сервиса АО «Бишкекский хладокомбинат»
3. Рекомендации по организации торгового сервиса в розничной торговле
  - 3.1. Пути повышения качества сервиса АО «Бишкекский хладокомбинат»
  - 3.2. Совершенствования торгово-технологических процессов на АО «Бишкекский хладокомбинат»
- .3. Мероприятия по повышению эффективности коммерческой деятельности за счет внедрения ценовой политики в АО «Бишкекский хладокомбинат»

**II. Экспериментальная часть**

**III. СПЕЦИАЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ**

Заключение

Список литературы

**б) Презентация**

**ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКИ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ЛИСТ 1)**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ФИЛИАЛ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО  
УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА  
В Г. КАРА-БАЛТА**

**Отделение среднего профессионального образования**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

на тему: \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Разработал (а) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**Форма титульного листа пояснительной записки выпускной квалификационной работы (Лист 2)**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КР  
ФИЛИАЛ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО  
УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА  
В Г. КАРА-БАЛТА**

**Отделение среднего профессионального образования**

**РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА  
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ НА ТЕМУ:**

---

---

---

Выполнил студент группы

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

Руководитель работы

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

Консультанты по:

1)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

2)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

3)

4)

5)

6)

7)

Работа к защите допущена

Заведующий ОСПО

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

Рецензент

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (подпись)

**Кара-Балта 2021**

**ФОРМА ЗАДАНИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
(ЛИСТ 3)**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КР**

**ФИЛИАЛ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО  
УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА  
В Г. КАРА-БАЛТА**

**Отделение среднего профессионального образования**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

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

**ЗАДАНИЕ**

на выпускную квалификационную работу студенту группы

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество) \_\_\_\_\_ (подпись)

1. Тема работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

утверждена приказом по филиалу № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ ИЗДАНИЙ**

Таблица 4.1.

Характеристика источника	Пример оформления
1	2
Один, два автора	Арустамов, Э.А. Предпринимательская деятельность [Текст] : учебник / Э.А. Арустамов. – М.: Дашков и К, 2014 Астринский, Д.А. Основы маркетинга [Текст] : учебное пособие / Д.А. Астринский. – М.: Дашков и К, 2013.
Три и более автора	Ковалев, А.И. Анализ качества сервиса [Текст]: учебное пособие / А.И. Ковалев, В.П. Привалов. – М.: НИЦ Инфра - М, 2015.
Учебник, учебное пособие, словарь, справочник	Арустамов, Э.А. Основы бизнеса [Текст] : учебник / Э.А. Арустамов. – М.: Дашков и К, 2015. Ковалев, В.В. Социально-психологическая оценка персонала Колчина, Н.В. Экономика, маркетинг, менеджмент [Текст] : учебное пособие / Н.В. Колчина, Л.М. Бурмистров. – М.: Юнита - Дана, 2014
Методические указания	Методические указания для выполнения курсового проекта /Кыргызский государственный технический университет им. И. Разакова. – Бишкек.: ИЦ «Текник», 2010, -63 с.
Многотомное издание	Раицкий, К.А. Экономика труда [Текст] : учебник / К.А. Раицкий. - М.: Зерцало –М, 2012
Отдельный том в многотомном издании	Савицкая, Г.В. Экономический анализ [Текст] : учебник / Г.В. Савицкая. – М.: НИЦ Инфра - М, 2013
Сборник статей, трудов	Экономический анализ [Текст] : учебник для вузов / под ред. Л.Т. Гиляровская. - 2-е изд., доп. – М.: Юнита - Дана, 2010. Материалы международной научно-технической конференции, посвященной 2200-летию Кыргызской государственности и 70-летию д.т.н., профессора Джаманбаева А.С. (18-19 декабря 2003 года)/Кырг. техн. ун-т, Отв. ред. М.Ж. Жаманбаев. -Б.: ИЦ «Текник», 2004. -279 с.
Стандарт	ГОСТ 2.755–87. Обозначения условные графические в электрических схемах. Устройства коммутационные и контактные соединения. М.: ИПК Издательство стандартов, 2004.

## **ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### **1. Правила и нормативные документы**

1. Положение по управлению государственными инвестициями
2. Закон КР «О внесении изменений в некоторые законодательные акты по вопросам внедрения электронной системы фискализации налоговых процедур»
3. Закон КР «О внесении изменений в налоговый кодекс Кыргызской Республики»
4. Закон КР «О таможенном регулировании»
5. Типовое положение о порядке формирования фондов развития регионов. 2014г.
6. Правила торговли отдельными видами товаров на территории КР. 2014г.
7. Инструкция по предоставлению отчетов администраторами, осуществляющими процедуры процесса банкротства
8. Положение о порядке назначения администратора государственным органом по делам о банкротстве

### **2. Учебники и учебные пособия**