

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.04.2026 10:26:19

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfdb603f94388008e29877a6bcbf5

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»

«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

Факультет экономики, управления и юриспруденции

Кафедра управления и бизнес-информатики

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова / Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Руководитель предприятия питания»

Квалификации выпускника – БАКАЛАВР

Программа рассмотрена и одобрена

Ученым советом УЭУ

Протокол № 6 от «28» января 2026 г.

Симферополь 2026

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ), итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 17.08.2020 № 1047).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. При условии успешного прохождения итоговых аттестационных испытаний выпускнику высшего учебного заведения присваивается соответствующая квалификация (степень) и выдается диплом государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам. К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателей или их объединений.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО).

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Руководитель предприятия питания» (уровень бакалавриата) в АНО «ООВО» «Университет экономики и управления» предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа и порядок проведения государственной итоговой аттестации разработаны в соответствии с требованиями:

– Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки;

– Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказа Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

2. Виды профессиональной деятельности выпускников и соответствующие им задачи профессиональной деятельности

2.1. Виды профессиональной деятельности

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО.

При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с матрицей компетенций, являющейся структурным компонентом ОПОП. В частности, проверяется обладание выпускниками-бакалаврами компетенциями в области следующих предусмотренных образовательным стандартом видов профессиональной деятельности:

- а) организационно-управленческая;
- б) технологическая;
- в) проектная;
- г) научно-исследовательская.

2.2. Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Руководитель предприятия питания» (уровень

бакалавриата) в соответствии с указанными видами профессиональной деятельности, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

1) организационно-управленческая деятельность:

- разработка и внедрение стратегии развития предприятия;
- управление изменениями и повышение рентабельности бизнеса;
- планирование и контроль достижения ключевых показателей деятельности;
- планирование и организация работы всех подразделений;
- контроль соблюдения стандартов качества продукции и обслуживания;
- построение системы контроля качества и обратной связи с клиентами;
- подбор, обучение, аттестация и мотивация сотрудников;
- распределение обязанностей, составление графиков работы;
- разрешение конфликтных ситуаций среди персонала и с посетителями;
- бюджетирование, контроль расходов и снижение издержек;
- финансовый анализ деятельности предприятия;
- организация закупок, контроль качества сырья и расходных материалов;
- взаимодействие с контролирующими органами;
- планирование и реализация маркетинговых мероприятий;
- работа с клиентами, анализ их потребностей и жалоб;
- разработка ассортиментной политики и меню.

2) технологическая деятельность:

- соблюдение нормативов в области производства продукции общественного питания;
- планирование и организация производственной деятельности, разработка производственных программ и заданий;
- выявление и анализ бракованной продукции, разработка мер по её недопущению и устранению;
- разработка схемы размещения оборудования и организация рабочих мест для персонала;
- контроль качества сырья, производственного процесса, готовой продукции и предоставляемых услуг;
- составление технологических карт новых блюд (расчёт количества продуктов, калорийности и т. д.);
- внедрение прогрессивных технологий и новых рецептов, оформление соответствующих нормативных документов;
- контроль соблюдения санитарных норм и технической дисциплины на производстве;
- организация учёта, анализа и оценки результатов производственной и обслуживающей работы;
- участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров;

– изучение новых тенденций на рынке общественного питания и координация работы в соответствии с ним

3) проектная деятельность:

– разработка и внедрение проектов по повышению эффективности и качества обслуживания на предприятии общественного питания;

– планирование и реализация проектов, направленных на оптимизацию производственных процессов, улучшение сервиса и внедрение инноваций;

– анализ и оценка текущих бизнес-процессов, выявление зон для проектных изменений и улучшений;

– управление проектами по открытию новых точек, ребрендингу, внедрению новых форматов обслуживания или меню;

– организация работы проектных команд, распределение ролей и ответственности среди сотрудников;

– разработка и реализация маркетинговых проектов для привлечения новых клиентов и повышения лояльности существующих;

– подготовка проектной документации, включая бизнес-планы, технические задания и отчёты о результатах реализации проектов;

– взаимодействие с внешними и внутренними заинтересованными сторонами в рамках проектной деятельности;

– оценка результатов реализованных проектов, анализ их влияния на деятельность предприятия и внесение корректировок.

4) научно-исследовательская деятельность:

– разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции на предприятии общественного питания;

– анализ научно-технической информации, изучение отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

– участие в экспериментах, проведение наблюдений и измерений, составление описаний и формулировка выводов по результатам исследований;

– использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов;

– участие в разработке новых видов продукции с заданными функциональными свойствами, определённой биологической, пищевой и энергетической ценностью;

– подготовка научных отчётов и публикаций по результатам проведённых исследований;

– внедрение научных достижений и инновационных технологий в деятельность предприятия общественного питания.

3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы предусматривает проверку обладания выпускником, освоившим программу бакалавриата, следующими предусмотренными образовательным стандартом компетенциями: универсальными, общепрофессиональными, профессиональными.

Универсальные компетенции (УК):	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
общепрофессиональные компетенции (ОПК):	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессионально деятельности.
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной

	деятельности.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.
профессиональные компетенции (ПК)	
<i>технологическая деятельность:</i>	
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять реализацию бизнес-процессов с учетом оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности, возможностей взаимодействия с деловыми партнерами, формирования внешних связей и обмена опытом
<i>организационно-управленческая деятельность:</i>	
ПК-3	Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя
ПК-6	Способность организовывать продуктивную работу персонала
<i>проектная деятельность:</i>	
ПК-7	Способен разработать комплект проектно- технологической документации предприятий индустрии питания
ПК-8	Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания
<i>научно-исследовательская деятельность:</i>	
ПК-9	Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания

4. Требования к выпускной квалификационной работе

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы бакалавра - важнейший этап учебного процесса, завершающий подготовку высококвалифицированных специалистов, способных, согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, приступить к профессиональной деятельности. В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать знания, полученные в процессе обучения и творчески применить их в решении конкретных практических задач.

Целью выпускной квалификационной работы является закрепление, углубление и специализация знаний и навыков обучающихся в области менеджмента путем самостоятельного решения реальных управленческих ситуаций.

В конкретной выпускной квалификационной работе решаются следующие задачи:

- определение наиболее актуальной проблемы, требующей решения, в рамках выбранной темы работы;

- сбор, обработка и систематизация количественных и качественных статистических (информационных) данных по выбранному объекту исследования, в том числе обзор различных зарубежных и отечественных источников по теме выпускной квалификационной работы и в процессе этого углубление навыков работы с различной справочной, специальной литературой, информацией в сети Интернет;

- систематизация и расширение теоретических знаний и практических навыков в соответствии с тематикой выбранной выпускной квалификационной работы;

- овладение методикой и инструментами исследования, в том числе предполагающих использование вычислительной техники при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем;

- самостоятельное исследование проблемы, подготовка электронного и бумажного (текстового) варианта выпускной квалификационной работы;

- умение обобщить нормативные акты и литературные источники;

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение их при решении конкретных профессиональных задач.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовки, курсовые и междисциплинарные работы по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют обучающихся на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций:

Код	Содержание
<i>Профессиональные компетенции</i>	
ПК-1	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК- 1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	<p>ПК – 2. 1. Знает теоретические и методические основы и закономерности поведения экономических субъектов</p> <p>ПК - 2.2. Умеет выявлять рыночные и специфические риски при реализации бизнес процессов</p> <p>ПК - 2.3. Владеет навыками руководства реализацией бизнес-процессов с учетом оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности и возможных рисков</p>
ПК-3	<p>ПК-3.1 Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства</p> <p>ПК-3.2 Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросред в области пищевой и перерабатывающей промышленности</p> <p>ПК-3.3 Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики сбыта продукции</p>
ПК-4	<p>ПК-4.1 Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-4.2 Проводит встречи, переговоры и презентации продукции, услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ПК-4.3 Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия</p>

	питания
ПК-5	ПК-5.1 Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ПК-5.2 Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ПК-5.3 Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-6	ПК-6.1 Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы ПК-6.2 Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ПК-6.3 Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности
ПК-7	ПК-7.1 Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ПК-7.2 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ПК-7.3 Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8	ПК-8.1 Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ПК-8.2 Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ПК-8.3 Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий
ПК-9	ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство

5. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию.

Структура выпускной квалификационной работы определяется в методических указаниях к оформлению выпускных квалификационных работ по соответствующему уровню и направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской

работы.

Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры выпускной квалификационной работы:

- ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ
- ЗАДАНИЕ К ВКР
- РЕФЕРАТ
- СОДЕРЖАНИЕ
- ВВЕДЕНИЕ
- ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Раздел 1. Теоретические и методические основы изучения проблемы.

Раздел 2. Анализ и исследование изучаемой проблемы в организации.

Раздел 3. Разработка рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы в организации.

- ЗАКЛЮЧЕНИЕ
- СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

Титульный лист является первой страницей ВКР.

Задание разрабатывает руководитель ВКР и утверждает у заведующего выпускающей кафедрой, после чего обучающийся расписывается в его получении с согласованием сроков исполнения.

Реферат содержит краткое, точное изложение содержания работы, включающее в себя основные сведения об объеме текстового материала, количество иллюстраций, таблиц, формул, приложений, использованных источников, а также сокращения, используемые в работе. Реферат раскрывает цель и объект исследования, новизну, выводы, предложения и рекомендации практического, методического и научного характера, степень внедрения и область применения полученных результатов.

Содержание. В нем последовательно приводят структурные элементы выпускной квалификационной работы. Напротив каждого наименования структурных элементов работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данный структурный элемент.

Во введении определяется актуальность темы, её научное и практическое значение. Затем приводится степень разработанности изучаемой темы, которая включает в себя список фамилий отечественных и зарубежных учёных, занимавшихся данной проблематикой. Во введении обязательно формулируется цель и задачи работы, решение которых должно быть достигнуто при написании работы, также формулируются объект и предмет исследования, определяется научная новизна. В конце введения обосновывается структура и логика работы.

Основная часть делится на три раздела.

В первом разделе прилагаются теоретические и методологические основы изучения проблемы.

Целесообразно начать с характеристики объекта и предмета исследования. Затем сделать небольшой исторический экскурс, по возможности оценить степень изученности исследуемой проблемы рассмотреть вопросы, теоретически и практически решенные и дискуссионные, по-разному освещаемые в научной литературе, обязательно высказать свою точку зрения. Затем следует осветить изменения изучаемой проблемы за более или менее длительный период с целью выявления основных тенденций и особенностей развития.

В разделе дается обзор литературы по проблеме, формируется концепция, обосновывается методика анализа проблемы в конкретной организации (предприятии, фирме).

В процессе изучения имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме очень важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов, дать их анализ и обосновать свою позицию по данному вопросу.

Выводы по Разделу 1.

Второй раздел содержит анализ состояния вопроса в базовой организации.

В этом разделе на основе методики анализа исследуется состояние проблемы в организации.

Материалами для анализа могут быть планы работы организации, годовые отчеты, статистическая отчетность и другая служебная документация, изученная обучающимся во время прохождения производственной и преддипломной практик.

Материалы, служащие базой для обоснования и анализа, должны быть достаточно полными и достоверными, чтобы, опираясь на них, можно было бы проанализировать положение дел, вскрыть резервы и наметить пути их использования. Следует избегать ненужных сведений, отбирая те, которые будут использованы в процессе работы.

Характер и объем собранного материала зависят от особенности выбранной методики исследования.

Анализ состояния дел в организации предполагает обработку собранных статистических материалов, например, по производственной деятельности организации за последние 3 года. Анализ и обработку цифровой информации необходимо проводить с помощью современных методов экономического, социологического и психологического анализа.

Для установления объективных тенденций и закономерностей все данные об указанной проблеме должны быть достоверными.

Выводы по Разделу 2.

Третий раздел это - разработка рекомендаций и мероприятий по решению изучаемой проблемы.

Опираясь на выводы по результатам анализа, обосновываются рекомендации и мероприятия по решению поставленной проблемы в организации.

В частности, намечаются пути использования скрытых резервов, планируются, обосновываются и принимаются решения, обеспечивающие реализацию цели и задач работы.

При подготовке этой части ВКР обучающиеся должны учесть основные принципы: системного подхода, то есть учета всех или большинства взаимосвязанных задач управления объектом; комплексного подхода с позиции оперативного и стратегического управления; принципа динамичности, предполагающего регулярную корректировку подготовленных документов в связи с изменившимися условиями работы базовой организации, содержанием деятельности аппарата управления, а также с методами выполнения управленческих работ.

Разработка рекомендаций предполагает, что на основании анализа, выявления недостатков и возможностей разрешения проблемы, обучающийся приводит достаточно полные аргументированные предложения и рекомендации. Рассматривается экономическая сторона проекта: затраты на реализацию, ожидаемая эффективность, бизнес-план.

Предложения и рекомендации, в свою очередь, должны быть конкретными и экономически обоснованными.

Для расчета экономической эффективности должна быть выбрана методика и дано ее теоретическое обоснование. Должны быть обоснованы рекомендации с точки зрения социальной и экономической значимости.

Характеризуется также степень внедрения данных предложений на исследуемом объекте и возможность их использования на других объектах в отраслевом или региональном аспектах.

Выводы по разделу 3.

В заключении обучающийся должен подвести итоги, обоснованно изложить свои взгляды по главным вопросам, рассмотренным в работе, перспективы дальнейшей разработки темы.

Список использованных источников должен включать изученную и использованную в ВКР литературу.

В списке литературы должна быть указана нормативная литература, учебные и научные издания, в том числе – обязательно из электронно-библиотечной системы, могут быть труды преподавателей Университета, статьи из профессиональной периодической печати сроком давности не более 5 лет, включая издания за последний год.

Приложения являются неотъемлемой частью работы, на которые в тексте работы обязательно должны быть ссылки. Для ВКР обязательными являются следующие приложения:

1. Первичные документы, учётные регистры, формы отчётности за 1-2 года в табличных формах, относящиеся к теме работы.
2. Структура производства, управления на предприятии, схематичное (или в виде рисунка) представление существующей и предлагаемой методики аудита.

В ВКР вкладываются следующие документы:

1. Отзыв научного руководителя ВКР;
2. Справка о проверке выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат».

Желательно также наличие рецензии (внутренней или внешней на бланке организации или с печатью).

Более подробное описание структуры выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию отражаются в методических указаниях по подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

6. Примерная тематика и порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ

Темы ВКР разрабатываются выпускающей кафедрой. Обучающийся имеет право выбора темы в порядке, установленном университетом. По согласованию с руководителем тема ВКР может быть уточнена с учетом цели и задачи предстоящего исследования.

Примерная тематика ВКР

1. Проект ресторана домашней кухни на 62 места.
2. Проект кафе-бара с самообслуживанием при театре на 40 мест.
3. Проект закусочной-пироговой на 40 мест с выпуском 1000 изделий в смену.
4. Проект кафе на 70 мест с оказанием услуг кейтеринга.
5. Проект загородного кафе на 55 мест.
6. Проект столовой при вузе на 130 мест.
7. Проект арт-кафе на 50 мест.
8. Проект кафе с организацией летней веранды на 40 мест.
9. Проект гриль-бара на 35 мест.
10. Проект интернет-кафе на 40 мест.
11. Разработка системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на примере производствапельменей.
12. Внедрение новых видов сырья и технологий для повышения конкурентоспособности продукции.
13. Организация технического контроля и управления качеством на предприятии общественного питания.
14. Разработка мероприятий по снижению материальных издержек и повышению рентабельности бизнеса .
15. Инновации и современные технологии
16. Внедрение автоматизированных систем управления на предприятии общественного питания.
17. Применение наукоёмких технологий для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов.
18. Разработка концепции здорового питания для предприятия общественного питания.

- 19.Использование современных методов исследования и моделирования в ресторанном бизнесе.
- 20.Качество и безопасность продукции
- 21.Оценка качества и безопасности разработанного мясорастительного полуфабриката и план внедрения в производство.
- 22.Разработка системы обеспечения качества и безопасности роллов на всех этапах производства и обращения на рынке.
- 23.Организация производственного контроля за соблюдением санитарных норм и стандартов.
- 24.Пути повышения производительности труда на предприятии общественного питания
- 25.Совершенствование кадровой политики на предприятии общественного питания

7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Общее руководство и контроль за выполнением выпускной квалификационной работы осуществляет руководитель ВКР.

Руководитель работы в течение всего периода ее выполнения проводит следующие мероприятия:

- выдает обучающемуся задание на выполнение выпускной квалификационной работы до начала преддипломной практики, которое в дальнейшем уточняется и корректируется;
- оказывает помощь обучающемуся в обобщении необходимых материалов;
- систематически консультирует обучающегося;
- контролирует выполнение обучающимся всех разделов работы в сроки, установленные графиком;
- участвует в заседании ГЭК при защите работы.

Основным документом, позволяющим планировать и контролировать ход выполнения квалификационной работы, является задание к ВКР, в котором отмечается готовность работы на даты, установленные руководителем.

В соответствии с утвержденным заданием обучающийся представляет подготовленные разделы научному руководителю. С учетом полученных замечаний обучающийся перерабатывает и дополняет имеющийся у него материал.

8. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Завершенный вариант выпускной квалификационной работы в несброшюрованном виде представляется научному руководителю для просмотра и составления письменного отзыва руководителя.

В отзыве отражается ее теоретический уровень, глубина исследования, актуальность предложений и рекомендаций, степень их экономического обоснования, самостоятельность исполнителя и элементы его личной инициативы.

Квалификационная работа, проверенная и подписанная научным руководителем, представляется на подпись заведующему кафедрой. Заведующий кафедрой на основании отзыва научного руководителя и личного просмотра работы решает вопрос о допуске обучающихся к защите.

Если обучающийся представил выпускную квалификационную работу с нарушением предусмотренных сроков, то такая работа к дальнейшему рассмотрению не допускается и с защиты снимается.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

На доклад основных положений выпускной квалификационной работы перед Государственной экзаменационной комиссией обучающемуся предоставляется 10 минут. Доклад должен быть кратким, но содержательным. Не следует пересказывать полностью введение и содержание всех разделов работы, подробно останавливаться на технике расчетов. Необходимо назвать цель и задачи работы, пояснить, чем определяется ее актуальность, назвать объект и предмет исследования, дать выводы из общего анализа и кратко изложить содержание специального анализа. Это должно занять не более 40–45% времени, отведенного для доклада. Остальную часть времени следует посвятить изложению сущности предлагаемых мероприятий и обоснованию их эффективности (или указать преимущества).

Все принципиальные положения выпускной квалификационной работы для большей наглядности должны быть представлены на демонстрационном материале. К демонстрационным материалам относится информация из выпускной квалификационной работы (таблицы, графики, диаграммы, картографические схемы и т.д.), оформленная в виде печатных копий для каждого члена ГЭК, и мультимедийная презентация. Во время доклада необходимо ссылаться на эти материалы.

После доклада обучающийся отвечает на вопросы членов ГЭК.

По окончании защиты Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты.

Оценка выпускной квалификационной работы производится по четырем группам критериев:

- качество квалификационной работы;
- качество выступления на защите;
- оценка выпускной работы рецензентом;
- оценка научным руководителем.

9. Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Оценка «отлично» выставляется при выполнении следующих основных требований:

- содержание работы полностью раскрывает утвержденную тему и соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к работам подобного рода;

- выполненная работа свидетельствует о знании основных теоретических концепций, монографий по рассматриваемой проблеме, учебной литературы;

- теоретические выводы и практические предложения автора соответствуют сформулированным во введении задачам, вытекают из содержания работы;

- в работе в полной мере использованы современные литературные источники, а также эмпирические исследования автора, собранные в процессе полевых, лабораторных и иных исследований;

- оформление ВКР соответствует установленным требованиям;

- ВКР оценена рецензентом на «отлично».

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- содержание работы раскрывает утвержденную тему и соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к работам подобного рода;

- выполненная работа свидетельствует о знании основных теоретических концепций, монографий по рассматриваемой проблеме, учебной литературы;

- в работе использованы современные литературные источники, обобщенные данные эмпирического исследования автора;

- выводы и предложения автора соответствуют сформулированным во введении задачам и вытекают из содержания работы;

- оформление ВКР соответствует установленным требованиям.

Однако в ВКР имеются отдельные упущения в изложении некоторых вопросов. При этом работа оценена рецензентом на «хорошо».

Оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если:

- содержание работы не полностью раскрывает утвержденную тему и соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым к данному рода работам;

- выполненная работа свидетельствует о недостаточном знании автором основных теоретических концепций, монографий по рассматриваемой проблеме, учебной литературы;

- выводы и предложения автора не полностью соответствуют сформулированным во введении задачам и не вытекают из содержания работы;

- не обобщены данные эмпирического исследования автора;

- имеются незначительные нарушения требований по оформлению ВКР;

- ВКР оценена рецензентом на «удовлетворительно».

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при наличии следующих недостатков:

- содержание работы не раскрывает утвержденную тему;

- выполненная работа свидетельствует о незнании автором основных теоретических концепций, монографий по рассматриваемой проблеме, учебной литературы;

- в работе отсутствуют теоретические выводы, практические предложения;

- нет ссылок на используемые источники;

- отсутствуют материалы эмпирического исследования автора;

- работа оформлена с нарушением требований, предъявляемых к работам данного вида;

- ВКР оценена рецензентом на «неудовлетворительно».

10. Методические рекомендации по проведению государственной итоговой аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья факультет (университет) обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых ;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся:

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту: по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в четной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в вузе).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение выпускной квалификационной работы

а) Основная литература

1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-3886-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/145154.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Гумеров, Т. Ю. Основы реконструкции и модернизации предприятий общественного питания : практикум / Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева. — Казань : Издательство КНИТУ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-3360-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147822.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html> (дата обращения: 09.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129611.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрющенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — 2-е изд. — Москва : Научный консультант, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140405.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) Дополнительная литература

1. Габдукаева, Л. З. Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева. — Казань : Издательство КНИТУ, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-3347-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/136207.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции

общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129609.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Хамаганова, К. В. Бренд-менеджмент : учебное пособие / К. В. Хамаганова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2023. — 125 с. — ISBN 978-5-7937-2279-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140105.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Гумеров, Т. Ю. Оптимизация технологических процессов в индустрии питания : практикум / Т. Ю. Гумеров, Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-3359-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147819.html> (дата обращения: 01.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

в) учебно-методическое обеспечение:

1. Бебешко, Е. В., Турский И. И. Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускных квалификационных работ бакалавров основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата. – Е. В. Бебешко., И. И. Турский – Симферополь : АНО «ООВО» «Университет экономики и управления». – 2023.- 46 с. – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. Интернет-проект «Корпоративный менеджмент»: официальный сайт. – URL: <https://www.cfin.ru/> – Текст: электронный.

2. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. – URL: <http://www.garant.ru/> – Текст: электронный.

3. Кадровый портал Pro-personal: официальный сайт по кадровому делопроизводству. – URL: <https://www.pro-personal.ru/> – Текст: электронный.

4. Официальная Россия: сервер органов государственной власти Российской Федерации. – URL: <http://www.gov.ru/> – Текст: электронный.

5. Федеральная служба государственной статистики РФ (Росстат):

официальный сайт. – URL: <https://rosstat.gov.ru/> – Текст: электронный.

6. Федеральная служба государственной статистики по Республике Крым (Крымстат): официальный сайт. – URL: <https://crimea.gks.ru/> – Текст: электронный.

7. Федеральная служба по труду и занятости (Роструд): официальный сайт. – URL: <https://rostrud.gov.ru/> – Текст: электронный.

8. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> – Текст: электронный