

**Структура магистерской диссертации по направлению  
19.04.04           Технология   продукции   и   организация  
общественного питания:**

Раздел	Объем, примечания
<ul style="list-style-type: none"> <li>– титульный лист;</li> <li>– задание на выпускную квалификационную работу;</li> <li>– аннотация, ключевые слова на русском и английском языке;;</li> <li>– содержание (перечень разделов);</li> <li>– пояснительная записка;</li> </ul>	5-8 стр
– введение;	5-8 стр
<b>ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ (аналитический) раздел</b>	<b>25-30 стр</b>
– обоснование актуальности выбранной темы, обзор литературы по данной теме, анализ имеющегося опыта, основные категории и математические модели, описывающие проблему; план исследования и т.п.;	
<b>ПРАКТИЧЕСКИЙ (расчетный, экспериментальный) раздел</b>	<b>75-100 стр</b>
– маркетинговый раздел (определение рыночной привлекательности разрабатываемого продукта (концепции), анализ рыночной конъюнктуры, обоснование конкурентоспособности и прогнозируемых объемов сбыт),	10-15 стр
– миссия цели и задачи предприятия, структура управления бизнесом и разработка ключевых показателей эффективности (ССП)	4-5 стр
– технологический раздел (разработка рецептур и ассортимента продукции, отработка режимов, описание технологических процессов, реализующих принятые решения, обоснование используемого сырья);	20-30 стр Прил. ТК, ТТК, ТУ, ТИ, Стандарты предприятия (производство)
– анализ статистических и других фактических данных по проблематике темы, балластные уравнения, математическое моделирование и оптимизация рецептур, в т.ч. по cost	5-7 стр
– организационно – проектный раздел (описание организации работы в цехах, и в	20-30 стр

предприятия в целом, обоснование подбора оборудования, проектных решений и компоновок, организация обслуживания потребителей и реализации продукции), проектирование бизнес-процессов и разработка стандартов организации;);	Прил. Стандарты предприятия (сервис)
– организация контроля безопасности и качества продукции и услуг на основе принципов ХАССП (показатели качества, объекты и методы контроля, блок – схемы производственных процессов, ККТ, план корректирующих и предупреждающих мероприятий);	4-5 стр Прил. Блок- схемы, планы мероприятий
– автоматизация процессов управления производством и обслуживанием (информационная структура	4-5 стр
– экономический раздел (расчет бюджета первого года на основании выбора стратегии ценообразования и продвижения, обоснование эффективности принятых решений, оценка эффективности проекта (NPV, PI, DPP, IPR, точки безубыточности, запаса финансовой прочности), проект по запуску и развитию бизнеса	10-12стр Калькуляции на блюда, обоснование применяемого размера наценок по группам блюд, стратегии ценообразования и продвижения, план доходов и расходов с ежемесячной разбивкой
– раздел БЖД (охрана здоровья и обеспечение безопасности труда работников)	4-5 стр
– заключение;	4-5 стр
– список использованных источников (в том числе источники на иностранном языке);	5-6 стр
– приложения	

Рекомендуемый объем записки 100-120 страниц, + приложения