Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 10:59:06
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
(подпись)
«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б3.01 ВЫПОЛНЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 2 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

*Рабочая программа «*Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы*» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.*

Разработчик:
Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р экон. наук, заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Владимиров С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Вариативная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей -</td><td rowspan="5">Профиль

-

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей –</td><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 324</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных –
самостоятельной работы обучающегося –</td><td rowspan="13">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>часов</td><td>часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>286 часов</td><td>286 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –

для очно-заочной формы обучения –

o

2. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган - Барановского (далее ФГБОУ ВО «ДОНУЭТ»), утверждённого приказом ректора от 31 октября 2023 г.№ 556оп, Порядка разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» обучающихся по основнымпрофессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» утвержденным приказом ректора «31» октября 2023 г. № 556оп, и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой деканом факультета «03» февраля 2025 г.1.1. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность 9 зачетных единиц.

3. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ АТТЕСТАЦИОННЫЕ ИСПЫТАНИЯ

2.1 Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.2 Государственные аттестационные испытания проводятся в сроки, установленные календарным учебным графиком по основной профессиональной образовательной программе.

2.1 Защита ВКР по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность ФГБОУ ВО ¤«ДОННУЭТ»(далее – университет).

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование универсальной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2УК-1 Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3УК-1 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4УК-1 Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода ИДК-5УК-1 Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1УК-2 Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2УК-2 Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1УК-3 Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2УК-3 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3УК-3 Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 УК-4. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2УК-4 Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1УК.5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2УК.5 Учитывает разнообразие культур в этическом и философском контекстах, в процессе межкультурного взаимодействия в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 УК.6 Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2УК.6 Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИДК-1 ОПК.1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания. ИДК-2ОПК.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции пред приятия. ИДК-3 ОПК.1 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИДК-4ОПК.1 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1 ОПК.2 Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению. ИДК-2ОПК.2 Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. ИДК-3ОПК.2 Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1ОПК.3 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания. ИДК-2ОПК.3 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества. ИДК-3ОПК.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств. ИДК-4ОПК.3 Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИДК-1ОПК.4 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения. ИДК-2ОПК.4 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач. ИДК-3 ОПК.4 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1ОПК.5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИДК-2ОПК.5 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3 ОПК.5 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1.пк-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2пк-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохицифровизации	ИДК-1.пк-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико- технологические документы, стандарты предприятия ИДК-2.пк-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИДК-1.пк-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности ИДК-2.пк-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.пк-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов ИДК-2.пк-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом
ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИДК-1.пк-5 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2.пк-5 Владеет методами научных исследований; ИДК-3.пк-5.Способен организовать научно - исследовательский процесс
ПК-6 Способен составлять и оформлять научно- техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИДК-1.пк-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС; ИДК-2.пк-6. Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1.пк-7. Использует программные продукты в области проектирования; ИДК-2.пк-7. Разрабатывает технико- экономическое обоснование проекта; ИДК-3.пк-7. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла

ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений вобласти производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.пк-8. Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий; ИДК-2.пк-8. Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

особенности разработки стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов; современные концепции стратегического менеджмента; основы проектной деятельности на различных этапах осуществления проектов, современные методу управления проектами; виды ресурсного планирования, особенности проведения мониторинга проекта; методы формирования взаимодействия профессионального коллектива и потребителей для выполнения, поставленных задач для достижения поставленной цели; трудовые функции работников предприятий индустрии питания; лексику профессионального характера; грамматические структуры, обеспечивающие коммуникацию профессиональной и академической направленности; лексику и грамматические особенности научно-публицистического стиля; основные положения практической психологии; профессиональные функции, основы психологии личности, межгрупповые отношения и взаимодействия; принципы и условия осуществления коллективной деятельности; способы и методы оценки эффективности работы малых групп способы; совершенствования собственной деятельности на основе самооценки; теоретико - методологические, методические и организационные аспекты разработки эффективной стратегии развития предприятий индустрии питания; новейшие достижения в использовании техники и технологий при производстве нового ассортимента продуктов питания; современные проблемы науки, возникающие в сфере производства продуктов общественного питания; современные методы исследования для разработки новых технологических решений; современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методы управления высокотехнологичным производственным процессом (индустриальные технологии) на предприятиях индустрии питания; инновационные технологии производства продуктов питания для эффективной системы контроля технологического процесса и готовой продукции; методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; общенаучные принципы организации научно- исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания; современную отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, а также методы исследования свойств сырья и продуктов питания; специфику оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений; способы практического применения научных результатов исследований в производственном процессе лабораторные методы исследования; особенности управления производственным процессом продукции, предназначенной для получения продукции с заданными свойствами; информацию о зарубежных и отечественных; прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности; ассортимент продукции питания различного назначения, особенности оформления технико - технологические документы; методику разработки и внедрения новых видов продукции в условиях производства; специфику предприятий для разработки системы обеспечения качества и безопасности продукции; принципы внедрения системы качества и безопасности; продукции, общие требования к разработке плана НАССР; принципы и способы анализа и возможности снижения рисков; теоретические основы промышленной безопасности и охраны труда, базовую терминологию и методы исследования; инновационные программы в области производства продуктов питания; сущность и понятие проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания; межгрупповые отношения и взаимодействия, принципы и условия осуществления коллективной деятельности, методы управления персоналом; нормативно правовую базу деятельности предприятий индустрии питания; методы оценки эффективности

деятельности предприятий индустрии питания; методы оценки и контроля движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания; показатели оценки основных производственных ресурсов на предприятиях индустрии питания; методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений индустриальных предприятий питания; программные продукты в области проектирования предприятий индустрии питания; показатели оценки основных производственных ресурсов на предприятиях индустрии питания; методики проведения анализа в области проектных технологий.

уметь:

разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов; идентифицировать и организовывать эффективное использование доступных ресурсов и информации; проводить анализ экономической эффективности проектов на различных этапах экономического жизненного цикла; эффективно распределять ресурсы проекта в зависимости от эффективности их применения; определять наиболее эффективные методы командной работы для достижения поставленной цели на предприятиях индустрии питания; планировать и организовывать работу команды, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; общаться в устной и письменной формах в ситуациях академического и профессионального взаимодействия, применяя современные коммуникационные технологии; представить результаты исследований в разных форматах; адекватно объяснять особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия; создавать недискриминационную среду взаимодействия при выполнении профессиональных задач; определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки; критически оценивать уровень квалификации и необходимость ее повышения; разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий индустрии питания; использовать современные достижения при производстве нового ассортимента продуктов питания; использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения; осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений; применять современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; внедрять системы качества и безопасности в зависимости от ассортимента и технологического потока производства; применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; выполнять научно исследовательские/опытно-конструкторские работы в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов; самостоятельно выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; внедрять результаты исследований и разработок на практике; определять способы практического применения научных результатов исследований в производственном процессе; представлять результаты исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; управлять информацией в области производства продукции с заданными свойствами; применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности; организовать выработку нового ассортимента продукции питания различного назначения в производственных условиях; внедряет новые виды продукции в условиях производства; адаптировать существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий; осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, использовать современные методы анализа, оценки и снижения рисков, прогнозировать надежность эргатических систем различной сложности и назначения; оценивать опасности, возникающие в технологическом процессе

производства продукции, эксплуатации оборудования и состояния производственной среды; организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания; проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений; организовывать работу производственного коллектива, принимать
управленческие решения; анализировать показатели финансово - хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания; разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг предприятий индустрии питания; проводить оценку эффективности движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания; разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания; применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений индустриальных предприятий питания; использовать программные продукты при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания; формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания; проводить оценку и систематизировать информацию в области проектных технологий.

владеть:

навыками разработки стратегии решения проблемной ситуации; навыками управления проектами на всех этапах жизненного цикла; применения выявленных потенциалов, зависимостей и рисков развития системы для выработки стратегических рекомендаций; навыками долгосрочного и краткосрочного планирования для развития проектов; навыками разработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели; навыками организации работы команды, распределения поручений в зависимости от квалификации члена команды и производственного задания; навыком использования современных коммуникативных технологий в академической и профессиональной коммуникации; навыком публичных выступлений; навыками анализа поведения людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия; навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач, способы и методы оценки эффективности работы работников предприятий индустрии питания; навыками выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования; навыками разработки эффективной стратегии деятельности предприятий индустрии питания; навыками владения современными знаниями для осуществления научно-исследовательской деятельности по разработке новых продуктов питания; навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений; навыками применения инновационных исследований для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения; навыками самосовершенствования собственной деятельности на основе самооценки; навыками применения современных методов исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками управления и контроля производственного процесса в области производства; навыками моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения; навыками организации научно- исследовательские/опытно-конструкторские работ в предприятиях индустрии питания на основе общенаучных принципов; навыками организации и выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; навыками анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков в составлении и оформлении научно-технической документации, научных отчетов, рефератов; навыками практического применения научных результатов исследований в производственном процессе; навыками анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, применения практических навыков в составлении и оформлении публикаций и публичных обсуждений; навыками планирования эффективной

системы контроля производственного процесса продукции, предназначенной для рационального питания с заданными свойствами и прогнозировать его эффективность; навыками анализа и использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях в профессиональной деятельности; навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, оформления технико-технологические документы на новые виды продукции; навыками разработки новых видов продукции и внедрять новые технологии в производственный процесс производства; навыками разработки системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий; навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; научно обоснованной организацией производственного контроля продукции с гарантией объективности и надежности результатов; навыками разработки проектов производства продуктов питания и обеспечения условиями для их реализации; навыками обоснования проектных решений по выпуску продуктов питания; навыками организации работы персонала, принимать управленческие решения в области управления персоналом; навыками проведения анализа показателей финансово хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания; навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг предприятий индустрии питания; навыками оценки и контроля движения материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания; навыками разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания; навыками применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания; навыками применения программных продуктов в области проектирования и реконструкции предприятий индустрии питания; навыками формировать технические задания и технико-экономические обоснования проекта; навыками применения современных проектных технологий при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания.

5. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ВКР

5.1 Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) - это форма итоговой аттестации обучающегося, завершающего процесс освоения ОПОП, представляющая собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в области и (или) сфере, устанавливаемой основной профессиональной образовательной программой, утверждённой решением Ученого совета ФГБОУ ВО ДОННУЭТа от 20.02.2025 г. протокол № 7.

5.2 По направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность допускается выполнение ВКР в виде научно-исследовательского и проектного формата.

5.3 Основными форматами ВКР являются:

- академический формат - исследование, осуществляемое в целях получения новых знаний о структуре, свойствах и закономерностях изучаемого объекта (явления);
- проектно-исследовательский формат - разработка (индивидуально или в составе группы) прикладной проблемы, в результате которой создается некоторый продукт или-проектное решение;
- проектный формат разработка (индивидуально или в составе группы) прикладной проблемы, в результате которой создается проектное решения предприятия питания в котором происходит внедрение разработанного продукта.

5.4 Примерный перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания:

1. Формирование механизма повышения качества услуг ресторанного хозяйства проект ресторана европейской кухни в г .Макеевка;
2. Особенности формирования современной концепции предприятий ресторанного

хозяйства проект ресторана румынской кухни в г. Донецке;

3. Совершенствование организации производственной деятельности на предприятиях питания и проект общедоступной столовой в г. Шахтерске;

4. Конструирование новых продуктов питания с использованием йодсодержащего сырья и проект общедоступной столовой в г. Петропавловск- Камчатский;

5. Анализ технологии и пути усовершенствования мучных кондитерских изделий и реализация их в европейском ресторане г. Донецк;

6. Использование нанотехнологий как эффективной основы современного предприятия питания и проект ресторана русской кухни в г. Донецке;

7. Направления использования IT-технологий в ресторанном хозяйстве и проект детского кафе в г. Горловка;

8. Разработка и процесс внедрения стандартов качества в ресторанном хозяйстве и проект и проект кондитерского цеха на 5000 шт. в г. Донецке;

9. Применение барьерных технологий в обеспечении качества кулинарной продукции и проект ПБО (пирожковая, варенечная, салатная) в г. Шахтерске;

10. Усовершенствование технологии приготовления изделий из рубленной массы и проект общедоступной столовой "Остров" г. Макеевка;

11. Усовершенствование технологии приготовления хлебобулочных изделий и проект пекарни по их реализации г. Донецк;

12. Экстрагирование из вторичного растительного сырья и проект кафе "Слайс" в г. Воронеж;

13. Обоснование инновационных технологий кондитерских изделий с использованием плодово-ягодных добавок и проект детского кафе с кондитерским цехом в г. Донецк;

14. Совершенствование методов оценки управленческих кадров в предприятиях питания в современных условиях и проект загородного ресторана «Охотничьи забавы» с пабом в г. Донецк;

15. Усовершенствование технологии рубленых изделий с использованием функционального полуфабриката и реализация его в столовой в г. Ясиноватая;

16. Разработка технологии полуфабриката высокой биологической ценности и изделий на его основе с реализацией в закусочной в г. Торез;

17. Технология полуфабриката с заданными свойствами для сладких блюд и реализация их в молодежном кафе в г. Донецк;

18. Обогащение функциональных продуктов растительными экстрактами и проект диетической столовой в г. Курск;

19. Процесс сушки и применение сушеного сырья в технологии новых продуктов и проект мучного цеха на 8000 шт. в г. Ростов-на-Дону;

20. Разработка технологии бисквитного п/ф на основе молочной сыворотки и проект кафе-кондитерская в г. Макеевка;

21. Исследование инновационных процессов сушки абрикос и проект десертного кафе в г. Снежное;

22. Исследование инновационных процессовсушки груши и проект специализированный мучной цех (5000 изд.в смену) в г. Новоазовск;

23. Исследование инновационных процессов сушки шиповника и проект диетической столовой в г. Ижевске;

24. Исследование инновационных процессов сушки кизила и проект ПБО (пирожковая, бульонная, узварная) в г. Воронеже;

25. Формирование конкурентоспособности предприятий питания проект детского кафе «Малыш Йода» в г. Иловайске;

26. Усовершенствование технологии приготовления блюд с использованием растительного сырья и проект диетической столовой в г. Широкая балка (Краснодарский край);

27. Технологические аспекты производства рубленых изделий диетического назначения и реализация их в диетической столовой в г. Краснодаре;

28. Разработка технологии слоеного полуфабриката с использованием порошка из выжимок томата и проект кафе кондитерская «Душечка» в г. Дебальцево.

5.3 Требования к структуре, порядок выполнения и оформления ВКР представлены в методических указаниях для выполнения ВКР.

6. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

7. ПОРЯДОК РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕКСТОВ ВКР В ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНОЙ СИСТЕМЕ УНИВЕРСИТЕТА И ИХ ПРОВЕРКИ НА ОБЪЁМ ЗАИМСТВОВАНИЯ

7.1 Тексты ВКР, выполненные обучающимися по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее ЭБС) университета и проверяются на объем заимствования.

7.2 Законченная ВКР предоставляется руководителю для проверки самостоятельности её выполнения в печатном и электронном виде в соответствии с установленными требованиями не позднее, чем за 10 дней до защиты и проверяются на самостоятельность их разработки с использованием системы «ВКР-ВУЗ», размещенной на сайте: http://www.vkr- vuz.ru.

7.3 При предоставлении ВКР руководителю, обучающийся заполняет и подписывает заявление. В заявлении обучающий подтверждает факт отсутствия в ВКР заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления является автоматическим не допуском к защите ВКР.

7.4 Проведение проверки ВКР на объем заимствований организует заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания». Заведующий кафедрой назначает ответственного за размещение текстов ВКР в ЭБС университета и их проверку на наличие неправомерного заимствования, и необоснованного цитирования в системе «ВКР-ВУЗ» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры (далее ответственный).

7.5 Ответственный проводит проверку представленной работы в системе «ВКР-ВУЗ в течение 3 рабочих дней после предоставления обучающимся заявления и электронного варианта ВКР. После проверки оригинальности текста ответственный формирует справку о результатах проверки.

7.6 Правомерно заимствованными могут быть следующие материалы:

- официальные документы федеральных государственных органов и органов местного самоуправления муниципальных образований, в том числе законов, других нормативных актов, судебные решения, иные материалы законодательного, административного и судебного характера, официальные документы международных организаций, а также их официальные переводы;
- государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований;
- произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов;
- сообщения о событиях и фактах, имеющие исключительно информационный характер;
- устойчивые выражения;
- ранее опубликованные материалы автора работы (самоцитирование).

7.7 Не считаются воспроизведением / цитированием включенные в текст ВКР:

- исходные формулы, шапки типовых таблиц, графиков и диаграмм, библиографические описания источников (кроме списков использованных источников, воспроизведенных большими фрагментами или целиком);
- фрагменты нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, включенные в текст ВКР в качестве иллюстраций и примеров (при соблюдении правил цитирования).

7.8 В случае если объем заимствованного текста в ВКР превышает суммарный допустимый предел, то цитируемые фрагменты целесообразно переносить в приложения, в

частности в случае цитирования нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, учреждений.

7.9 Использование заимствованного текста без ссылки на автора и/или источник заимствования в ВКР не допускается.

7.10 Если ВКР содержит оригинального текста менее 70% от общего объема работы, она должна быть возвращена обучающемуся на доработку и пройти повторную проверку не позднее 3 календарных дней до даты защиты. Окончательное решение о корректности использования заимствований в ВКР обучающегося принимает руководитель ВКР.

7.11 Руководитель оформляет отзыв на ВКР с учетом результатов проверки на плагиат и представляет его вместе с ВКР и справкой о результатах проверки на наличие заимствований на утверждение заведующему кафедрой, который принимает решение о допуске к защите.

7.12 При несогласии обучающегося с решением руководителя по результатам проверки ВКР системой «ВКР-ВУЗ», заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» назначает комиссию из числа преподавателей кафедры для принятия окончательного решения о корректности использования заимствований в письменной работе и о допуске ее к защите. При этом обучающийся имеет право изложить свою позицию комиссии относительно самостоятельности выполнения им ВКР.

7.13 Размещению в ЭБС университета в течение 10-ти дней после защиты ВКР подлежат тексты ВКР обучающихся, по итогам защиты которых получены положительные оценки, за исключением работ, содержащих сведения, составляющих государственную тайну. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в ЭБС университета на основании личного разрешения обучающегося (Приложение 3).

7.14 Доступ к базе данных ВКР должен быть обеспечен в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научнотехнологической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

12. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петросова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 286 с. — ISBN 978-54377-0001-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40885.html

2. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч.

1. : учеб. пособие для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2016. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Ч. 2. : учеб. пособие для студ. всех форм обучения, обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», / сост. Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-технолог. ф-т, Каф. технологи. - Хабаровск, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 c. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85263.html

2. Гулак, Л. И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий : учебное пособие / Л. И. Гулак. — Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2017. — 400 c. — ISBN 978-5903090-27-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/80072.html

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 416 c. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html

4. Вахрушева, Л. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие по выпол. курс. проекта для студ., обучающихся по направ. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения (прикладной и академический бакалавриат) / Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова ; Миво науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО «Хабаров. гос. ун-т экономики и права», Торгово-техн. ф-т; Каф. техн. продуктов общ. питания. - Хабаровск, 2019. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://distant.donnuet.education/

Учебно-методические издания:

1. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР) : конспект лекций для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения / С.В. Владимиров ; Министерство науки и высшего образования РФ, Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М.Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой . — Донецк : ДОННУЭТ, 2024. — 100 с. — Текст : электронный.

2. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта на тему "Проектирование холодного цеха" для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДОННУЭТ, 2021. — Локальная компьютерная сеть НБ

ДОННУЭТ. — Системные требования: ПК с процессором; MS Windows 2000. — Загл. с тит. экрана.

3. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта на тему "Проектирование овощного цеха" для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДОННУЭТ, 2021. — Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ. — Системные требования: ПК с процессором; MS Windows 2000.

4. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : конспект лекций для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа бакалавриата, очной и заочной форм обучения / С. В. Владимиров ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Кафедра технологии и организации производства продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДонНУЭТ, 2021.

5. Владимиров С.В. Проектирование предприятий ресторанного хозяйства : методические указания для выполнения курсового проекта для студентов всех форм обучения, направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация ОП "бакалавриат" / С. В. Владимиров, Т. А. Милохова ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики (ДНР), Государственная организация высшего профессионального образования "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского" (ГО ВПО "ДонНУЭТ") ; Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А. Ф. — Донецк : ДонНУЭТ, 2019.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. –

Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП ВО бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов и экономической безопасности (проектор, ноутбук).

15. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Антошина Ксения Анатольевна	штатный	Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой, доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, аттестат доцента, диплом доктора наук ДА №00131	1. Удостоверение о ПК №800400005421, 18.11.2024 (вне плана), курсы при ЦДПО 36ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 2. Диплом о ПП №1106104 0091113, 10.07.2025, 38.04.01 Экономика 938 ч., ФГАОУВО "Южный федеральный университет", Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00203, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.