

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 29.12.2025 13:46:09

Уникальный программный ключ:

уникальный программный ключ:
b066541b6e0499c8b5a20f7687a913

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

«дб»

02

2025



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

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, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «03» 02 2025 года № 19

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

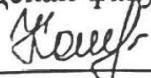

К.А. Антошина
(подпись)

(инициалы, фамилия)



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса


И.В. Кощавка
(подпись)
«03» 02 2025 года

(инициалы, фамилия)



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «16» 02 2025 года № 7
Председатель 
Л.В. Крылова
(подпись)

- Владимиров С.В., 2025 год
- Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Формируемая участниками образовательных отношений		
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания			
Модулей –	Профиль -	Год подготовки		
Смысловых модулей –		2-й	3-й	
Общее количество часов – 324		Семестр		
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – ; самостоятельной работы обучающегося –		4-й	5-й	
		Лекции		
		Практические, семинарские занятия		
		Лабораторные занятия		
		час.	час.	
		Самостоятельная работа		
		286 час.	286 час.	
		Индивидуальные задания:		
		ТМК	Контрольная работа	
		Форма промежуточной аттестации:		
		Экзамен	Экзамен	

1. 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 «ДОНУЭТ» обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО «ДОНУЭТ» 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.

2. 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.

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

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной 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	ИДК-1ук-2 Управляет проектом на всех этапах его

проектом на всех этапах его жизненного цикла	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-1ук-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-1ук.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-1ОПК.1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания. ИДК-2ОПК.1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции пред приятия. ИДК-3ОПК.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 производственных процессов продукции различного назначения	ИДК-1ОПК.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	<p>ИДК-1ОПК.3 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.</p> <p>ИДК-2ОПК.3 Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества.</p> <p>ИДК-3ОПК.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.</p> <p>ИДК-4ОПК.3 Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.</p>
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	<p>ИДК-1ОПК.4 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.</p> <p>ИДК-2ОПК.4 Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.</p> <p>ИДК-3ОПК.4 Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.</p>
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	<p>ИДК-1ОПК.5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач.</p> <p>ИДК-2ОПК.5 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области.</p> <p>ИДК-3ОПК.5 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.</p>
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	<p>ИДК-1.пк-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей</p> <p>ИДК-2.пк-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг</p>
ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	<p>ИДК-1.пк-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико- технологические документы, стандарты предприятия</p> <p>ИДК-2.пк-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания</p>
ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производством и обслуживанием	<p>ИДК-1.пк-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности</p> <p>ИДК-2.пк-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности</p>
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	<p>ИДК-1.пк-4. Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов</p> <p>ИДК-2.пк-4. Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом</p>

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 в области 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 выполнения выпускной квалификационной работы 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 НАССП;
- 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 проектов 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;
- осуществлять 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 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;
- адаптирувать 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 управленические 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, пред назначенной 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 техникоэкономические обоснования проекта;
- навыками применения современных проектных технологий при проектировании и реконструкции предприятий индустрии питания.

4. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ВКР

4.1 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, утвержденной решением Ученого совета ФГБОУ ВО ДОННУЭТа от 20.02.2025 г. протокол № 7.

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

4.3 Основными форматами ВКР являются:

- академический формат – исследование, осуществляющееся 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

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

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

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 плодовоядных добавок и проект детского кафе с кондитерским цехом в г. Донецк;

14. Совершенствование методов оценки управлеченческих 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 сущеного 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 процессов сушки 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 геродиетического 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.

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

5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы используются следующие дополнительные методы для обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей

- 1) для слепых и слабовидящих
 - для выполнения ВКР при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.
- 2) для глухих и слабослышащих
 - выполнение ВКР происходит на компьютере в письменной форме;
 - защита ВКР проводится в письменной форме на компьютере.
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата
 - выполнение ВКР проводятся в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Проведение процедуры оценивания результатов допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

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

6.1 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.

6.2 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>.

6.3 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 plagiat'a. Непредставление обучающимся заявления является автоматическим не допуском к защите ВКР.

6.4 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).

6.5 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.

6.6 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).

6.7 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).

6.8 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.

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

6.10 Если ВКР содержит оригинал 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.

6.11 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.

6.12 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.

6.13 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).

6.14 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 научно-технологической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

7. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ И ЗАЩИТЕ ВКР

Оценки по результатам выполнения и защиты ВКР выставляются в соответствии со следующими критериями

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90 - 100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75 - 89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60 - 74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
Менее 60	«Неудовлетворительно» (2)	С возможностью повторной аттестации

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Проектирование предприятий общественного питания / Т. В. Шленская, Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин, Е. В. Петровска. — 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 направл. 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-технол. ф-т, Каф. технологии. - 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 направл. 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-технол. ф-т, Каф. технологии. - Хабаровск, 2018. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

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 с. — 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 с. — 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 с. — 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 направл. 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 ресторанных хозяйств: Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://distant.donnuet.education/>

Электронные ресурсы:

1. Соломонова Л. В. Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. — 2011. — №11. Т.1. — С. 161-164. Режим доступа к журналу: <http://www.moluch.ru/archive/34/3902>

2. Котов С. От чертежа к модели: технологии быстрого прототипирования и их воплощение в реальные устройства [Электронный ресурс] / С. Котов // Журнал "КПД" № 1' – 2007. – С. 3236. Режим доступа к журналу: <http://cad.in.ua/index.php>

3. Проектирование ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа к журналу: <http://pt-center.com.ua/page/44/>

9. 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 «Итесос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итесос», 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.