Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 08:51:58
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfea392f7224a676a271b2

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
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«_26_» _____02_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

(шифр, название дисциплины)

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

Протокол от «_03__» ___02____ 2025 года № __19___

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

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «_03__» ___02___ 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26__» ____02_____ 2025 года № ___7__

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

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

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Модулей –
Смысловых модулей –
Общее количество

часов – 324</td><td rowspan="5">Профиль
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><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="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – ;
самостоятельной работы обучающегося –</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ час.</td><td>___ час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>286 час.</td><td>286 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

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 «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.

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 ¤«ДОННУЭТ»(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-1$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2$_{УК-1}$ Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4$_{УК-1}$ Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода ИДК-5$_{УК-1}$ Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области
УК-2. Способен управлять	ИДК-1$_{УК-2}$ Управляет проектом на всех этапах его

проектом на всех этапах его жизненного цикла	жизненного цикла ИДК-2$_{УК-2}$ Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1$_{УК-3}$ Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3$_{УК-3}$ 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-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1$_{УК.5}$ Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; ИДК-2$_{УК.5}$ 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-2$_{УК.6}$ 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 процессов производства 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	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-3ОПК.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-3ОПК.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-2$_{ПК-1}$ 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, стандартыпредприятия ИДК-2.$_{ПК-2.}$ Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятияобщественного 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 всфере профессиональнойдеятельности
ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	ИДК-1.$_{ПК-4.}$ Оценивает результативность деятельности предприятия с учетомдостижения наибольших результатах при наименьших затратахресурсов ИДК-2.$_{ПК-4.}$ Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в областиуправления 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-исследова-тельские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2.ПК-5 Владеет методаминаучных 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 жизненногоцикла
ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений вобласти производства продукции и услуг предприятий питания	ИДК-1.ПК-8. Анализирует и систематизирует информацию в областипроектных 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 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 проектав 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 ипрофессионального 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 ассортиментаи 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 планированиядля развития проектов;
- навыками разработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели;
- навыками организации работы команды,распределения поручений в зависимости от квалификациичлена команды и производственного задания;
- навыком использования современных коммуникативных технологийв академической ипрофессиональной 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 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, утверждённой 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, 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

4.4 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 плодовоягодных 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 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 плагиата. 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 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.

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 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.

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. 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:

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 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/

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 «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.