Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:03:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce302f7224a676a271b2

ТП(м)26

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
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б3.01 ВЫПОЛНЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(шифр и наименование дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

к.т.н., доцент		Владимиров С.В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

по государственной итоговой аттестации

ВЫПОЛНЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К ПРОЦЕДУРЕ ЗАЩИТЫ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы), практики*	Этапы формирования (семестр изучения
1	2	3	
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	4
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел. 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	4
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел. 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	4
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	4

5	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	4
6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 5. Экономические расчеты	4
7	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 5. Экономические расчеты	4
8	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	4
9	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4

10	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4
11	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	4
12	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4
13	ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4

14	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4
15	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	4
16	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	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	4
17	ПК-6 Способен составлять и оформлять научно- техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 5. Экономические расчеты	4
18	ПК-7 Способен разработать комплект проектно- технологической документации предприятий общественного питания разных типов	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	4

19	ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений вобласти производства продукции и услуг предприятий питания	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	4
20	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	4

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2$_{УК-1}$ Вырабатывает	Введение	ВКР

		стратегию действий в области методологии	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	
		ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-4$_{УК-1}$ Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 5. Экономические расчеты	ВКР
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1$_{УК-2}$ Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
		ИДК-2$_{УК-2}$ Оценивает риски и эффективность проекта	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования.	ВКР

			2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи-ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	
3	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи-ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
		ИДК-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления	ВКР

			реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	
		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.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
4	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.	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР

5	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи-ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
		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.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи-ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
6	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собствен-	ИДК-1$_{УК.6}$ Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе само-	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор	ВКР

	ной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	оценки	1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	
		ИДК-2$_{УК.6}$ Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
7	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции	ИДК-1$_{ОПК.1}$ Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проек-	ВКР

	предприятия		тирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел	
		ИДК-2$_{ОПК.1}$ Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции пред приятия.	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 5. Экономические расчеты	ВКР
		ИДК-3$_{ОПК.1}$ Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	ВКР
		ИДК-4$_{ОПК.1}$ Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	ВКР
8	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИДК-1$_{ОПК.2}$ Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	ВКР
		ИДК-2$_{ОПК.2}$ Применяет прин-	Раздел 1. Научно-	ВКР

		ципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.	исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	
		ИДК-3$_{ОПК.2}$ Разрабатывает мероприятия по формированию и совершенствованию продукции предприятия общественного питания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	ВКР
9	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1$_{ОПК.3}$ Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания.	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2$_{ОПК.3}$ Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества.	2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	ВКР
		ИДК-3$_{ОПК.3}$ Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР

		ИДК-4$_{ОПК.3}$ Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел	
10	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИДК-1$_{ОПК.4}$ Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел	ВКР
		ИДК-2$_{ОПК.4}$ Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел	ВКР
		ИДК-3$_{ОПК.4}$ Использует методы моделирования проектировании продукции общественного питания.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор	ВКР

			1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	
11	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИДК-1$_{ОПК.5}$ Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2$_{ОПК.5}$ Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-3$_{ОПК.5}$ Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
12	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2$_{ПК-1}$ Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприя-	ВКР

			тия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел	
13	ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохицифровизации	ИДК-1.$_{ПК-2}$. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2.$_{ПК-2.}$ Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
14	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	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологи- ческий раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	ВКР
		ИДК-2.$_{ПК-3.}$ Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	ВКР
15	ПК-4 Способен планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и	ИДК-1.$_{ПК-4.}$ Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатах при наименьших затратах ресурсов	5. Экономические расчеты	ВКР

	услуг	ИДК-2.$_{ПК-4.}$ Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
16	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2.$_{ПК-5}$ Владеет методами научных исследований	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-3.$_{ПК-5.}$Способен организовать научно-исследовательский процесс	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
17	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	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования	ВКР
		ИДК-2.$_{ПК-6.}$ Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследова-	ВКР

			ния	
18	ПК-7 Способен разработать комплектпроектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИДК-1.$_{ПК-7}$. Использует программные продукты в области проектирования	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	
		ИДК-2.$_{ПК-7}$. Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	ВКР
		ИДК-3.$_{ПК-7}$. Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненногоцикла	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
19	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	2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	ВКР
		ИДК-2.$_{ПК-8}$. Организует разработкуи реализацию проектных	2. Разработка проекта предприятия питания по	ВКР

		решений в области технологий производства продукции и услуг	использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел	
20	ПК-9 Способен применять дистанционные технологии повышения квалификации персонала предприятий общественного питания	ИДК-1$_{ПК-9}$ Демонстрирует навыки проведения анализа дистанционных технологий повышения квалификации персонала.	Введение Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона 5. Экономические расчеты	ВКР
		ИДК-2$_{ПК-9}$ Демонстрирует умение проводить анализ материально-технических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий общественного питания в регионах за счет использования дистанционных технологий.	Раздел 1. Научно-исследовательский раздел 1.1. Литературный обзор 1.2. Методы и объекты исследования 1.3. Результаты исследования 2. Разработка проекта предприятия питания по использованию результатов научного исследования. 2.1. Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования (направления реконструкции) предприятия питания 2.2. Организационно-технологический раздел 3. Охрана труда в отрасли 4. Гражданская оборона	ВКР

			5. Экономические расчеты	

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания ответов обучающихся на задания государственного экзамена

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
90-100 баллов	ВКР выполнена на актуальную тему, в ней приведен анализ исследуемой проблемы; предоставлены результаты собственных исследований; отражены научно-обоснованные результаты исследования. Работа выполнена с использованием компьютерных технологий, компьютерных программ или собственных программных продуктов
80-89 баллов	ВКР и ее защита отвечает признакам оценки. Выпускник в процессе защиты проявляет широкий профессиональный кругозор, умение логично мыслить.
75-79 баллов	ВКР и ее защита отвечает признакам оценки. Выпускник в процессе защиты проявляет широкий профессиональный кругозор, умение логично мыслить. В ответах допускаются неточности, которые не изменяют сущности вопроса.
60-65 баллов	ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы подготовлено на достаточном уровне.
50-59 баллов	ВКР и ее защита, главным образом, отвечают тем требованиям, которые предъявляются к знаниям основного фактического материала. Однако в ответах недостаточно точно формулируются причинно-следственные связи между явлениями и процессами, оперирование фактами происходит на уровне запоминания. Наглядное сопровождение работы недостаточно. Выступление выпускника было не четким; доклад подготовлен в упрощенной форме.
35-49 баллов	ВКР и ее защита не отвечают предъявляемым требованиям. Выпускник не знает большей части фактического материала, не умеет устанавливать причинно-следственные связи между явлениями и процессами, заучив материал без его осознания.
1-34 балла	

Таблица 3 – Основные этапы проведения государственного экзамена

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Утверждение тематики ВКР	Приказ
2	Выдача задания на ВКР	Задание к ВКР
3	Написание ВКР	ВКР
4	Предоставление на проверку ВКР на объем заимствований с использованием платформы ВКР-ВУЗ	Заявление на объем заимствований ВКР
5	Согласование результатов ВКР с предприятием	Сопроводительные документы ВКР
6	Проведение нормоконтроля	Идентификация и устранение несоответствий требованиям высшей школы
7	Допуск к защите выпускных работ	Допуск зав. выпускающей кафедры
8	Защита ВКР	Ведомость результатов защиты ВКР, протокол

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
		заседания государственной аттестационной комиссии, отчет Председателя государственной аттестационной комиссии
	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных претензий следовать п. 4-7

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Таблица 4 – Основные этапы проведения государственного экзамена

№ п/п	Этап	Краткая характеристика результата
1	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Методология и методы научных исследований»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
2	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
3	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Научные основы конструирования продуктов питания»	Информационный материал по лекциям и лабораторным занятиям
4	Обзорные лекции по учебным дисциплинам «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)»	Информационный материал по лекциям и практическим занятиям
5	Самоподготовка	Информационный материал по лекциям и лабораторным, практическим занятиям
6	Государственный экзамен	Ответы на задания государственного экзамена
7	Оценивание результатов	Ведомость результатов государственного экзамена
8	Объявление результатов государственного экзамена	
9	Апелляция	В случае удовлетворения апелляционных требований, пересдача государственного экзамена п. 5 (Ответы на задания государственного экзамена)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное научное исследование, аккумулирующее результаты научных разработок студента при выполнении научно-исследовательской работы. Выпускная квалификационная работа позволяет выявить уровень готовности обучающегося правильно использовать теоретические знания для успешного проведения все-

сторонних исследований для решения поставленной проблемы и уметь при этом пользоваться научным аппаратом.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является систематизация и расширение объема уже имеющихся знаний в области товароведения продовольственных товаров и смежных учебных дисциплин, совершенствование практических навыков проведения обобщения и анализа материала, оценки ассортимента и качества товаров, а также разработка конкретных предложений по оптимизации ассортимента и улучшению качества товаров. Эта цель реализуется на основе глубокого изучения теоретических вопросов, касающихся темы выпускной квалификационной работы.

Содержание выпускной квалификационной работы и рекомендации по результатам проведенных исследований свидетельствуют об уровне идейно-теоретической, общеобразовательной и специальной подготовки студентов, а также их способности применять полученные знания для решения реально существующих и потенциально возможных задач практического характера.

Методические рекомендации к выполнению выпускной квалификационной работы разработаны в соответствии с требованиями отраслевых стандартов высшего образования разных направлений подготовки магистров, с учетом образовательно-профессиональных программ, а также накопленного кафедрой товароведения опыта формирования элементов профессиональных качественных компетенций на основе достигнутого ими уровня знаний, умений и навыков.

Выбор темы и составление плана

На кафедре товароведения студенту предоставляется возможность выбора темы выпускной квалификационной работы (ВКР). При этом предусмотрено внесение научно-обоснованных изменений со стороны, как научного руководителя, так и самого исполнителя работы.

Определение направления исследования осуществляется, учитывая научные интересы студента, тематику научных исследований кафедры, заказов организаций, предприятий и др.

Студент может воспользоваться тематикой выпускной квалификационной работы, которую определяет кафедра.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, а по своему содержанию отвечать задачам подготовки высококвалифицированных специалистов, с учетом выбранного выпускниками направления подготовки (профиля, магистерской программы), специальности (специализации).

Примерная тематика ВКР разрабатывается выпускающими кафедрами Университета, ежегодно обновляется, рассматривается и утверждается на заседаниях выпускающих кафедр.

Заведующий выпускающей кафедрой отвечает за соответствие тематики ВКР направленности образовательной программы.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Обучающийся обязан выбрать тему ВКР не позднее 1 месяца до начала преддипломной практики, запланированной графиком организации учебного процесса по соответствующей ООП ВО.

В случае, если обучающийся не выбрал тему ВКР в установленный срок, тема ВКР ему определяется решением заведующего выпускающей кафедрой.

По решению выпускающей кафедры может быть сформулирована комплексная тема, разрабатываемая несколькими обучающимися. Каждая часть комплексной темы имеет свое название, вытекающее из общей формулировки темы, выполняется одним обучающимся и оформляется отдельной ВКР.

Темы ВКР могут предлагаться конкретными предприятиями, организациями, учреждениями. В этом случае предприятие, организация, учреждение предоставляет кафедре письменный заказ на выполнение определенной темы. Важно, чтобы тема ВКР была актуальна для того предприятия, организации, учреждения, на материалах которого будут проведены исследования, учитывала научные и профессиональные интересы обучающегося и накопленные им теоретические знания.

Предварительное закрепление обучающихся за темами и руководителями (консультантами) осуществляется на основании заявления обучающегося на имя заведующего выпускающей кафедрой, обсуждается на заседании выпускающей кафедры и фиксируется в протоколе.

Темы ВКР с указанием руководителей (консультантов), оформляются приказом по Университету до начала последней экзаменационной сессии для дипломной работы (проекта) – не позднее начала выполнения ВКР; для магистерской диссертации – не позднее чем через три месяца после начала занятий.

Изменение темы ВКР возможно в исключительных случаях по личному заявлению выпускника и представлению заведующего кафедрой на основании выписки из протокола заседания выпускающей кафедры не позднее, чем за один месяц до начала государственной итоговой аттестации и оформляется приказом ректора.

Структура выпускной квалификационной работы

ВКР должна представлять собой оформленный по приведенным ниже требованиям логически и стилистически связный текст, раскрывающий проведенные исследования, которые направлены на решение поставленной профессиональной задачи.

Рекомендуемый объем ВКР (без списка использованных источников и приложений) должен составлять:

для обучающихся по программам магистратуры – 80-100 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа, выполняемая в форме магистерской диссертации, включает в себя такие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- содержание;
- введение;
- основная часть (содержит разделы с соответствующими подразде-

лами (параграфами), при необходимости пунктами и подпунктами);

- выводы;
- список использованных источников; приложения (при наличии);
- графическая часть (поэтажный план проектируемого предприятия с расстановкой технологического оборудования).

Для очной формы обучения обязательно к ВКР (Научно-исследовательский раздел) прилагается автореферат – реферат проведенного обучающимся исследования, составленный как самостоятельный документ объемом 7-10 страниц печатного текста.

Автореферат научно-исследовательского раздела включает: общую характеристику работы, которая должна соответствовать приведенной в магистерской диссертации и согласовываться со структурным элементом «Введение»: актуальность, цель и задачи исследования; объект, предмет, научная новизна исследования; методы и методология проведения исследования; практическая значимость полученных результатов; апробация результатов исследования; структура и объем научно-исследовательского раздела (магистерской диссертации); основное содержание работы (кратко излагается суть магистерской диссертации по разделам); выводы (приводятся выводы и предложения по магистерской диссертации); список публикаций по теме научно-исследовательского раздела.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям действующих нормативных документов по стандартизации.

ВКР выполняется обучающимся (несколькими обучающимися совместно) в виде рукописи в печатном и в электронном виде. Рукопись ВКР должна быть переплетена в твердую обложку. Электронная версия ВКР записывается на компакт-диск в формате PDF, который передается в Научную библиотеку Университета для размещения в электронно-библиотечной системе.

Рецензирование и подготовка выпускных квалификационных работ к защите

После завершения подготовки обучающимся ВКР научный руководитель работы представляет на выпускающую кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися научный руководитель представляет отзыв об их совместной работе с оценкой индивидуального вклада каждого из авторов ВКР в период ее подготовки.

В отзыве научного руководителя ВКР должно быть отражено следующее:

- актуальность и новизна темы;
- соответствие содержания работы теме;
- степень самостоятельности раскрытия темы;
- уровень теоретической и практической разработки темы;
- логичность, четкость, грамотность изложения материала;
- обоснованность и новизна выводов;
- практическая значимость полученных результатов;
- соответствие требованиям к оформлению работы;

– имеющиеся в работе и отмеченные ранее недостатки, не устраненные обучающимся;

– оценка качества работы обучающегося в период подготовки ВКР;

– соответствие ВКР требованиям ГОС ВО.

Также могут быть даны рекомендации к публикации работы, внедрению ее результатов, представлению работы на конкурс. Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к защите, но без указания конкретной оценки за ВКР.

ВКР предоставляется на проверку выпускной квалификационной работы на объем заимствований с использованием платформы ВКР-ВУЗ в библиотеку университета. По окончанию проверки библиотека выдает справку о результатах проверки на наличие заимствований.

ВКР подлежит внешнему рецензированию. Для проведения внешнего рецензирования ВКР направляется выпускающей кафедрой рецензенту из числа лиц, не являющихся преподавателями данной кафедры.

ВКР должна быть передана рецензенту не позднее, чем за семь дней до защиты.

Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на работу.

В рецензии на ВКР должно быть отражено следующее:

– актуальность и новизна темы;

– обоснованность структуры работы;

– достаточность информационных данных;

– обоснованность избранной методики исследования;

– уровень теоретической и практической разработки темы;

– логичность, четкость, грамотность изложения материала;

– обоснованность и новизна выводов;

– практическая значимость полученных результатов;

– достоинства и недостатки работы;

– соответствие ВКР требованиям ГОС ВО;

– предлагаемая оценка за ВКР.

Обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом руководителя и рецензией на ВКР не позднее, чем за пять дней до дня защиты ВКР.

Допущенная к защите ВКР, а также компакт-диск с электронной версией работы в формате PDF, отзыв руководителя и рецензия на ВКР передаются в Государственную аттестационную комиссию не позднее, чем за два дня до дня защиты ВКР.

Требования к оформлению основного текста и использованных источников

ВКР должна быть выполнена в текстовом редакторе Microsoft Word и отпечатана на принтере на листах белой бумаги формата А4 (210Ч297 мм) с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию. Основной цвет шрифта – черный.

Параметры страниц в электронной версии работы: верхнее поле – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; межстрочный интервал – 1,5; ко-

личество строк на странице – не более 40 (размер шрифта – 14 пунктов; гарнитура – Times New Roman). Текст работы должен быть отформатирован по ширине страницы, иметь отступы 1,25 см в начале каждого абзаца.

Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляется в правом верхнем углу страницы без точки в конце (для инженерных направлений подготовки и специальностей в нижнем правом углу - в рамке) Титульный лист ВКР включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

Каждый структурный элемент ВКР начинается с новой страницы. Заголовки структурных элементов: «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «РАЗДЕЛ», «ВЫВОДЫ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЯ» печатают прописными (большими) буквами симметрично тексту без точки в конце, не подчеркивая. Перенос слов в заголовке разделов не допускается.

Заголовки подразделов (параграфов) печатают строчными (маленькими) буквами (кроме первой прописной) с абзацного отступа, без точки в конце, не подчеркивая.

Все таблицы в тексте должны быть пронумерованы и иметь заголовок (сверху). Все рисунки также должны быть пронумерованы, оси на графиках должны иметь обозначения, названия рисунков подписываются внизу под рисунком.

Ссылки на источники оформляют внутри текста в квадратных скобках. При цитировании в квадратной скобке указывают номер источника в списке использованных источников и желательно страницу, на которой изложена данная цитата в этом источнике.

Приложения приводят в конце ВКР, размещая в порядке появления ссылок на них в работе. Каждое приложение начинают с новой страницы с указанием его обозначения.

Текст ВКР должен соответствовать научному стилю изложения и не содержать грамматических ошибок. ВКР с большим количеством ошибок не допускается к защите. Вписывать в отпечатанный текст отдельные слова, формулы, условные обозначения допускается только черными чернилами (пастой) или черной тушью.

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и графического материала.

Графический материал выполняется в виде чертежей по формату, условным обозначениям, шрифтом и масштабу в соответствии с требованиями действующих ГОСТов (формат А-1) со спецификацией. Минимальное количество чертежей 4 листа или схем (чертежи, таблицы, графики, рисунки). К графическому материалу рекомендуется предоставлять:

1. Графические материалы относительно исследовательского раздела (таблицы, графики, диаграммы, технологические схемы и проч.)
2. Поэтажные планы предприятия с расстановкой технологического оборудования (М 1:50)
3. Таблица экономических показателей деятельности предприятия.

В конце ВКР размещается список использованных источников. Рекомендованное количество название – до 100.

Ссылки в тексте на использованные источники представляют в квадратных скобках с обозначением источника и страницы через запятую (кроме случаев, когда ссылаются на источник в целом). Первая цифра в квадратных скобках соответствует номеру источника, вторая – номеру страницы.

При составлении списка использованных источников необходимо придерживаться ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Примерная тематика ВКР

1. Разработка технологий пищевых продуктов функционального назначения и проект ресторана национальной кухни (этно-ресторан, загородный ресторан).
2. Обоснование направлений использования новых продуктов питания растительного и животного происхождения и проект специализированного кафе.
3. Обоснование технологий пищевых продуктов с использованием пищевых и диетических добавок и проект специализированной столовой (диетической, вегетарианской).
4. Разработка технологий пищевых продуктов для различных контингентов питающихся (школьники, студенты, рабочие различных отраслей промышленности) и проект столовой при учебных заведениях (общеобразовательной школе, ПТУ, техникуме, колледже, вузе и т.п.).
5. Разработка технологий продуктов питания специального назначения и проект общедоступной столовой.
6. Разработка технологий продуктов питания лечебно-профилактического назначения и проект столовой при пансионатах, санаториях.
7. Разработка технологий продуктов питания для SPA- и Welness – питания и проект ресторана концептуальной кухни.
8. Обоснование технологий производства пищевых продуктов с использованием новых видов оборудования и проект комплекса предприятий быстрого обслуживания и проект специализированной закусочной.
9. Разработка технологий продукции с использованием молекулярной технологии и проект специализированного ресторана.
10. Механизмы развития ресторанного бизнеса.
11. Методология исследования развития предприятий ресторанного бизнеса.
12. Организация деятельности предприятий ресторанного бизнеса.
13. Совершенствование деятельности предприятий ресторанного бизнеса и проект ресторана при гостинице.
14. Управление развитием и деятельностью предприятий ресторанного бизнеса и проект молодежного кафе.

15. Разработка новых видов малоотходных (безотходных) технологий для предприятий общественного питания и проект предприятия по приготовлению овощных п/ф.
16. Разработка и формирование концепции современного предприятия общественного питания и проект национального ресторана.
17. Направления и резервы роста производительности труда на предприятиях общественного питания и проект кафе.
18. Использование нанотехнологий как эффективной основы современного предприятия общественного питания и проект национального ресторана.
19. Разработка (совершенствование) кулинарной продукции длительного хранения и проект заготовочных цехов по производству п/ф.
20. Использование IT- технологий в общественном питании и проект концептуального ресторана.