



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

НАКАЗ

«15» 08 2024 р.

м. Кривий Ріг

№ 48-с

*Про закріплення тем кваліфікаційних робіт (проектів),
призначення керівників та консультантів*

Відповідно до навчального плану освітньої програми «Ресторанні технології», спеціальності 181 «Харчові технології» та графіку організації навчального процесу за денною формою здобуття вищої освіти Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського на 2024-2025 навчальний рік

НАКАЗУЮ:

1. Закріпити теми кваліфікаційних робіт (проектів) та призначити керівників здобувачам вищої освіти 2 курсу ступеня вищої освіти «магістр» освітньої програми «Ресторанні технології», спеціальності 181 «Харчові технології», денної форми здобуття вищої освіти згідно з Додатком 1.
2. Призначити консультантами по розділах кваліфікаційних робіт (проектів) викладачів кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва згідно з Додатком 2.
3. Визначити строки виконання кваліфікаційних робіт (проектів) з 23.09.2024 р. по 01.12.2024 р.
4. Розмістити на сайті кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва інформацію щодо закріплення тем кваліфікаційних робіт (проектів), керівників (консультантів) відповідно до строків, визначених Положенням ДонНУЕТ «Про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти».
5. Встановити термін здачі виконаних та оформлених відповідно до вимог STU 02.02-30-2020 кваліфікаційних робіт (проектів) до 09.12.2024 р. для перевірки на академічний плагіат та отримання допуску до захисту.
6. Провести захист кваліфікаційних робіт (проектів) у термін з 16.12.2024 р. по 28.12.2024 р.
7. Загальне керівництво щодо організації виконання здобувачами вищої освіти кваліфікаційних робіт (проектів) покласти на Сімакову О. О., гаранта ОП «Ресторанні технології».
8. Начальнику відділу кадрів (Барченко О. В.) розмістити даний наказ в Office 365 протягом доби.

В.о. ректора

Оксана ЧЕРНЕГА

Керівники кваліфікаційних робіт (проектів)
з освітньої програми «Ресторанні технології»,
спеціальності 181 «Харчові технології»

№ з/п	П.І.Б. здобувача вищої освіти	Керівник кваліфікаційної роботи (проєкту) (ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)	Тема кваліфікаційної роботи (проєкту) (українською)	Тема кваліфікаційної роботи (проєкту) (англійською)
1	2	3	4	5
ХТ-23м				
1	МОРОЗ Вікторія Олегівна	Слащева А.В., доцент, к.т.н., доцент	Проєкт комплексного ресторанного господарства у м. Кривий Ріг із впровадженням Кропивницький із впровадженням технологій продукції із функціональними добавками	Project of a complex restaurant establishment in the city of Kropyvnytskyi with the introduction of product technologies with functional additives
2	ПЕРЕВЕРЗЄВ Олексій Павлович	Слащева А.В., доцент, к.т.н., доцент	Проєкт ідальні в м. Кривий Ріг із впровадженням новітніх технологій борошняних випічних виробів із рослинними добавками	Project of a dining room in the city of Kryvyi Rih with the introduction of the latest technologies of flour baked goods with vegetable additives
3	КАРПЕНКО Олександр Сергійович	Горайнова Ю.А., доцент, к.т.н., доцент	Проєкт ресторану в м. Кривий Ріг із впровадженням нових технологій виробів із пісочного тіста з використанням рослинної сировини	Project of a restaurant in the city of Kryvyi Rih with the introduction of new technologies of sand dough products using vegetable raw materials
4	КУСВДА Михайло В'ячеславович	Горайнова Ю.А., доцент, к.т.н., доцент	Проєкт ідальні в м. Кривий Ріг із впровадженням технологій хлібобулочних виробів функціонального призначення	Project of a dining room in the city of Kryvyi Rih with the introduction of functional bakery products technologies
5	КУЛІКОВ Владислав Олегович	Горайнова Ю.А., доцент, к.т.н., доцент	Проєкт кафе «Реал» в м. Кривий Ріг із впровадженням новітніх технологій січених виробів із рослинної сировини	Project of a cafe «Real» in the city of Kryvyi Rih with the introduction of the latest technologies of chopped products from vegetable raw materials
6	РОМАН Валентина Петрівна	Сімакова О.О., доцент, к.т.н., доцент		

1	2	3	4	5
7	ТРУХІН Олександр Дмитрович	Сімакова О.О., доцент, к.т.н., доцент	Проект ресторану слов'янської кухні в м. Кривий Ріг із впровадженням технологій виробів із пшеничного борошна з використанням морської капусти	Project of a Slavic cuisine restaurant in the city of Kyyvyi. Rih with the introduction of technologies for wheat flour products using sea cabbage

Гарант ОП «Ресторанні технології»

Зав. кафедри технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва



Ольга СІМАКОВА

Ольга НІКОЛАЙЧУК

Консультанти по розділах кваліфікаційних робіт (проектів)
з освітньої програми «Ресторанні технології»,
спеціальності 181 «Харчові технології»

№ з/п	П.І.Б. здобувача вищої освіти	Інженерний розділ (ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання консультанта)
ХТ-23м		
1	МОРОЗ Вікторія Олегівна	Коренець Ю М., ст. викладач
2	ПЕРЕВЕРЗЄВ Олексій Павлович	Коренець Ю М., ст. викладач
3	КАРПЕНКО Олександр Сергійович	Коренець Ю М., ст. викладач
4	КУЄВДА Михайло В'ячеславович	Коренець Ю М., ст. викладач
5	КУЛІКОВ Владислав Олегович	Коренець Ю М., ст. викладач
6	РОМАН Валентина Петрівна	Коренець Ю М., ст. викладач
7	ТРУХІН Олександр Дмитрович	Коренець Ю М., ст. викладач

Гарант ОП «Ресторанні технології»

Ольга СИМАНОВА

Зав. кафедри технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

Ольга НІКОЛАЙЧУК