

# Кафедра технологии и организации производства продуктов питания



## НАУЧНЫЕ ШКОЛЫ

Научно-исследовательская деятельность кафедры технологии и организации производства продуктов питания организована в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской работы ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского».

В указанных рамках на кафедре проводится научная работа по трем направлениям:

- научно-исследовательская работа со студентами, осуществляемая под руководством профессорско-преподавательского состава кафедры;
- научно-исследовательская работа с аспирантами и соискателями под научным руководством профессорско-преподавательского состава кафедры;
- научно-исследовательская работа преподавателей кафедры, отражающая выполнение научно-педагогической нагрузки.

Коллектив кафедры технологии и организации производства продуктов питания на протяжении многих лет сотрудничает с различными министерствами, государственными и научными структурами и учреждениями, предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой промышленности. Представители этих структур регулярно проводят лекции, организуют совместные конференции, круглый стол, участвуют в проведении научных исследований, мероприятий республиканского и международного уровня: выставок, конкурсов, мастер-классов и др. Совместно с преподавателями кафедры они пишут статьи, тезисы докладов конференций, доклады научных исследований.

За последние пять лет на кафедре технологии и организации производства продуктов питания в рамках научных школ были защищены диссертационные работы Н.В. Кравченко «Технология полуфабриката на основе обезжиренного молока с использованием экстракта корня солодки» (10 апреля 2014 г.), И.А. Назаренко «Технология молочно-растительных фаршей на основе концентрата из пахты» (26 июня 2014 г.)

Фактический научно-педагогический контингент, работающий над диссертацией в рамках научной школы:

- руководитель научной школы «Организация и управление развитием бизнеса в торгово-производственном комплексе» – д.э.н., доц. В.А. Антонова. Представители школы, работающие над диссертацией в рамках научной школы, – ассистенты Г.В. Ридош и В.В. Дыбок;
- руководитель научной школы «Разработка технологии пищевых продуктов с заданными свойствами» – к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова. Представители школы, работающие над диссертацией в рамках научной школы, – ассистенты М.В. Иващенко и А.С. Гета;
- руководитель научной школы «Разработка технологии полуфабрикатов на основе вторичного молочного сырья» – к.т.н., доц. В.Н. Ветров. Представители школы, работающие над диссертацией в рамках научной школы, – старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистент А.А. Супенко;
- руководитель научной школы «Разработка технологии полуфабрикатов функционального действия с использованием нетрадиционного растительного и животного сырья» – к.т.н., доц. Ю.В. Османова. Представители школы, работающие над диссертацией в рамках научной школы, – старший преподаватель Т.А. Милохова.

В 2017-2018 учебном году молодые ученые, работающие на кафедре, а именно к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистенты А.С. Гета и Л.В. Черный-Швец, также принимали активное участие в научно-исследовательской деятельности.

## НАУЧНЫЕ СБОРНИКИ

На протяжении многих лет усилиями ведущих учёных и практиков ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» выпускаются журналы и сборники научных трудов, которые рекомендованы ВАК, сборники научных конференций и пр. Они рассчитаны на студентов, аспирантов, соискателей, докторантов и преподавателей технических вузов, а также научных и практических работников.

За период 2017-2018 гг. ведущими преподавателями кафедры технологии и организации производства продуктов питания были выпущены сборники материалов по итогам Республиканского конкурса ученического научно-исследовательского проектирования и изобретательства «Богатство земли Донбасса-2018», Международной научно-практической интернет - конференции «Проблемы использования технологических добавок в технологиях пищевых продуктов», Региональной научно-практической конференции «Современные аспекты питания детей в образовательных учреждениях», Международной научно-практической интернет - конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Технология и гигиена питания».

### **МОЛОДЫЕ УЧЕНЫЕ (до 35 лет)**

В 2017-2018 учебном году молодые ученые, работающие на кафедре технологии и организации продуктов питания, принимали участие в издании двух учебных пособий – «Технология продукции ресторанного хозяйства» и «Кулинарное мастерство» (автор – к.т.н., доц. Н.В. Кравченко), подготовке и публикации статьи в сборнике научных работ «Оборудование и технологии пищевых производств», который включен в перечень специализированных научных изданий ВАК (автор – к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистенты А.С. Гета и Л.В. Черный - Швец).

Кроме того, они принимали активное участие в пяти международных конференциях, публикации 69 тезисов и статей в сборниках ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 13 статей в базе РИНЦ, статей, рекомендуемых ВАК, четырех статей в индексируемых международных информационно-аналитических системах Science Index Conference Proceedings Citation Index- Social Sciences & Humanities.

Молодые ученые кафедры участвовали в международных конкурсах, проведенных на базе:

- ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» – интеллектуальный конкурс «Что? Где? Когда?» (20 мая 2017 г.). Получена грамота за I место (ассистент А.С. Гета);
- Министерства финансов ДНР – конкурс на лучший дизайн-макет студенческой платежной карты «Без границ!» (ассистент А.С. Гета);
- ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет» – Республиканский конкурс студенческих научных работ по интегрированному комплексному направлению «Наука о жизни» (к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, ассистент А.С. Гета). Получено три диплома за участие и две грамоты.

### **МОНОГРАФИИ И ПУБЛИКАЦИИ**

В 2017-2018 учебном году профессорско-преподавательским составом кафедры издано три монографии:

1. Антонова В.А. Ресторанный бизнес: организационно-экономический механизм управления развитием в торгово-производственном комплексе: монография / В.А. Антонова. – Х.: ФЛП Мезина В.В., 2017. – 386 с.
2. Коршунова А.Ф. Технологии продуктов питания с использованием растительного сырья Донецкого региона: монография / А.Ф. Коршунова. – Донецк: ФЛП Галоян В.А., Позитив, 2018. – 408 с.
3. Коршунова А.Ф. Разработка двухнедельных меню для школ-интернатов по сезонам: летне-осенний, зимне-весенний периоды для учащихся всех категорий (1-10 классов): монография / А.Ф. Коршунова, Т.А. Милохова. – Донецк: ФЛП Галоян В.А., Позитив, 2018. – 130 с.
4. Результатом научных исследований кафедры является публикация 35 научных статей, из них в сборниках ВАК ДНР – 13 статей





(В.А. Антонова, А.Ф. Коршунова, В.Н. Ветров, Ю.В. Османова, Н.В. Кравченко, С.А. Боровков, М.Н. Левченко, А.С. Гета, В.Е. Левкина, Л.В. Черный-Швец); Science Index Conference Proceedings Citation Index- Social Sciences & Humanities – шесть статей (В.А. Антонова, А.Ф. Коршунова, В.Н. Ветров, Ю.В. Османова, Н.В. Кравченко, А.С. Гета); РИНЦ – 19 статей (В.А. Антонова, А.Ф. Коршунова, М.Н. Левченко, В.Н. Ветров, Ю.В. Османова, Н.В. Кравченко, С.А. Боровков, А.С. Гета, Т.А. Милохова, Л.В. Черный-Швец, Л.А. Галушка).

Одним из важных направлений в работе профессорско-преподавательского состава кафедры является работа над учебными пособиями. На протяжении многих лет преподаватели кафедры активно работали в этом направлении. Не исключением оказался и 2017-2018 учебный год. Было написано и издано шесть учебных пособий: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (часть 2)» (авторы – В.А. Антонова, Л.В. Крылова, В.В. Дыбок), «Основы кулинарного мастерства» (авторы – к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, ассистент Л.В. Черный-Швец), «Технология специальных продуктов» (авторы – к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, к.т.н., доц. Ю.В. Османова), «Пищевые и диетические добавки» (авторы – к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, ассистент А.С. Гета), «Современные технологии продукции общественного питания» (авторы – к.т.н., доц. Ю.В. Османова), «Технология продукции ресторанного хозяйства» (авторы – к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, старший преподаватель В.Е. Левкина), «Кулинарное мастерство» (авторы – к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, старший преподаватель В.Е. Левкина).



## НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И КОНФЕРЕНЦИИ

### Госбюджетные темы

В 2017-2018 учебном году профессорско-преподавательский состав кафедры принимал участие в научно-исследовательской работе, по результатам которой подготовлены отчёты по госбюджетным нефинансируемым темам Д-2014-10 «Научное обоснование технологии полуфабрикатов многофункционального назначения с использованием растительного сырья», № 0117D000032 «Особенности развития общественного питания и научное обоснование технологии функциональных и специальных продуктов питания из сырья Донецкого региона».

### Исследования по заказу

Научно-исследовательские работы также выполнялись по заказу Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики. В рамках этого заказа была выполнена: госбюджетная фи-



нансируемая тема Г-2017-1 «Разработка двухнедельных меню для школ-интернатов по сезонам: летне-осенний, зимне-весенний периоды для учащихся всех категорий (1-10 классов)», стоимость которой составила 50 тыс. р.

#### Участие в конференциях

На протяжении многих лет кафедра принимает активное участие в организации и участии в научных конференциях, семинарах, круглых столах, а именно:

- международных (Мексика, города Париж, Луганск, Краснодар) – шесть статей;
- научных конференциях РИНЦ (города Севастополь, Москва, Санкт-Петербург, Донецк) – 19 статей;
- всероссийских конференциях – три статьи (г. Кемерово);
- региональных конференциях – две статьи (г. Донецк).

Коллектив кафедры принимал участие в следующих мероприятиях:

- круглый стол «Возможность здорового питания в наше время» совместно с Министерством молодежи, спорта и туризма ДНР, отделом молодежной политики (к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, к.т.н., доц. Ю.В. Османова);



- Международная интернет-конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Проблемы использования технологических добавок в технологиях пищевых продуктов» (к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, к.т.н., доц. В.Н. Ветров, к.э.н., доц. М.Н. Левченко, к.т.н., доц. Ю.В. Османова, к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, старший преподаватель Т.А. Милохова, старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистенты А.С. Гета и Л.В. Черный-Швец);

- Региональная научно-практическая конференция «Современные аспекты питания детей в образовательных учреждениях» (д.э.н., доц. В.А. Антонова, к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, к.т.н., доц. В.Н. Ветров, к.т.н., доц. Ю.В. Османова, к.т.н., доц. Н.В. Кравченко, к.т.н., доц. С.А. Боровков, старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистенты А.С. Гета и Л.В. Черный-Швец);

- Республиканский конкурс ученического научно-исследовательского проектирования и изобретательства «Богатство земли Донбасса -2018» (член жюри – к.т.н., доц. Ю.В. Османова, к.т.н., доц. Н.В. Кравченко). С приветственным словом в адрес участников, гостей и спонсоров выступала заведующего кафедрой технологии и организации производства продуктов питания ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» д.э.н., доц. В.А. Антонова. В рамках проведения конференции







к.т.н., доц. С.А. Боровковым был проведен научно-теоретический мастер-класс по проблеме «Нобелевские лауреаты и использование разработок в области нанотехнологий в ресторанном хозяйстве и пищевой промышленности». По резуль-



татам конкурса получена благодарность;

– Республиканский конкурс профессионального мастерства «Молодые профессионалы» («World Skills») (член жюри – к.т.н., доц. Ю.В. Османова). Получена благодарность;

– второй этап Республиканского конкурса-защиты научно-исследовательских работ учащихся - членов МАН в 2017-2018 учебном году на базе ДонНТУ (член жюри – к.т.н., доц. Н.В. Кравченко);



– круглый стол «Инновационные технологии в ресторанном хозяйстве» (д.э.н., доц. В.А. Антонова, к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, к.т.н., доц. С.А. Боровков, к.т.н., доц. Ю.В. Османова, к.т.н., доц. Н.В. Кравченко);

– круглый стол «Приоритетные направления современной нутрициологии в Донецкой Народной Республике и перспективные методы исследовательской работы с обучающимися в образовательных организациях» (д.э.н., доц. В.А. Антонова, к.т.н., доц. С.А. Боровков, к.т.н., доц. В.Н. Ветров, ассистент Л.В. Чёрный-Швец). По итогам круглого стола получены сертификаты;

– круглый стол «Биотехнология и ее использование в решении актуальных проблем агропромышленного комплекса» (к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова, д.э.н., доц. В.А. Антонова, к.т.н., доц. В.Н. Ветров). По итогам работы круглого стола получены грамоты за научные достижения по направлениям научной деятельности.

## СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА

Научно-исследовательская работа студентов, дополняющая учебный процесс, реализуется главным образом через научные кружки, которыми руководят преподаватели кафедры. На заседаниях кафедры обсуждают план работ научных кружков, их возможности: постановка проблем и разъяснение задач исследовательской работы, обсуждение научных методов исследования, руководство индивидуальной исследовательской деятельностью студентов, обмен собранной информацией, представление результатов исследования и выводов, сделанных на их основе.

В 2017-2018 учебном году студенты участвовали во многих научных проектах, в частности в:

– первом туре олимпиады по дисциплинам «Организация работы предприятий питания» (конкурс



«Тематические столы»). Руководитель – д.э.н., доц. В.А. Антонова, старший преподаватель Е.В. Куценко, ассистент Г.В. Ридош);

– конкурсе «Пищевые технологии» (руководитель – к.т.н., доц. Ю.В. Османова, старший преподаватель Т.А. Милохова);

– Республиканской выставке-конкурсе научно-технического творчества учащейся и студенческой молодежи «НТТМ МАН – 2018» (А.С. Загорная., руководитель – ассистент А.С. Гета). Получен диплом за III место;



– II Международном заочном конкурсе научных работ студентов «Гостеприимство будущего» (г. Орел, Россия). Руководитель – к.т.н., проф. А.Ф. Коршунова. По итогам конкурса студентка О.Э. Лобанова получила диплом за I место и благодарность за участие.

Студенты кафедры технологии и организации производства продуктов питания неоднократно принимали участие в молодежных международных форумах, Всемирном

фестивале молодежи и студентов (города Москва, Казань, Сочи, Россия). Донецкую Народную Республику представляли студенты факультета ресторанно-гостиничного бизнеса В.С. Кваша, А.Ю. Собчук, Л.Р. Алмамедова.



производства продуктов питания проведены следующие мероприятия:

- семинар-тренинг «Проблемные вопросы в организации питания в учебных учреждениях»;
- мастер-класс «Развитие эстетического оформления и декорирования блюд с помощью карвинга как самостоятельное искусство в направлении Food Design» для студентов I курса;
- занятия кружка «Юный технолог» по таким темам, как: «Технологии напитков для детей из растений Донбасса», «Основы питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях», «Рациональное использование в питании растительного богатства Донбасса».

В рамках научного проекта «Нобелевская неделя в ДонНУЭТ» 4 марта 2018 г. кафедрой была организована встреча, на которой присутствовали работники Донецкого Республиканского эколого-натуралистического центра МОН ДНР во главе с заведующим отделом сельского хозяйства, к.б.н. С.К. Кириленко, учащиеся МОУ № 29 г. Макеевка и студенты. Проведенная лекция состояла из



На протяжении многих лет студенты кафедры технологии и организации производства продуктов питания участвуют в зарубежной выставке «ПИР». (XX Международная выставка для профессионалов ресторанного бизнеса», г. Москва, Россия). В сентябре 2017 г. в ней приняли участие студенты А.Е. Лайденнова, Е.С. Качурко, Н.И. Демченко, старший преподаватель В.Е. Левкина, ассистент А.С. Гета. По итогам выставки получены сертификаты.

### НАУЧНЫЕ ПРОЕКТЫ

В рамках научного проекта «Университет-школа» преподавателями кафедры технологии и организа-





двух частей. Первая часть «Использование нанотехнологий в пищевой промышленности» подготовлена к.т.н., доцентом кафедры технологии и организации производства продуктов питания С.А. Боровковым. Вторая часть лекции прочитана к.т.н., доц. Н.В. Кравченко и была посвящена ученым-химикам, получившим Нобелевскую премию за открытие отдельных групп витаминов, изучение их влияния на организм человека.

19 апреля 2018 г. в День науки в рамках научного проекта прошел брейн-ринг «Наш ДонНУЭТ» между командами инженеров-технологов «Охотники за едой» и студентами гостинично-ресторанного дела и туризма.

Нашу команду представляли студенты группы ТРХ-14-А Дорощеева Татьяна, Лобанова Оксана, Мохий Виталий и Цурупин Виталий, а также преподаватели кафедры технологии и организации производства продуктов питания к.т.н., доц. В.Н. Ветров и ассистент Л.В. Чёрный-Швец. По итогам брейн-ринга командой ТРХ-14А «Охотники за едой» была получена грамота за I место.



Постоянной традицией кафедры технологии и организации производства продуктов питания является проведение мастер-классов.

На кафедре в рамках фестиваля науки, проектов «Нобелевская неделя», «Студенческая весна», «Университет-школа» проводятся мастер-классы повышения профессиональных навыков студентов.

Под руководством старшего преподавателя В.Е. Левкиной проводятся мастер-классы, на которых демонстрируются современные технологии производства продукции, виды оформления и ресторанной подачи. В ходе занятия студенты имеют возможность самостоятельно закрепить полученные знания путем отработки новых технологических операций.

26 апреля 2018 г. в третьем учебном корпусе ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» прошёл кулинарный конкурс «Школьная кухня 2018». В мероприятии приняли участие ученики из ОУ «Гимназия № 6» – команда «Перчинки», ОУ «Гимназия № 70 города Донецка» – «Чайники», МОУ «Школа № 15 г.Донецка» – «Хозяюшки» и МОУ «Многопрофильный лицей №5 им. Н.П. Бойко г.Донецка» – «Рататуй тим». Ответственные за организацию и подготовку конкурса – старший преподаватель В.Е. Лёвкина и заведующий учебной лабораторией В.Н. Рубан. В состав независимого жюри входили помощник ректора А.Ю. Дещенко, и.о. заведующего кафедрой технологии и организации производ-



ства продуктов питания В.А. Антонова, декан факультета ресторанного и гостиничного бизнеса Л.В. Крылова, к.т.н., доц. В.Н. Ветров.



7 февраля 2018 г. для учащихся общеобразовательных учреждений под руководством старшего преподавателя В.Е. Лёвкиной и заведующего лабораторией В.Н. Рубан проходил мастер-класс по выпеканию блинов. Вместе провозжали Масленицу. В.Е. Лёвкина рассказала и показала, как приготовить настоящие праздничные блинчики, соблюдая все технологические требования, а также как выпекать узорные блины.

2 декабря 2017 г. производственную лабораторию кафедры посетили учащиеся гимназии № 6 г. Донецка. Старший преподаватель В.Е. Левкина и заведующего лабораторией В.Н. Рубан провели интересный мастер-класс по карвингу (декоративная резьба по фруктам и овощам).



26 октября 2017 г. проведен мастер-класс «Профессия на все века» для учащихся выпускных классов МОУ «Гимназия № 6 города Донецка». Учащиеся под руководством преподавателей В.Е. Левкиной и В.Н. Рубан приготовили изысканные канапе, провели конкурс на самый красивый бутерброд, а потом с аппетитом все свои творения съели. Победители получили сладкий приз.

### **ПАТЕНТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Пищевая промышленность является одной из наиболее активных областей изобретательства. Не-



смотря на экономическую нестабильность, количество патентных регистраций на продукты питания неуклонно растет.

На протяжении многих лет кафедрой технологии и организации производства продуктов питания велась работа по разработке и внедрению патентов на полезную модель на разработанные новые усовершенствованные технологии продуктов питания.

В перспективе на 2018-2019 учебном году кафедра запланировала несколько разработок патентов на полезную модель на новые технологии с последующей их регистрацией на территории Донецкой Народной Республики.

### **СОТРУДНИЧЕСТВО**

В список сотрудничества кафедры технологии и организации производства продуктов питания с министерствами, государственными и научными структурами и учреждениями, предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой промышленности входят:

- Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики;
- Донецкий ботанический сад;
- Донецкий Республиканский эколого-натуралистический центр МОН ДНР;
- Министерство промышленности и торговли Донецкой Народной Республики;
- Московский областной онкологический центр;
- Государственная санитарно-эпидемиологическая станция Министерства здравоохранения ДНР;
- Донецкий национальный университет;
- Донецкий национальный медицинский университет имени Максима Горького;
- ГПОУ «Докучаевский техникум»;
- ГПОУ «Донецкий государственный колледж пищевых технологий и торговли»;
- ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов»;
- ООО «ОНИКС» ТМ «Лучиано»;
- ООО «Эманс»;
- ООО «Фирма «Ласуня».

Кроме вышеперечисленных предприятий и учреждений, кафедра технологии и организации производства продуктов питания тесно сотрудничает с предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой индустрии г. Донецка и области, побережья Азовья и Крыма, России.

На протяжении многих лет совместная деятельность кафедры технологии и организации производства продуктов питания осуществляется посредством очной и заочной форм сотрудничества с зарубежными партнерами:

- Университет пищевых технологий (г. Пловдив, Болгария);
- ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК» (г. Орел, Россия);
- Орловский государственный институт экономики и торговли (г. Орел, Россия);
- филиал Московского государственного университета технологии и управления имени К.Г. Разумовского (г. Милеус, Россия);
- ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (г. Краснодар, Россия);
- ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (г. Краснодар, Россия);
- ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский институт гостеприимства» (г. Санкт-Петербург, Россия);
- ФГБОУ ВПО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» (г. Орел, Россия);
- ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» (г. Севастополь, Крым, Россия);



– Первый Московский учебный комплекс (г. Москва, Россия).

Кафедра тесно сотрудничает с общественными организациями ДНР «Молодая Республика» и общественным движением «Донецкая Республика».

В рамках сотрудничества с общественным движением «Донецкая Республика» в проекте «Народный контроль» представители кафедры участвовали в рейдах по торговым точкам республики с целью выявления нарушений в технологическом процессе производства кулинарной продукции, а также участвовали в съемках телепередач, посвященных выявлению и определению качественных показателей пищевой продукции ее фальсификации.

Очное сотрудничество кафедры технологии и организации производства продуктов питания и зарубежных партнеров осуществляется на уровне проведения лекций, мастер-классов, решения вопросов научно-методической работы. Заочная форма включает организацию и участие в проведении конференций, издании научной и методической литературы, написании статей, тезисов докладов конференций, а также участие в научных конкурсах, олимпиадах и др.

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания постоянно развивает свою научную деятельность и способствует повышению конкурентоспособности научно-педагогической школы в сфере теории и практики.

Реализация основных направлений научной работы кафедры направлена на решение следующих задач:

- усиление координации тематики научных исследований аспирантов, их концентрация на основных направлениях научных исследований кафедры;
- проведение на регулярной основе научно-методологических семинаров кафедры и научно-практических конференций, на которые приглашаются студенты, преподаватели, работодатели;
- проведение на регулярной основе научно-методологических семинаров кафедры и научно-практических конференций, на которые приглашаются студенты, преподаватели, работодатели;
- расширение участия кафедры в общероссийских и международных проектах, регулярное осуществление публикаций по кафедральным темам.