

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

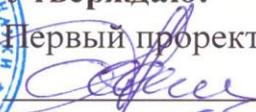
Государственная организация высшего профессионального образования  
«Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации  
производства продуктов питания



Утверждаю:

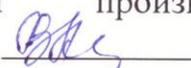
Первый проректор

 Л.А. Омелянович  
« 30 » 05 2018 г.

Коршунова А.Ф., Антонова В.А., Гета А.С.

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (НИР)

|                        |  |
|------------------------|--|
| Укрупненная группа     | <u>19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</u>                    |
| Направление подготовки | <u>19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</u> |
| Форма обучения         | <u>очная, заочная</u>  |

Утверждено на заседании кафедры  
технологии в ресторанном хозяйстве  
Протокол № 24 от «14» 05. 2018 г.  
И.о. зав. кафедрой технологии и  
и организации производства  
продуктов питания   
В.А. Антонова

Донецк  
2018

Научно-исследовательская работа (НИР) очной и заочной форм обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания  
«14» 05. 2018 г. 30 с.

**Разработчики:**

Коршунова Анна Федоровна, канд. техн. наук, проф.  
Антонова Валерия Анатольевна, д-р экон. наук, доцент  
Гета Анна Сергеевна, ассистент

Научно-исследовательская работа студентов утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания  
Протокол от «14» 05. 2018 г. № 24

И.о. зав. кафедрой технологии  
и организации производства  
продуктов питания

  
\_\_\_\_\_

В. А. Антонова

«СОГЛАСОВАНО»

Научно-исследовательская работа рассмотрена и одобрена методической (экспертной) комиссией по направлениям подготовки факультета ресторанно-гостиничного бизнеса  
Протокол от «29» 05 2018г. № 13

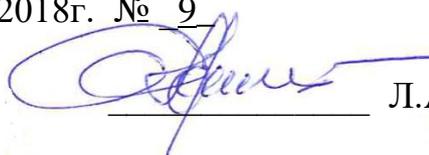
Председатель методической (экспертной) комиссии  
по направлениям подготовки ФРГБ

  
\_\_\_\_\_

Л.В. Крылова

Одобрено Учебно-методическим Советом университета  
Протокол от «30» 05 2018г. № 9

Председатель

  
\_\_\_\_\_

Л.А. Омелянович

© Коршунова А.Ф., Антонова В.А.,  
Гета А.С., 2018  
© ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2018 г.

**УДК 378:001.891(076.5)**  
**ББК 74.480.278я73**  
**К 70**

Рецензенты:

канд. экон. наук, доц. Левченко М. Н.  
канд. техн. наук, доц. Полякова А. В.

**Коршунова, А.Ф.**

**К70** Научно-исследовательская работа (НИР) [Электронный ресурс ]: для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Ф. Коршунова, В. А. Антонова, А. С. Гета; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. в рест. хоз. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2018. – 30 с.

Предназначена для выполнения научно-исследовательской работы магистрами. Изложены рекомендации по информационному обеспечению научно-исследовательской работы, обработке данных и изучению библиографических источников, экспериментальной проверке и внедрению работ. Также представлены общие требования, которые предъявляются к проведению научно-исследовательской работы, что обеспечит единый подход к ее выполнению и оформлению результатов.

**УДК 378:001.891(076.5)**  
**ББК 74.480.278я73**

© Коллектив авторов, 2018  
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр. |
|--|------|
| Введение.....  | 6    |
| 1. Цели и задачи научно-исследовательской работы.....  | 7    |
| 2. Компетенции, формируемые в результате проведения научно-исследовательской работы студентов..... | 8    |
| 3. Содержание научно-исследовательской работы.....   | 11   |
| 4. Требования к оформлению научно-исследовательской работы.....                                    | 13   |
| 5. Учебно-методическое обеспечение научно-исследовательской работы.....                            | 18   |
| 6. Подведение итогов научно-исследовательской работы.....  | 19   |
| Список рекомендуемой литературы .....  | 23   |
| Приложения.....  | 27   |

## **ВВЕДЕНИЕ**

Научно-исследовательская работа (НИР) является обязательным разделом (составной частью) основной образовательной программы высшего профессионального образования уровня «магистратура» и направлена на формирование компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВПО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Научно-исследовательская работа – вид учебной работы, направленный на расширение и закрепление теоретических знаний, приобретение и совершенствование практических навыков, полученных в процессе обучения по образовательной программе «магистратура» направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Выполнение магистрантами научно-исследовательских заданий в период практики должно опираться, с одной стороны, на понимание ими общей логики исследовательской работы, а с другой – на использование того адаптированного инструментария, который принят в современных научных исследованиях. Данная практика для магистрантов является одной из форм профессионального обучения в высшей школе и становления их как профессионала - исследователя.

Настоящая рабочая программа определяет понятие научно-исследовательской работы магистрантов, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

### *Цель научно-исследовательской работы студентов:*

- приобретение навыков и умений, необходимых для организации и проведения научных исследований, связанных с подготовкой магистерской диссертации;
- формирование профессионального мировоззрения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с магистерской программой;
- сбор, анализ, обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и идей для подготовки выпускной квалификационной работы;
- получение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа студентов осуществляется в соответствии с учебным планом, утвержденной программой и завершается составлением отчета о НИР и его защитой.

### *Задачами научно-исследовательской работы студентов являются:*

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе изучения дисциплин магистерской программы;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие магистерской программе направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- приобретение опыта научной и аналитической деятельности. А также овладение умениями изложения научных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование представления о современных образовательных информационных технологиях;
- развитие исследовательских способностей;
- формирование навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов;
- усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного аппарата.

## 2. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОВЕДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Исходя из целей и задач научно-исследовательской работы, магистрант должен:

**знать:** принципы анализа и систематизации собранного материала; различные методики проведения научных исследований в области технологии продукции и организации общественного питания;

**уметь:** обосновывать актуальность выбранного направления исследования, адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований и оформлять их в виде научных докладов и публикаций; реферировать и рецензировать научные публикации; формулировать и решать задачи, возникающие в ходе написания аналитического обзора; вести научные дискуссии, опираясь на законы логики и правила аргументирования; строить продуктивные отношения с коллегами и профессорско-преподавательским составом.

**владеть:** методами организации и проведения научно-исследовательской работы в сфере технологии продукции и организации общественного питания; способами обработки получаемых данных и их интерпретацией; методами анализа и самоанализа, способствующими развитию личности магистранта.

В результате выполнения научно-исследовательской работы у магистрантов должны сформироваться следующие компетенции:

*общекультурные (ОК):*

- способность к философскому подходу к изучению проблем науки и техники, абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

*общепрофессиональными (ОПК):*

– готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

*профессиональными (ПК):*

– способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; (ПК-2);

– способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

– способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

– способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

– готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

– способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

– способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);
- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и 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 (ПК-23);
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24);

### 3. СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Научно-исследовательская работа может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР магистранта;
- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках магистерской диссертации;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых в ГО ВПО «ДонНУЭТ» в рамках научно-исследовательских программ;
- выступление на научно-практических конференциях, участие в работе круглых столов, проводимых в ГО ВПО «ДонНУЭТ», а также в других вузах;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий;
- подготовка и защита магистерской диссертации.

Научный руководитель магистерской программы устанавливает обязательный перечень форм научно-исследовательской работы (в том числе необходимых для получения зачетов по научно-исследовательской работе в семестре). Примерный перечень форм и содержание научно-исследовательской работы магистрантов приведен в Приложении А.

Конкретные виды, формы научно-исследовательской работы и сроки их выполнения отражаются в рабочем плане магистра (прил. Б). План разрабатывается магистрантом совместно с научным руководителем на каждый учебный год с учетом работы по семестрам и утверждается научным руководителем программы на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания.

Магистрант в конце каждого семестра публично докладывает о результатах выполнения индивидуального плана в части научно-исследовательской работы на научно-исследовательском семинаре.

Результаты научно-исследовательской работы должны быть оформлены в письменном виде (отчет, реферат) и представлены для утверждения научному руководителю. Отчет о научно-исследовательской работе магистранта с визой научного руководителя должен быть представлен на выпускающую кафедру технологии в ресторанном хозяйстве. К отчету прилагаются ксерокопии статей, тезисов докладов, опубликованных за текущий семестр, а также докладов и выступлений магистрантов в рамках научно-исследовательской работы.

Структура отчета о научно-исследовательской работе включает:

- Титульный лист (прил. В).
- Содержание.
- Введение.
- Результаты выполнения научно-исследовательской работы.
- Список использованных источников.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Отчет готовится в виде текстового документа, который оформляется согласно ГОСТ 2.106.68 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам» на бумаге формата А-4 (210 x 297 мм).

Образец титульного листа представлен в Приложении В.

В содержании магистрант должен указать все структурные компоненты отчета со ссылкой на страницы.

Во введении студент должен лаконично изложить следующую информацию: назначение, цели и задачи научно-исследовательской работы.

В основной текстовой части отчета в разделе «Результаты выполнения научно-исследовательской работы» последовательно излагаются основные научные достижения за весь период исследования в соответствии с утвержденным рабочим планом магистранта, а научным руководителем оценивается степень достижения поставленных целей.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы. Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов пишут арабскими цифрами с точкой в конце, номер подраздела состоит из номера раздела и номера подраздела, разделенных точкой.

Требования к формату текста:

- межстрочный интервал – 1,5;
- шрифт Times New Roman, 14, прямой;
- поля – 2 см со всех сторон;
- абзацный отступ – 1,25 см;
- выравнивание текста по ширине листа;
- в записи чисел десятые доли отделять от целой части запятыми;
- верхние и нижние индексы задавать через меню «Формат/Шрифт», градусы через меню «Вставка/Символ»;

- не копировать текст из интернета, удалять гиперссылки;
- строки внутри одного абзаца не должны переводиться вручную («мягкий» ввод, пробелы, табуляции и пр.);
- символ конца абзаца (¶ – «Enter») ставится только в конце абзаца;
- не набирать более одного пробела между словами, не делать разрядку пробелами внутри слова, не отделять знаки пунктуации пробелами от предшествующего слова;
- переносы в словах должны отсутствовать.

Графики, рисунки, схемы и другие иллюстративные материалы размещают в тексте сразу после ссылки на них. При больших объемах иллюстративного материала следует приводить в конце отчета отдельными приложениями.

Таблицы следует размещать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Таблице должна предшествовать ссылка на нее по тексту, например: «в таблице 1 представлены результаты...» или в скобках «(табл.1)».

Таблицы набираются только в редакторе MS Word. Номер и название таблицы должны приводиться над таблицей с выравниванием по ширине с абзацным отступом, например,

Таблица 1 – Технологические свойства белков

Таблица должна иметь название, которое печатают строчными буквами (кроме первой – прописной) и размещают над таблицей. Название должно быть кратким и отражать содержание таблицы.

Слово «Таблица ...» указывается один раз, над другими частями пишут: "Продолжение таблицы ..." с указанием номера таблицы.

Текст в таблицах оформляется с междустрочным интервалом одинарным, шрифт не менее 12 пт, набирать без абзацного отступа и других отступов. Выравнивание строк и столбцов выполнять только через меню (Абзац, Макет–выравнивание). Объединять и разбивать ячейки только через меню

«Таблица». До и после таблицы должна быть пустая строка; между названием таблицы и самой таблицей пустой строки нет.

Формулы и уравнения должны быть оформлены в макросе «Microsoft equation» (MS Word) либо MathType (основной размер 14 пт). В случае нумерации формул номера указываются в круглых скобках. Номер должен быть прижат к правому краю листа (выровнять текст строки по правому краю). Формула располагается посередине листа, ссылки на формулы в тексте указываются в круглых скобках. Поясняющие записи к формуле приводятся с новой строки с абзацным отступом после слова «где»; каждый символ поясняется с новой строки. До формулы, после формулы и после поясняющих записей должна быть пустая строка.

Графический материал (цветной или черно-белый) готовится в формате JPEG и:

- вставляется в текст. Графические рисунки и фотографии должны быть хорошего качества, если на рисунке (чертеже) есть надписи, то текст должен отображаться четко;

- все рисунки нумеруются;

- номер и название рисунка приводится непосредственно под рисунком с выравниванием по центру без абзацного отступа, номер рисунка и название отделяются знаком «–.». Пример – «Рисунок 1 – Технологическая схема»

- не объединять рисунок с номером и названием рисунка;

- подрисовочная надпись при необходимости может приводиться после названия рисунка;

- рисунок должен быть сгруппирован и не иметь отдельных подписей, стрелок, блоков и т. п.;

- до и после рисунка должна быть пустая строка;

- рисунку должна предшествовать ссылка на него по тексту, например – «на рисунке 1 представлена графическая зависимость ...» или в скобках (рис.1).

Ссылки на литературные источники по тексту отчета по научно-исследовательской работе указываются в квадратных скобках и оформляются

следующим образом: [2, с. 53-61], где: 2 - номер литературного источника в списке использованных литературных источников; 53-61 - номера страниц данного источника, из которых взята информация. Ссылки на несколько источников указываются в квадратных скобках через точку с запятой.

Приложения к отчету по научно-исследовательской работе оформляются после списка использованных источников и обозначаются буквами в алфавитном порядке, например: Приложение А и т.д.. Каждое приложение должно иметь заголовок, который указывается в верхней части страницы строчными буквами с первой заглавной буквой симметрично относительно текста страницы (выравнивается по центру). Справа над заглавием строчными буквами с первой заглавной должно быть приведено слово «Приложение» и большая буква русского алфавита, которой обозначено приложение.

Приложения следует обозначать последовательно заглавными буквами русского алфавита, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ш, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Литературные источники, используемые во время выполнения отчета по научно-исследовательской работе, должны быть не старше 10 лет издания (исключение составляют классические источники, базовые по изучаемой проблеме). Оформляются они в список в соответствии с установленными стандартами.

Объем отчета должен составлять 15-60 страниц с учетом списка использованных источников (объем определяется спецификой темы и формой предоставления научной работы).

Отчет выполняется на русском языке.

Заголовки структурных частей отчета (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПОЛНЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ и т.д.) выполняются прописными буквами.

Расстояние между заголовками структурных разделов составляют один интервал.

Нумерацию страниц, разделов, рисунков, таблиц осуществляют арабскими цифрами без знака №.

Первой страницей работы является титульный лист, который включают в общую нумерацию страниц, но не проставляют его номер. Последующие страницы нумеруют в правом верхнем углу страницы без точки в конце.

Сокращение слов в отчете не допускается.

Оформленный и заверенный магистрантом отчет о научно-исследовательской работе регистрируется на выпускающей кафедре и направляется на рецензирование научному руководителю.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов во время выполнения научно-исследовательской работы осуществляется свободным доступом магистрантов к библиотечным фондам ГО ВПО «ДонНУЭТ» и базам данных кафедры технологии в ресторанном хозяйстве по содержанию соответствующей программы НИР, а также свободным доступом к необходимой компьютерной технике, имеющейся в распоряжении кафедры. Магистранты работают с первоисточниками, монографиями, авторефератами и диссертационными исследованиями, консультируются с научным руководителем программы подготовки магистров.

Учебно-методическим обеспечением научно-исследовательской работы является основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении профессиональных дисциплин; периодические издания; учебно-методические пособия университета и другие материалы, связанные с тематикой НИР подразделения, где проходят практику магистранты.

Для обучающихся обеспечивается возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, имеющимся в сети Интернет в соответствии с профилем образовательной программы.

## 6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

По итогам выполнения НИР в семестре магистранту необходимо представить для утверждения научному руководителю отчет. Затем отчет передается на кафедру технологии и организации производства продуктов питания.

По итогам выполнения научно-исследовательской работы студенты отчитываются о выполнении программы. Формой отчетности студента является представление письменного отчета.

Выполненный отчет по научно-исследовательской работе передается студентом на проверку научному руководителю, который должен дать на него отзыв. Перед защитой отчета по научно-исследовательской работе обучающийся обязан устранить замечания руководителя, указанные в тексте отчета.

Отчет о научно-исследовательской работе защищается в комиссии, в состав которой в обязательном порядке включается научный руководитель магистранта. Оценка защиты отчета по научно-исследовательской работе вносится в зачетную ведомость, в индивидуальный план студента и в зачетную книжку студентов за подписью членов комиссии. Итоговая оценка по научно-исследовательской работе включается в приложение к диплому.

Отчет оценивается по шкале ECTS и национальной шкале. Шкала оценивания результатов выполнения научно-исследовательской работы студентов приведена в таблице.

Таблица – Шкала оценивания результатов выполнения научно-исследовательской работы магистрантов

| Сума баллов за все виды научно-исследовательской работы | Оценка ECTS | Оценка согласно национальной шкале |
|---|-------------|------------------------------------|
| 1   | 2           | 3                                  |
| 90 - 100  | A           | отлично                            |
| 80 - 89   | B           | хорошо                             |

## Продолжение таблицы

| 1       | 2  | 3  |
|---------|----|--|
| 75 – 79 | С  | хорошо   |
| 70 - 74 | F  | удовлетворительно  |
| 60 - 69 | E  | удовлетворительно  |
| 35 - 59 | FX | Неудовлетворительно с возможностью повторной передачи                                    |
| 0 - 34  | F  | Неудовлетворительно с обязательным повторным выполнением научно-исследовательской работы |

По результатам выполнения индивидуального плана научно-исследовательской работы в конце каждого семестра научным руководителем магистранта выставляется дифференцированная («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») итоговая оценка.

Магистранты, не предоставившие в срок отчет о научно-исследовательской работе и не получившие зачет по этому виду учебных занятий к сдаче экзаменов и предзащите магистерской диссертации не допускаются. В дальнейшем это влечет за собой отчисление из университета.

Определение уровня знаний и навыков осуществляется по следующим критериям:

– **отличному уровню (90-100 баллов).** Содержание отчета соответствует требованиям рабочей программы; полновесно представлены результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; соблюдены требования к оформлению отчета и рабочий план; при защите отчета магистрант полновесно и содержательно отвечает на вопросы, показывает свободное владение результатами исследования, понятийным аппаратом, методами исследования.

– **хорошему уровню (80-89 баллов).** Содержание отчета соответствует требованиям рабочей программы; представлено обобщенные результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; соблюдены требования к оформлению отчета и рабочий план;

при защите отчета магистрант полновесно и содержательно отвечает на вопросы, показывает свободное владение результатами исследования, понятийным аппаратом, методами исследования.

– **хорошему уровню (75-79 балла)**. Содержание отчета соответствует требованиям рабочей программы; представлено обобщенные результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; в неполном объеме соблюдены требования к оформлению отчета и рабочий план; при защите отчета магистрант не достаточно полно отвечает на вопросы, при этом показывает общее владение результатам исследования; понятийным аппаратом, методами исследования.

– **удовлетворительному уровню (66-74 балла)**. Содержание отчета не в полном объеме соответствует требованиям рабочей программы; недостаточно полно представлены обобщенные результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету не в полном объеме представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; отмечаются значительные отклонения от основных требований к оформлению отчета и рабочего плана; при защите отчета магистрант не в полном объеме отвечает на вопросы, показывает удовлетворительный уровень результатов исследования, допускает незначительные ошибки в ответах на вопросы о методах и результатах исследования.

– **удовлетворительному уровню (60-65 баллов)**. Содержание отчета не в полном объеме соответствует требованиям рабочей программы; кратко представлены обобщенные результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету в минимальном объеме представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; отмечаются значительные отклонения от основных требований к оформлению отчета и рабочего плана; при защите отчета магистрант неполно отвечает на вопросы, показывает удовлетворительный уровень владения результатам

исследования, допускает ошибки в ответах на вопросы о методах и результатах исследования.

– **неудовлетворительному уровню (35-59 баллов).** Содержание отчета не соответствует требованиям рабочей программы; недостаточно освещены или отсутствуют конкретные результаты научно-исследовательской работы; в приложениях к отчету в минимальном объеме представлены или полностью не представлены подтверждающие материалы о результативности научно-исследовательской деятельности; отмечаются значительные отклонения от основных требований к оформлению отчета и рабочего плана; при защите отчета магистрант неудовлетворительно отвечает на вопросы, показывает низкий уровень владения результатами исследования.

– **неудовлетворительному уровню (1-34 балла).** Невыполнение отчета в установленные рабочей программой сроки или отказ от его выполнения.

Итоги выполнения студентами научно-исследовательской работы обсуждаются на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания.

## СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Нормативная документация

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12–27. – М.: Стандартиформ, 2008. – 11 с.
2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартиформ, 2009. – 11 с.
3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартиформ, 2009. – 11 с.
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартиформ, 2009. – 10 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

### Учебная литература

1. Белова, Т. А. Технология и организация производства продукции и услуг : учеб. пособие : [гриф УМО] / Т. А. Белова, В. Н. Данилин. – М. : КноРус, 2013. – 236 с.
2. Бурда А. Г. Кооперативные связи сельскохозяйственных и перерабатывающих отраслей предприятий: параметризация, моделирование и оптимизация / А. Г. Бурда, О. Ю. Франциско, Л. А. Исаева // сб. Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции ГНУ "Всерос. науч.-

- исслед. институт табака, махорки и табачных изделий РАСХН". – 2013. – С. 193–196.
3. Владимиров, Ю. А. Как написать научную статью [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travmatology.narod.ru/naust.html> – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.
4. Дерканосова, Н. М. Моделирование и оптимизация технологических процессов пищевых производств: Учебное пособие / Н. М. Дерканосова, А. А. Журавлев, И.А. Сорокина. – Воронеж : ВГТА, 2011. – 195 с.
5. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник : [гриф УМО] / В. Д. Ершов. – Изд. 2-е. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 228 с.
6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М. : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 560 с.
7. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 04.
8. Кошурников, А. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / А. Ф. Кошурников. Мин-во с.-х. РФ, федеральное гос. бюджетное образов. учреждение высшего проф. образов. «Пермская гос. с.-х. акад. им. акад. Д.Н. Прянишникова». – Пермь : ИПЦ «Прокрость», 2014. – 317 с.
9. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): учебное пособие [для студентов-магистрантов, аспирантов, преподавателей вузов] / В. В. Кукушкина. – М. : ИНФРА-М, 2011. – 265 с.
10. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. – М. : ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 176 с.
11. Основы конструирования пищевых продуктов: рабочая учебная программа. – М.: МГУТУ, 2012. – 14 с.
12. Основы научно-исследовательской деятельности : учеб. пособие (курс лекций) / А. Г. Бурда; Кубан. гос. аграр. ун-т. – Краснодар, 2015. – 145 с.

13. Основы научных исследований: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.]. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. - 272 с. - (Высшее образование).
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л. <sup>24</sup> унова, М. Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб. : Профи, 2013. – 776 с.
15. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сборник технических нормативов / Ред. М. П. Могильный, В. А. Тутельян. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 808 с
16. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. III часть. – М : Хлебпродинформпродукт, 2000. – 420 с.
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. I часть. – М. : Хлебпродинформпродукт, 1996. – 618 с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть. – М. : Хлебпродинформпродукт, 1997. – 560 с.
19. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – М. : Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999. – 624 с.
20. Скурихин, И. М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава пищевых продуктов и калорийности российских продуктов питания: справочник / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. – М. : ДеЛипринт, 2007. – 276 с.
21. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1-2.
22. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 146 с.

23. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736с.
24. Химия и технология пищевых продуктов. – 2014. – № 01
25. Шаззо Р. И. Функциональные продукты питания / Шаззо Рамазан Измаилович, Г. И. Касьянов. - М.: Колос, 2000. - 248 с.
26. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие : [гриф ФИРО] / Л. З. Шильман. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 188 с
27. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с.
28. Эллиотт С.М., Литвинов Б.В. Основные правила опубликования научно-технических статей в западных технических журналах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vniitf.ru/rig/books/cilia/cilia.html> – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.

## Интернет-ресурсы

- 1 Официальный сайт стран-членов Таможенного Союза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.tsouz.ru> – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.
2. Международный портал данных о продуктах питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.nutritiondata.self.com](http://www.nutritiondata.self.com) – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.
3. Сайт издательства научных журналов «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.foodprom.ru> – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.
4. ГОСТы в сфере общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gostexpert.ru> – В режиме свободного доступа. – Загл. с экрана.

Виды и содержание научно-исследовательской работы (НИР)

| Виды и содержание НИР   | Отчетная документация   |
|---|---|
| <b>Основные виды работ по НИР</b>   |   |
| 1. Составление библиографии по теме магистерской диссертации                                      | 1. Картотека литературных источников. К литературным источникам относятся монографии одного автора, монографии группы авторов, авторефераты диссертаций, диссертации, статьи в сборнике научных трудов, статьи в научных журналах и прочее. |
| 2. Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация | 2.1. Описание организации и методов исследования<br>2.2. Интерпретация полученных результатов в описательном и иллюстративном оформлении  |
| 3. Отчет о научно-исследовательской работе в семестре   | 3.1. Отчет о НИР<br>3.2. Отзыв руководителя на отчет по НИР   |
| <b>Дополнительные виды работ по НИР</b>   |   |
| 4. Написание научной статьи по проблеме исследования  | Статья и заключение научного руководителя   |
| 5. Выступление на научной конференции по проблеме исследования                                    | Отзыв о выступлении в характеристике магистранта  |
| 6. Выступление на научном семинаре кафедры  | Заключение выпускающей кафедры об уровне культуры исследования  |
|   |   |



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

Кафедра технологии и организации  
производства продуктов питания

**ОТЧЕТ**

**О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ (НИР)**

на тему: « \_\_\_\_\_ »

Выполнил: \_\_\_\_\_  
студент \_\_\_\_\_ курса, группы.  
ФИО

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
уч. степень, уч. звание, Ф.И.О.) (Подпись)

Работа сдана на кафедру:

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Работа защищена с оценкой:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Члены комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(фамилия и инициалы)

Донецк – 20\_\_ г.

Учебное издание

Коршунова Анна Федоровна, канд. тех. наук, проф.  
Антонова Валерия Анатольевна, д-р экон. наук, доцент  
Гета Анна Сергеевна, ассистент

## **НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА (НИР)**

для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Электронный ресурс)

Разработана в соответствии с учебным планом  
образовательного уровня «магистратура»

Сводный план - 2018 г., позиция № 572

---

ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли  
имени Михаила Туган-Барановского»  
283050, г. Донецк, ул. Щорса, 31.