Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:26:05
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.21 ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная/очно-заочная форма, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа дисциплины «Основы научных исследований» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Чепелева И.А., к.э.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «14» 02 2026 года № 16

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «14» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

© Чепелева И.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули)
Обязательная часть
Б1.О.21</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Технология мучных и кондитерских изделий</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>1-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3,5;
самостоятельной работы обучающегося – 2,7.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>49 час.</td><td>123 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/49;

для заочной/очно-заочной формы обучения – 10/123.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у студентов знаний и умений, направленных на организацию научной деятельности, планирования экспериментальных исследований и обработку полученных результатов

Задачи дисциплины:

усвоить методику планирования и организации научных исследований; уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент; прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы; составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.21 Основы научных исследований относится к обязательной части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:
Высшая математика
Русский язык и культура речи
Изучается параллельно с
Системы искусственного интеллекта
Является основополагающей для
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: методику проведения экспериментальных исследований; правила составление отчета, доклада или статьи по результатам научного исследования.

уметь: отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент

владеть: навыками анализа литературных источников, проведения эксперимента, обработки данных.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Наука как система познания и её функционирование в современном обществе.

Тема 1. Эволюция научного знания: от классической науки к постнеклассической парадигме.
Тема 2. Сущность науки, ее функции и классификация научных исследований.
Тема 3. Организация научно-исследовательской работы в России.

Модуль 2. Методология и методика научных исследований.

Тема 4. Понятие методологии, её структура и уровни.
Тема 5. Классификация и характеристика методов научного исследования.
Тема 6. Информационное обеспечение научного исследования.
Тема 7. Этапы научного исследования.
Тема 8. Обеспечение надежности и валидности исследовательских данных.

Модуль 3. Общие правила и требования к оформлению текстовых документов о результатах исследований.

Тема 9. Приемы изложения материалов научного исследования.
Тема 10. Языковые и стилистические нормы научного текста.
Тема 11. Композиционная организация научного текста.
Тема 12. Структура и оформление научных работ обучающихся.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Смысловой модуль 1. Наука как система познания и её функционирование в современном обществе.												
Тема 1. Эволюция научного знания: от классической науки к постнеклассической парадигме.	6	1	1		4		10				10	
Тема 2. Сущность науки, ее функции и классификация научных исследований.	8	2	2		4		11	1			10	
Тема 3. Организация научно-исследовательской работы в России.	8	2	2		4		10				10	
Всего по смысловому модулю 1	**22**	**5**	**5**		**12**		**31**	**1**			**30**	
Смысловой модуль 2. Методология и методика научных исследований.												
Тема 4. Понятие методологии, её структура и уровни.	8	2	2		4		10				10	
Тема 5. Классификация и характеристика методов научного исследования.	12	4	4		4		12	1	1		10	
Тема 6. Информационное обеспечение научного исследования.	12	4	4		4		11		1		10	
Тема 7. Этапы научного исследования.	8	2	2		4		12	1	1		10	
Тема 8. Обеспечение надежности и валидности исследовательских данных.	8	2	2		4		11		1		10	
Всего по смысловому модулю 2	**48**	**14**	**14**		**20**		**56**	**2**	**4**		**50**	
Модуль 3. Общие правила и требования к оформлению текстовых документов о результатах исследований.												
Тема 9. Приемы изложения материалов научного исследования.	10	3	3		4		10				10	
Тема 10. Языковые и стилистические нормы	8	2	2		4		11				11	

научного текста.												
Тема 11. Композиционная организация научного текста.	12	4	4		4		12		1		11	
Тема 12. Структура и оформление научных работ обучающихся.	13	4	4		5		14	1	1		11	
Всего по смысловому модулю 3	**43**	**13**	**13**		**17**		**46**	**1**	**2**		**43**	
Всего часов	*113*	*32*	*32*		*49*		*133*	*4*	*6*		*123*	
ИК												
Катт	***1,6***					***1,6***	***0,6***					***0,6***
СРэк												
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего часов	***144***	***32***	***32***		***49***	***31***	***144***	***4***	***6***		***123***	***11***

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Эволюция научного знания: от классической науки к постнеклассической парадигме.	1	
2	Тема 2. Сущность науки, ее функции и классификация научных исследований.	2	
3	Тема 3. Организация научно-исследовательской работы в России.	2	
4	Тема 4. Понятие методологии, её структура и уровни.	2	
5	Тема 5. Классификация и характеристика методов научного исследования.	4	1
6	Тема 6. Информационное обеспечение научного исследования.	4	1
7	Тема 7. Этапы научного исследования.	2	1
8	Тема 8. Обеспечение надежности и валидности исследовательских данных.	2	1
9	Тема 9. Приемы изложения материалов научного исследования.	3	
10	Тема 10. Языковые и стилистические нормы научного текста.	2	
11	Тема 11. Композиционная организация научного	4	1

	текста.		
12	Тема 12. Структура и оформление научных работ обучающихся.	4	1
	Всего	**32**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Курсом не предусмотрены		
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Эволюция научного знания: от классической науки к постнеклассической парадигме.	4	10
2	Тема 2. Сущность науки, ее функции и классификация научных исследований.	4	10
3	Тема 3. Организация научно-исследовательской работы в России.	4	10
4	Тема 4. Понятие методологии, её структура и уровни.	4	10
5	Тема 5. Классификация и характеристика методов научного исследования.	4	10
6	Тема 6. Информационное обеспечение научного исследования.	4	10
7	Тема 7. Этапы научного исследования.	4	10
8	Тема 8. Обеспечение надежности и валидности исследовательских данных.	4	10
9	Тема 9. Приемы изложения материалов научного исследования.	4	10
10	Тема 10. Языковые и стилистические нормы научного текста.	4	11
11	Тема 11. Композиционная организация научного текста.	4	11
12	Тема 12. Структура и оформление научных работ обучающихся.	5	11
	Всего:	**49**	**123**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	6	18
- практическая работа (Собеседование. Практические работы 1-2)	1	2
- практическая работа (Собеседование. Практические работы 3-12)	2	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине по заочной, очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование	5	10
- тестирование	10	10
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Идеалы и нормы классической науки.
2. Первая научная революция: причины и сущность.
3. Ключевые особенности неклассической научной парадигмы.
4. Влияние квантовой механики и теории относительности на смену научных парадигм.
5. Характеристика постнеклассической науки и ее объектов исследования.
6. Статус субъекта познания в классической, неклассической и постнеклассической науке.
7. Эволюция научной картины мира.
8. Трансформация принципа детерминизма в науке.
9. Наука: определение и критерии научного знания.
10. Познавательная и мировоззренческая функции науки.
11. Наука как непосредственная производительная сила.
12. Культурно-образовательная и социальная функции науки.
13. Фундаментальные и прикладные исследования: различия и взаимосвязь.
14. Поисковые и опытно-конструкторские работы.
15. Классификация наук по предмету и методу познания.
16. Сравнение количественных и качественных исследований.
17. Российская академия наук: структура и функции.
18. Роль вузовской науки в научно-исследовательском комплексе РФ.
19. Источники и механизмы финансирования науки в РФ.
20. Научные фонды (на примере РНФ): роль и функции.
21. Система аттестации научных кадров в РФ.
22. Высшая аттестационная комиссия (ВАК): функции и полномочия.
23. Государственные научные центры и наукограды.
24. Различия между ученой степенью и ученым званием.
25. Методология науки: определение, отличие от метода и методики.
26. Уровни методологического знания (философский, общенаучный, конкретно-научный, методический).
27. Содержание и влияние философского уровня методологии.
28. Общенаучный уровень методологии: подходы и принципы.
29. Конкретно-научный уровень методологии.
30. Процедурный уровень методологии (методика и техника исследования).
31. Методологическая культура ученого.
32. Функция методологической рефлексии в познании.
33. Классификация методов на эмпирические и теоретические.
34. Метод научного наблюдения: требования и виды.

35. Научный эксперимент: сущность и структура, отличие от наблюдения.
36. Анализ и синтез как общелогические методы, их взаимосвязь.
37. Роль индукции и дедукции в научном познании.
38. Метод моделирования: типы моделей и применение.
39. Метод аналогии: сущность и условия применения.
40. Идеализация и формализация как методы теоретического познания.
41. Аксиоматический метод: сущность и сфера применения.
42. Гипотетико-дедуктивный метод.
43. Информационное обеспечение исследования: понятие и компоненты.
44. Классификация научных документов как источников информации.
45. Библиографический поиск: виды и этапы.
46. Научные электронные библиотеки и международные базы данных.
47. Наукометрические показатели (индекс цитирования, импакт-фактор, индекс Хирша).
48. Методы аналитико-синтетической переработки информации.
49. Научный обзор литературы: цели, структура, требования.
50. Правила работы с источниками: фиксация и систематизация данных.
51. Логика и последовательность этапов научного исследования.
52. Выбор и обоснование темы, актуальность исследования.
53. Объект и предмет исследования: определения и соотношение.
54. Цель и задачи исследования: постановка и взаимосвязь.
55. Научная гипотеза: определение и требования.
56. Содержание этапа теоретического исследования.
57. Содержание этапа эмпирического исследования.
58. Этап обработки и анализа полученных данных.
59. Этап интерпретации результатов и формулирования выводов.
60. Надежность результатов исследования.
61. Валидность исследования и ее виды.
62. Репрезентативность выборки и внешняя валидность.
63. Методы контроля ошибок в экспериментах.
64. Процедуры верификации и фальсификации.
65. Роль воспроизводимости результатов в науке.
66. Статистические методы оценки достоверности данных.
67. «Эффект экспериментатора» и способы его нейтрализации.
68. Дедуктивный и индуктивный способы изложения.
69. Концентрический и ступенчатый способы структурирования текста.
70. Правила использования ссылок и сносок.
71. Правила цитирования и парафраза.
72. Роль примеров и иллюстраций для аргументации.
73. Требования к оформлению таблиц в научной работе.
74. Требования к оформлению рисунков (графиков, схем).
75. Правила оформления формул в тексте.
76. Ключевые черты научного стиля речи.
77. Лексические особенности научного стиля.
78. Морфологические особенности научного стиля.

79. Характерные синтаксические конструкции научного текста.
80. Недопустимость экспрессивно-эмоциональной лексики.
81. Языковые клише и стандарты научного изложения.
82. Типичные ошибки в научных работах.
83. Структура научной статьи.
84. Композиционная структура диссертации.
85. Назначение и обязательные элементы «Введения».
86. Структура основной части научной работы.
87. Назначение «Заключения», отличие выводов от заключения.
88. Требования к составлению списка использованных источников.
89. Роль и структура приложений в научной работе.
90. Автореферат диссертации: структура, объем, функции.
91. Общие требования к выпускной квалификационной работе.
92. Курсовая работа: структура и содержание.
93. Требования к формулировке темы, объекта, предмета, цели и задач.
94. Правила оформления титульного листа и содержания.
95. Общие требования ГОСТ к форматированию текста.
96. Академический плагиат: понятие и последствия.
97. Система «Антиплагиат» и проверка оригинальности.
98. Подготовка к защите: доклад, презентация, ответы на вопросы.
99. Критерии оценки научной работы на защите.
100. Отличительные особенности некоторых видов научных работ.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**					**Смысловой модуль 3**						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
1	1	8	2	2	2	2	8	2	2	2	8	40	60	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Основы научных исследований : учебник / А. И. Афанасьев, В. Я. Потапов, С. Г. Фролов [и др.]. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 204 с. — ISBN 978-5-4497-2702-2. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/139337.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Жеглова, Ю. Г. Основы научных исследований : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 09.04.01 Информатика и вычислительная техника / Ю. Г. Жеглова, Л. А. Адамцевич. — Москва : МИСИ-МГСУ, ЭБС АСВ, 2023. — 54 с. — ISBN 978-5-7264-3277-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134618.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. — 8-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 282 с. — ISBN 978-5-394-05255-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/144075.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная:

1. Зайцева, И. С. Основы научных исследований : учебное пособие / И. С. Зайцева. — Кемерово : Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф. Горбачева, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-00137-290-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128397.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Семиглазов, В. А. Основы научных исследований : учебное пособие / В. А. Семиглазов. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2022. — 73 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/152826.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Никитин, А. М. Основы научных исследований : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ для студентов направлений подготовки 13.03.02 Электроэнергетика и электротехника, 35.03.06 Агроинженерия / А. М. Никитин. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 110 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/147598.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Черепахин, А. А. Основы научных исследований : учебник / А. А. Черепахин, В. А. Денисов, В. П. Лялякин. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 160 с. — ISBN 978-5-4497-3122-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/140086.html — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

5. Горлов, Н. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Н. И. Горлов, В. М. Деревяшкин, И. Б. Елистратова. — Новосибирск : Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2019. — 121 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/102129.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Учебно-методические издания:

1. Боровков, С. А. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : **электрон. учеб**. / С. А. Боровков ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии и организации пр-ва продуктов питания . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Боровков С.А. Основы научных исследований [Электронный ресурс] Электронный **конспект лекций** по учебной дисциплине. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, 19.03.03

Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, "бакалавриат", очная, заочная форма обучения / С.А. Боровков; Гос. орг. высш. проф. образование «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган- Барановского», Каф. технологии и орг. про-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2020. - 97 с

2. Боровков С.А. Основы научных исследований [Текст] : методические указания **для практических занятий** по дисциплине для студентов направлений подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, «Бакалавриат» очная и заочная форма обучения/ С. А. Боровков ; Гос. орг. высш. проф. образование «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. технологии и орг. про-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2020. - 32 с.

3. Боровков С.А. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельного изучения курса и **выполнения контрольной работы** по дисциплине для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, «Бакалавриат» очная и заочная форма обучения / С. А. Боровков; Гос. орг. высш. проф. образование «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. технологии и орг. про-ва продуктов питания им. Коршуновой А. Ф. - Донецк : [ДонНУЭТ], 2020. - 18 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2025) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Чепелева Ирина Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук (Диплом КАН №045447)	Высшее, Магистр по направлению подготовки «Товароведение» ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и	1. Удостоверение о повышении квалификации №483104168691 от 14.10.2024 г., «Предметно-методическая деятельность в

			торговли имени Михаила Туган-Барановского»	организации высшего образования в условиях реализации ФГОС ВО», 108 ч., г. Липецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации №800400005487 от 25.11.2024 г. «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 ч., г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации №193104959120 от 12.03.2025 г., «Статистика, эконометрическое моделирование и системный анализ», 72 ч., г. Абакан 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 800400001336 от 12.01.2026 г., «Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов)», квалификация Инженер-технолог, 256 ч., г. Донецк