Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 14:59:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«28» 02 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.03 НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1,2 курс

заочная форма обучения 1,2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа практической подготовки при проведении Научно-исследовательского работы для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;

- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

Разработчики**: **Антошина Ксения Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук
Антонова Валерия Анатольевна, профессор, д-р. экон. наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от "26" 02 2024 года № 14

Заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

_____ К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
«___»_____2024 г.

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "___"_____ 2024 года №___

Председатель_____ Л.В. Крылова

© Антошина К.А., Антонова В.А., 2024г
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024г.

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки /специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество зачетных единиц – 21</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей 19.00.00 Промышленная экология и</td><td colspan="2" rowspan="3">Б2.О.03 Обязательная</td></tr>
<tr><td>биотехнологии
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки/ 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 756</td><td rowspan="4">Профиль/Магистерская программа
_____
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1,2-й</td><td>1;2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1,2,3-й</td><td>1,2,3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения: 16</td><td rowspan="4">Программа высшего образования /программа магистратуры</td><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>исследовательская работа</td><td>исследовательская работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточнойаттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет с оценкой</td><td>зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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.

Задачи:

− 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 информа-

ционных технологиях;

− развитие исследовательских способностей;

− формирование навыков самообразования и самосовершенствования;

− содействие активизации научной деятельности магистрантов;

− усвоение правил и требований к оформлению текста научногоисследования, научно-справочного аппарата.

3. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.03 (Н) Научно-исследовательская работа относится к обязательной части Блока 2 «Практика» ООП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для научно-исследовательской практики необходимы компетенции, сформированные в процессе теоретического и практического обучения по дисциплинам: «Стратегический менеджмент в предприятиях ресторанного хозяйства», «Современные методы исследования сырья и продуктов питания», «Специальные и инновационные виды обслуживания на предприятиях», «Стратегическое бизнес-планирование в общественном питании», «Научные основы конструирования продуктов питания», «Методология и методы научных исследований», «Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания», «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР), «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Технология специальных продуктов», «Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве», «Договорное право».

Научно-исследовательская работа проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки ИДК-2$_{УК-1}$ Вырабатывает стратегию действий в области методологии ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований ИДК-4$_{УК-1}$ Осуществляет организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1$_{УК-2}$ Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла ИДК-2$_{УК-2}$ Оценивает риски и эффективность проекта
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1$_{УК-3}$ Организовывает и руководит работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ИДК-2$_{УК-3}$ Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов ИДК-3$_{УК-3}$ Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1$_{УК-4}$. Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия. ИДК-2$_{УК-4}$ Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1$_{УК.6}$ Определяет приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ИДК-2$_{УК.6}$ Реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности	ИДК-1$_{ОПК.5}$ Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для

для решения организационно-технологических задач	решения организационно технологических задач. ИДК-2$_{ОПК.5}$ Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИДК-3$_{ОПК.5}$ Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать: принципы анализа и систематизации собранного материала; различные методики проведения научных исследований в областитехнологии 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 получаемыхданных и их интерпретацией; методами анализа и самоанализа, способствующими развитию личности магистранта.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
I этап подготовительный	Выбор направления исследований. Формирование целей, задач исследования
	Библиографический поиск, составление литературного обзора
	Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация
	Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов

	Оформление отчета
	Защита результатов исследовательской работы
II этап основной	Определение объектов и методов исследования
	Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация
	Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов
	Оформление отчета
	Защита результатов исследовательской работы
III этап заключительный	Организация и проведение заключительных исследования по проблеме
	Обработка и систематизация полученных данных и их интерпретация
	Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов
	Оформление отчета
	Защита результатов исследовательской работы

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Количество часов/ дней	
	очная форма обучения	заочная (очно-заочная) форма обучения
I этап подготовительный		
Выбор направления исследований. Формирование целей, задач исследования	24/4	24/4
Библиографический поиск, составление литературного обзора	90/10	90/10
Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация	120/16	120/16
Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	42/7	42/7
Оформление отчета	36/6	36/6
Защита результатов исследовательской работы	12/2	12/2
Итого	324/45	324/45
II этап основной		
Определение объектов и методов исследования		
Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация	36/6	36/6
Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	18/3	18/3
Оформление отчета	24/4	24/4

Защита результатов исследовательской работы	6/1	6/1
Итого	108/ 18	108/ 18
III этап заключительный		
Организация и проведение заключительных исследований по проблеме	114/15	114/15
Обработка и систематизация полученных данных, и их интерпретация	120/16	120/16
Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	42/7	42/7
Оформление отчета	36/6	36/6
Защита результатов исследовательской работы	12/2	12/2
Итого	324/46	324/46
Всего	756/109	756/109

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Общими рекомендациями по организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) и (или) инвалидностью являются:

— создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций;

— доступность образовательной организации или Профильной организации для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ОВЗ;

— учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ и (или) инвалидностью: состояния здоровья, физического развития и уровня социальнойи профессиональной подготовленности;

— использование в ходе обучения организационных форм: групповой или индивидуальной;

— разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения занятий;

— использование специального, учебного, реабилитационного, компьютерного оборудования с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ;

— обеспечение доступа к информационным и библиографическим ре-

сурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Процедура проведения дифференцированного зачета по защите отчета практики для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Задание 1.

В научно-исследовательских учреждениях ознакомиться с:

- с методами и методиками исследований;
- с существующим лабораторным оборудованием и оборудованием;
- овладеть методиками исследований согласно избранного направления магистерской диссертации;
- провести научный эксперимент согласно избранного направления магистерской диссертации;
- ознакомиться с научными работами и научно-исследовательскими отчетами.

Задание 2.

В библиотеках города и университета по теме магистерской диссертации провести аналитический обзор литературы и проанализировать ее.

Объекты изучения:

- диссертационные работы;
- авторефераты диссертационных работ;
- отчеты по научно-исследовательским работам;
- монографии и учебники;
- специализированные журналы.

Задание 3.

В технологической лаборатории управления по защите прав потребителей ознакомиться с современными методами исследования качества продуктов питания выучить и отработать методы, которые будут использоваться при выполнениимагистерской диссертации.

Задание 4.

В центре стандартизации, сертификации и лицензирования в Донецкой области ознакомиться с современным состоянием сертификации за рубежом, сертификацией качества, требованиям к сертификации.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: – содержательная часть отчета; – индивидуальное задание; – защита работы	 50 30 20	 50 30 20
Промежуточная аттестация	зачет с оценкой	100
Итого за семестр	100	

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков

60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Афанасьев, В. В. Методология и методы научного исследования : учеб. посо- бие для бакалавриата и магистратуры / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. - Москва: Юрайт, 2019. - 154 с. - (Бакалавр и магистр. Академический курс). - Библиогр.: с. 151-154. - Рек.УМО высш.образования. - ISBN 978-5-534-02890-4.

2. Сладкова, О. Б. Основы научно-исследовательской работы : учебник и практикум для вузов / О. Б. Сладкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15305-7.

3. Кузнецова, М. М. Научно-исследовательская работа (практика по получению профессиональных навыков и опыта научно-исследовательской работы) : учебное пособие / М. М. Кузнецова. - Электрон. дан. (1 файл). - Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий

и дизайна, 2020. - 93 с. - Книга находится в премиум-версии IPR SMART.; Гарантированный срок размещения в ЭБС до 27.01.2032 (автопролонгация); URL: https://www.iprbookshop.ru/118401.html. - ISBN 978-5- 7937-1916-2.

Дополнительная литература:

1. Байбородова Л. В. Методология и методы научного исследования [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Л. В. Байбородова, А. П. Чернявская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 221 с.

2. 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.

3. Мокий М. С. Методология научных исследований [Электронный ресурс]: учебник для магистратуры / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под редакцией М. С. Мокия. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с.

4. 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.- 23 исслед. институт табака, махорки и табачных изделий РАСХН". – 2013. – С. 193–196.

5. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].- Электрон. текстовые данные.- СПб.: Интермедия,2014.-112с.- Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30205.- ЭБС «IPRbooks».

6. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

7. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (ма- гистров) : учеб. пособие / В.В. Кукушкина. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 264 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-101630-5.

8. Найденова, Н. С. Научный стиль речи: теория, практика, компетенции :

учебное пособие / Н.С. Найденова, О.А. Сапрыкина. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 232 с.

Учебно-методические издания:

1. Антонова В.А. Рабочая программа производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа, и методические указания для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для студентов очной и заочной форм обучения / В. А. Антонова, С. В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг. призв. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 50 с.

2. Антонова В.А. Научно-исследовательская работа. Рабочая программа и методические указания для обучающихся очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / В.А. Антонова, Н.В. Кравченко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орган. произв. прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. – 22 с.

3. Коршунова А.Ф. Рабочая программа преддипломной практики направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для студентов очной и заочной форм обучения / А.Ф. Коршунова, М.Н. Левченко, Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т эко- номики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. техн. в рест. хоз. - Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2017. –21с.

а. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст: электронный.

2. 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: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

3. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. 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: 01.01.2023). – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

5. Polpred : электрон. библ. система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва: Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

6. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

7. 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: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

9. 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: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Научно-исследовательская работа проводится в структурных подразделениях ФГБОУ ВО ДОННУЭТ либо на Государственном предприятие "Донецкий научно-производственный центр стандартизации, метрологии и сертификации" Донецкой Народной Республики.

№пп	Название предприятия	№ договора, дата заключения (Начало и окончание договора)
1	ООО ПП «Комбинат пищевых продуктов» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 г. 22.12.2021-31.12.2026
2	ООО «Центр развития общественного питания» №11 от 06.12.2018 г.	№11 от 06.12.2018 г. 01.01.2019-31.12.2029
3	ООО «Оксамит» кафе «Миллениум» №133 от 22.12.2021 г.	№133 от 22.12.2021 22.12.2021-31.12.2026
4	ООО «Лаконд» №9 от 10.04.2020	№9 от 10.04.2020 10.04.2020-31.12.2025
5	ООО «Галактика»	№101-9/88 от 18.06.2021 18.06.2021-31.12.2026

При прохождении практики в структурных подразделениях образовательной организации предусмотрено наличие специальных помещений, а также помещений для самостоятельной работы, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации:

Научно - исследовательская лаборатория ауд 3309; 3209 - помещение для самостоятельной работы.

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	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*
Антошина Ксения Анатольевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф., ученая степень - доктор экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специальность «Товароведение и коммерческая деятельность», квалификация «профессионал в сфере товароведения и коммерческой деятельности», диплом кандидата наук КА № 000027, диплом доктора наук ДА № 000131	1. Диплом о профессиональной переподготовке 932420240352 рег. № 131/23 от 06.10.2023 г. по программе «Документоведение и архивоведение» с 01.12.2021 по 31.10.2022 гг., 1080 часов, ГОУ ВПО «Донецкий национальный университет», г. Донецк, ДНР, РФ.
Антонова Валерия Анатольевна	По основному месту работы	Должность - профессор ученая степень – доктор экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, Технология и организация общественного питания, инженер-технолог., диплом доктора наук ДА № 000008	1. 1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802829892 «Цифровая трансформация управления» от 27 мая 2022 г. (16 часов).ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова», г. Москва. 2. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025237 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение» от 08.09.2022 по 10.09.2022г., 24 часа. ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. 3.Справка о прохождении стажировки б/н направление: планирование и организация производства продуктов питания и кадровая политика на предприятии по производству пищевой продукции. 17.10-17.11.2022г., 72 ч. ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», ДНР, г. Макеевка. 4.Удостоверение о повышении квалификации № 61240003918

				«Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнологии» с 24.10.2023 по 27.10.2023г., 36 часа. ФГБОУ ВО Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.