

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: директор

Дата подписания: 2019.05.28 10:03:10

Уникальный идентификатор документа:

798bda655c1e6be827106f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ РЭУ им. Г.В.ПЛЕХАНОВА

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО

протоколом заседания Совета

Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

от 28.05.2019 № 11

Председатель  Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2020 г.

**Б1.В.06 МЕТОДЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ**  
**ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

«Технология и организация ресторанного дела»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Шубина Л.Н., к.т.н., доцент кафедры техники и технологии общественного питания АНОО Краснодарский кооперативный институт филиал РУК

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания»:** сформировать у специалиста общественного питания базовые знания о таких понятиях, как наука, диалектика научного познания, научное исследование, теория и методология научных исследований, способствовать расширению творческого, аналитического мышления и формированию способностей самостоятельно решать профессиональные задачи в условиях увеличения количества научной, финансовой информации; быстрого обновления экономических и иных знаний.

**Задачи дисциплины:** сформировать представление об основах научного исследования; обучить базовым принципам и методам научного исследования; научить правильно оформлять результаты своих научных исследований.

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.


**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_

Т.Б. Брикота, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

(подпись)

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова  
(подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



О.Н. Карась, генеральный директор  
ООО «Сельдерей»



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>9</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
<b>VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>20</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>25</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>26</b>
<b>Лист регистрации изменений .....</b>	<b>35</b>
<b>Приложения:</b>	

**Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» является формирование у специалиста общественного питания базовых знаний о таких понятиях, как наука, диалектика научного познания, научное исследование, теория и методология научных исследований, способствовать расширению творческого, аналитического мышления и формированию способностей самостоятельно решать профессиональные задачи в условиях увеличения количества научной, финансовой информации; быстрого обновления экономических и иных знаний.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Изучение представления об основах научного исследования;
2. Обучение базовым принципам и методам научного исследования;
3. Изучение правильного оформления результатов своих научных исследований

## 1.3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знаниях следующих дисциплин: «Информационные технологии», «Русский язык и культура речи».

Для успешного освоения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания», студент должен:

1. Знать: правовые документы.
2. Уметь: анализировать полученную информацию.
3. Владеть: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.

Изучение дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» необходимо для дальнейшего освоения дисциплин: «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», а также написания выпускной квалификационной работы.

## 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
1	2	3	4
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (контактные часы), всего	42,25	8,25	28,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	8	28
в том числе:		-	-
лекции, в том числе интерактивные ()	14 (4)	4 (2)	10 (4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ()	-	-	-
практические (семинарские) занятия, в том числе интерактивные ()	28 (14)	4 (2)	18 (6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	99,75	79,75
в том числе:			

1	2	3	4
самостоятельная работа в семестре (СРС)	65,75	96	79,75
самостоятельная работа на курсовую работу	-	-	-
самостоятельная работа в период экз.сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета. Программам магистратуры».

### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

**ОПК – 1** - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

В результате освоения компетенции **ОПК-1** студент должен:

**1. Знать:** технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

**2. Уметь:** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

**3. Владеть:** правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий

**ПК-2** - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате освоения компетенции **ПК-2** студент должен:

**1. Знать:** современные информационные технологии

**2. Уметь:** использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

**3. Владеть:** правилами работы современных информационных технологий

**ПК-15** - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

**1. Знать:** основные источники информации в области развития потребительского рынка

**2. Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка

**3. Владеть:** техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка

**ПК-24** - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате освоения компетенции **ПК-24** студент должен:

**1. Знать:** процедуру проведения исследования продукции общественного питания

**2. Уметь:** проводить исследования и анализировать результаты экспериментов

продукции общественного питания

**3. Владеть:** методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания

**ПК-25** – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК-25** студент должен:

**1. Знать:** основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания

**2. Уметь:** анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания

**3. Владеть:** способностью анализировать полученную информацию

**ПК – 26** - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате освоения компетенции **ПК-26** студент должен:

**1. Знать:** особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания

**2. Уметь:** готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания

**3. Владеть:** способностью анализировать полученную информацию

### **1.6 Формы контроля**

Текущий контроль и рубежный контроль осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим практические занятия в соответствии с календарно-тематическим планом.

Промежуточная аттестация проводится:

для очной формы обучения – в 3 семестре – зачет;

для очно-заочной формы обучения – в 4 семестре – зачет.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.7 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЦ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Таблица 1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4
Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе	Понятие науки. История развития науки. Современная наука. Основные концепции науки. Роль науки в современном обществе и ее основные функции	ОПК-1	Входной контроль, интерактивная лекция, практическое занятие (форум), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России.	Управление в сфере науки. Политика государства в области науки. Приоритетные научные направления. Государственные учреждения, ответственные за развитие науки в Р.Ф. Российская Академия наук и ее роль в развитии науки в стране. Ученые степени и ученые звания. Подготовка научных и научно – педагогических кадров.	ОПК-1	Интерактивная лекция, практическое занятие (дискуссия), самостоятельная работа студентов
Тема 3. Наука и научное исследование	Предмет науки. Цель и основные задачи науки. Классификация наук. Фундаментальные, прикладные и поисковые науки. Научное исследование и его сущность. Теоретический и эмпирический уровни исследования. Этапы проведения научно-исследовательских работ. Научно-исследовательская работа студентов	ОПК-1 ПК-2 ПК-2 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Лекция, практическое занятие (дискуссия, форум), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 4. Методологические основы научных исследований	Понятия метода и методологии научных исследований. Философские и общенаучные методы научного исследования. Научные методы эмпирического исследования: наблюдение, эксперимент, сравнение. Научные методы теоретического исследования: формализация, аксиоматический, гипотетико-дедуктивный методы. Общелогические и частные методы познания.	ОПК-1, ПК-2 ПК-2 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Интерактивная лекция, практическое занятие (форум, дискуссия), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	Выбор темы исследования. Определение целей и задач. Планирование научного исследования. Прогнозирование научного исследования. Рабочая программа. Разработка плана, программы научного исследования. Составление технико-экономического обоснования. Внедрение результатов исследования.	ОПК-1, ПК-2 ПК-15 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Лекция, практическое занятие (дискуссия), самостоятельная работа студентов
Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации	Источники научной информации. Анализ источников. Основные средства поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации	ОПК-1 ПК-2 ПК-15 ПК-25	Практическое занятие (дискуссия), собеседование, самостоятельная работа студентов

1	2	3	4
Тема 7. Научные работы	Виды научных работ: реферат, научный отчет, тезисы, доклады и научная статья. Требования к курсовой работе. Дипломная работа. Цель, задачи и требования к дипломной работе. Структура дипломной работы	ОПК-1 ПК-26	Практическое занятие (дискуссия), собеседование, самостоятельная работа студентов
Тема 8. Написание научной работы	Композиция научной работы и ее основные элементы. Рубрикация научной работы. Язык и стиль научной работы. Редактирование и рецензирование научной работы	ОПК-1 ПК-26	Практическое занятие (форум), собеседование, самостоятельная работа студентов



### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» используются следующие образовательные технологии в виде контактной и самостоятельной работы:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;
- собеседование;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- форумы;
- дискуссии.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / Шкляр М.Ф., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02518-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=340857>

2. Основы научных исследований : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=924694>

3. Основы научных исследований: Учебное пособие / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М., Камоза Т.Л. - Красноярск: СФУ, 2016. - 168 с.: ISBN 978-5-7638-3428-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=967591>

##### Нормативно-правовые документы:

1. ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. <http://docs.cntd.ru/document/1200157208>

2. ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. <http://docs.cntd.ru/document/1200001260>

3. ГОСТ Р 7.0.5-2008 «СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200063713>

4. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>

5. ГОСТ 7.80-2000 СИБИД. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200006960>

6. ГОСТ 7.82-2001 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления. <http://docs.cntd.ru/document/1200025968>

##### Дополнительная литература:

1. Основы научных исследований : учеб. пособие / Р.А. Беспалов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 111 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1011326>

2. Космин В.В. Основы научных исследований (Общий курс) : учеб. пособие / В.В. Космин. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 227 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; URL: <http://www.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — <https://doi.org/10.12737/12140>. - Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=910383>

3. Основы научных исследований / Кузнецов И.Н., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02952-3 - Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=415064>

4. Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — [www.dx.doi.org/10.12737/357](http://www.dx.doi.org/10.12737/357). - Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=989954>

5. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znaniium.com/bookread2.php?book=937995>

Карта обеспеченности дисциплины учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами представлена в приложении А.

#### **4.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znaniium.com>
2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. Видеолекции НПР Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru>
2. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
5. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>
6. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.oophpt.ru](http://www.oophpt.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [10](http://trade-</a></li></ol></div><div data-bbox=)

[drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)

6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>

7. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader D

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе**

**Литература: О-1,3; Д-1,2,3,4,5**

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Назовите функции науки.
2. Назовите основные концепции науки.
3. Основные черты современной науки.
4. Назовите основные приоритетные научные направления.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Дать определение понятия «наука».
2. Дать определение понятия «научное исследование».
3. Дать определение понятия «научное знание».
4. Охарактеризуйте этапы развития научных исследований.
5. Что такое научная проблема и проблемная ситуация?
6. Дайте классификацию наук.

### **Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России**

**Литература: О-1,3; Д-1,2,3,4,5**

#### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Структура и организация научных учреждений
2. Законодательная основа управления и планирования научных исследований
3. Подготовка научных и научно-педагогических кадров России
4. Научно-исследовательская работа студентов
5. Высшее научное учреждение страны
6. Цели деятельности Российской академии наук
7. Организационная структура науки в России
8. Ученые звания

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите высший научный орган РФ?
2. Какие научные степени и научные звания введены в РФ?
3. Цели и основные задачи научно-исследовательской работы студентов?
4. Назовите основную цель деятельности Российской академии наук?
5. Расскажите об организационной структуре науки в России
6. Как происходит аттестации научных и научно-педагогических кадров в РФ
7. В чем отличие формы выполнения студентами учебно-исследовательской и научно-исследовательской работы?
8. Какие качества необходимы для получения ученого звания доцент, профессор
9. Основные функции Российского агентства по патентам и товарным знакам?
10. Главные задачи высшей аттестационной комиссии?

**Тема 3. Наука и научное исследование**

**Литература:** О-2; НПД-1,2; Д-5,6,7,8,9,10,11

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Классификация наук
2. Философские и общенаучные методы научного исследования.
3. Научные методы эмпирического исследования.
4. Научные методы теоретического исследования.
5. Общелогические и частные методы познания.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Дайте определение «научного исследования».
2. Конкретизируйте цели и задачи научного исследования.
3. Обоснуйте требования предъявляемые к научному исследованию.
4. Опишите формы и методы научного исследования.
5. Опишите этапы научно-исследовательской работы.

**Тема 4. Методологические основы научных исследований**

**Литература:** О-2; НПД-1,2; Д-5,6,7,8,9,10,11

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Назовите основные приоритетные научные направления .
2. Основные черты современной науки.
3. Назовите классификацию наук.
4. Назовите фундаментальные науки.
5. Назовите прикладные науки.
6. Назовите методы и методологию научных исследований.
7. На основе чего производится выбор темы исследования?
8. Назовите задачи эмпирического уровня исследования.
9. Как осуществляется постановка цели и, соответственно, задач исследования?
10. Какие виды планирования эксперимента Вы знаете?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Дать определение научного исследования.
2. Цели и задачи научных исследований их квалификация.
3. Основные требования предъявляемые к научному исследованию.

4. Формы и методы научного исследования.
5. Теоретический уровень исследования и его основные элементы.
6. Эмпирический уровень исследования и его особенности.

#### **Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования**

**Литература: О-1,3; Д-1,2,3,4,5**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Источники научной информации, анализ источников.
2. Основные средства поиска, сбора, систематизации.
3. Анализ исходных источников информации.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Понятие методологии научного знания.
2. Охарактеризуйте уровни методологии научного знания.
3. Дать определение понятий метод, способ и методика.
4. Сущность и общие принципы общенаучной и философской методологии.
5. Критерии предъявляемые к теме научного исследования.
6. Патент и порядок его получения.
7. Особенности патентных исследований.

#### **Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации**

**Литература: О-1,2,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-5,6,7,8,9,10,11**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Какую структуру должен иметь реферат?
2. Какую структуру должен иметь доклад?
3. Какую структуру должна иметь научная статья?
4. Какую структуру должны иметь тезисы?
5. Какие требования предъявляются к курсовой работе?
6. Назовите цель, задачи и требования к дипломной работе.
7. Приведите структуру дипломной работы.

##### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Дайте определение понятий «информация» и «научная информация».
2. Требования, предъявляемые к научной информации.
3. Классификация научной информации.
4. Свойства информации.
5. Информационные потоки

#### **Тема 7. Научные работы**

**Литература: О-1,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3**

##### **Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Назовите особенности оформления введения в научных работах.
2. Назовите особенности оформления заключения в научных работах.
3. Назовите особенности оформления приложения в научных работах.
4. Назовите особенности оформления списка использованных литературных источников в научных работах.
5. Назовите особенности оформления правила оформления иллюстративного

материала в научных работах.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Структура научно-исследовательской работы.
2. Способы написания научного текста.
3. Порядок оформления таблиц, графиков, формул и ссылок.
4. Стиль и язык экономической речи.
5. Порядок и подготовка рефератов, курсовых и дипломных работ

**Тема 8. Написание научной работы**

**Литература:** О-1,3; НПД-1,2,3,4,5,6; Д-1,2,3

**Вопросы для подготовки к собеседованию:**

1. Что такое композиция научной работы?
2. Назовите ее основные элементы.
3. Что такое рубрикация научной работы?
4. Что такое язык и стиль научной работы?
5. Как проводится редактирование и рецензирование научной работы?

**Вопросы для самоконтроля?**

1. Что такое рубрика?
2. Какие черты характерны для научного текста?
3. Какие существуют приемы изложения научных материалов?
4. Что такое актуальность выбранной темы?
5. Возможные системы нумерации в научных работах?
6. Какие стилистические особенности письменной научной речи?

**4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук) и учебно-наглядными пособиями, для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала.

Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» для студентов очной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 2

Таблица 2

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе	4	2	-	6	ИЛ/1	Ф/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России	4	4	-	8	ИЛ/1	Д/2	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Оценка ответов дискуссии</i>
Тема 3. Наука и научное исследование	2	6	-	8	-	Д/1 Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума и дискуссии</i>
Тема 4. Методологические основы научных исследований	2	4	-	6	ИЛ/2	Ф/1 Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	8	-	<i>Собеседование, оценка ответов форума и дискуссии, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 5. Выбор направления и	2	2	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.	8	-	<i>Оценка ответов дискуссии</i>

обоснование темы научного исследования														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации	-	4	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	Собеседование, оценка ответов дискуссии
Тема 7. Научные работы	-	4	-	4	-	Д/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	8	-	Собеседование, оценка ответов дискуссии
Тема 8. Написание научной работы	-	2	-	2	-	Ф/2	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	9,75	-	Собеседование, оценка ответов форума, контрольная работа №2
<b>Итого:</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>65,75</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» для студентов **заочной формы обучения** представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, **таблица 3**

Таблица 3

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы					формы	в семестре, час	контроль/СР в сессию		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Наука и ее роль в	2	2	-	4	ИЛ/2	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к	10	-	Собеседование, оценка ответов



современном обществе											собесед.			<i>форума, контрольная работа</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России	2	2	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Оценка ответов дискуссии, контрольная работа</i>
Тема 3. Наука и научное исследование	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 4. Методологические основы научных исследований	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.,	14	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	14	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 7. Научные работы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
Тема 8. Написание научной работы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Лит.	12	-	<i>Контрольная работа</i>
<b>Итого:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	
<b>Зачет</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>3,75</b>	
<b>Всего по дисциплине</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,25</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>96</b>	<b>3,75</b>	<b>108</b>

Тематический план изучения дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы и формы контроля, таблица 4

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Контактная работа, час										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы					Индивидуальная консультация, ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии, Каттэкз					
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	В т.ч. интерактивные формы/часы лекции					практические занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе	2	2	-	4	ИЛ/1	Ф/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Входной контроль, собеседование, оценка ответов форума</i>
Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России	2	2	-	4	ИЛ/1	Д/1	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Оценка ответов дискуссии</i>
Тема 3. Наука и научное исследование	2	2	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии</i>
Тема 4. Методологические основы научных исследований	2	2	-	4	ИЛ/2	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	10	-	<i>Собеседование, текущий контроль №1 (тестирование)</i>
Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	2	2	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.	10	-	<i>Оценка ответов дискуссии</i>
Тема 6. Поиск,	-	2	-	2	-	Д/1	-	-	-	-	Лит.,	10	-	<i>Собеседование,</i>

накопление и обработка научной информации											подгот. к собесед.			<i>оценка ответов дискуссии</i>
Тема 7. Научные работы	-	4	-	4	-	Д/1	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед.	10	-	<i>Собеседование, оценка ответов дискуссии</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Тема 8. Написание научной работы	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	Лит., подгот. к собесед., подгот. к ТК	9,75	-	<i>Собеседование, контрольная работа №2</i>
<b>Итого:</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	-	<b>28</b>	4	6	-	-	-	-	-	<b>79,75</b>	-	
<b>Зачет</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	-	-	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-	-	<b>28</b>	-	-	-	<b>0,25</b>	-	-	-	<b>79,75</b>	-	<b>108</b>

\*Формы самостоятельной работы и затраты времени студентов на самостоятельное выполнение конкретного содержания учебного задания (контрольной, курсовой, расчетной работы и др.) по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» определены в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» для студентов направления подготовки программы бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Таблица 5

Сокращение	Вид работы
Ф	Форум
Д	Дискуссия
С	Собеседование
Лит	Работа с литературой
ТК	Текущий контроль

## VI. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» представлены в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины».

Типовые контрольные задания по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания», для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Какая характеристика соответствует понятию "культура речи".**

- а) владение нормами русского литературного языка в устной и письменной речи.
- б) умение кратко излагать мысли.
- в) умение создавать неологизмы.

**2. Какое явление характеризует динамику русского языка в конце 20-го столетия?**

- а) независимость состава русского языка от общественно-политических и экономических преобразований.
- б) сглаживание диалектов.
- в) освобождение русского языка от влияния церковнославянского языка.

**3. Какое высказывание соответствует понятию "норма литературного языка"?**

- а) норма обязательна как для устной, так и для письменной речи.\*
- б) русское ударение отличается относительной статичностью.
- в) языковая норма - явление статичное.

**4. Кого считают основателем современного русского литературного языка?**

- а) И.А. Гончарова
- б) А.С. Пушкина
- в) Л.Н. Толстого

## 2. Тематика курсовых работ

Согласно учебному плану, по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» не предусмотрена курсовая работа.

### 3 Вопросы к зачету

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Значение науки в современном обществе. Современные тенденции развития отечественной и зарубежной науки.
2.	Классификация наук. Структура науки России (сектора, организации). Федеральный закон «О науке и государственной научно-технической политике».
3.	Законодательная основа управления и планирования научных исследований
4.	Политика государства в сфере науки, включая вузовский сектор. Пути интеграции науки и образования.
5.	Основная сущность предмета и основных понятий основ научных исследований. Основные термины науки.
6.	Структура и организация научных учреждений
7.	Подготовка научных и научно-педагогических кадров России. Организация труда научных работников. Факторы, способствующие повышению умственной деятельности.
8.	Научно-исследовательская работа студентов
9.	Сущность термина «наука» и «научное знание»
10.	Какие необходимые элементы выстраиваются в логический порядок в замысле научного исследования?
11.	Основные рабочие этапы замысла научного исследования.
12.	Принципы формирования объекта и предмета исследования в научной работе.
13.	Основные процедуры формирования цели и задач научного исследования.
14.	Основные процедуры формулировки научной гипотезы.
15.	Виды научных гипотез.
16.	Какие определенные требования предъявляются к научной гипотезе?
17.	В чем сущность формальных признаков хорошей научной гипотезы?
18.	Что собой представляет методика исследования?
19.	Что должно быть отражено в программе научного исследования?
20.	Какие основные компоненты включают методики научного исследования?
21.	Каких общих правил следует придерживаться исследователю при оформлении научных материалов?
22.	Основные процедуры обоснования актуальности темы исследования.
23.	Основные этапы логической схемы научного исследования.
24.	Сущность научной проблемы и порядок ее определения.
25.	Порядок процедур установления объекта, предмета и выбора методов исследования.
26.	Основные процедуры описания процесса исследования.
27.	Основные научные методы и уровни познания в исследованиях.
28.	Что собой представляют такие методы исследования, как формализация, гипотетический и аксиоматический методы?
29.	Что такое эксперимент, его виды?
30.	Что собой представляют конкретно-научные (частные) методы научного познания?
31.	Что представляет собой абстрагирование как метод научного экономического исследования?
32.	Что принято называть аналитическим этапом научного экономического исследования?
33.	Какие достоинства и недостатки как источники научной информации имеют книги и журнальные статьи?
34.	Какие существуют формы информационных изданий?
35.	Основные методы работы с каталогами и картотеками и их видами.
36.	Какая существует последовательность поиска документальных источников информации для осуществления научной работы?
37.	В чем заключается работа с источниками, техника чтения, методика ведения записей, составление плана книги?
38.	Какие компоненты включает в себя введение к научной работе?

39.	Что представляет собой основная часть научной работы?
40.	Что представляет собой заключение научной работы?
41.	Какие материалы основной части научной работы обычно помещают в приложение?
42.	Что представляет собой рубрикация текста научной работы?
43.	Основные правила разбивки основной части работы на главы и параграфы.
44.	Основные приемы изложения научных материалов.
45.	Основные приемы работы над черновой и белой рукописью научного исследования.
46.	Основная сущность и особенности языка и стиля научной работы.
47.	В чем состоят особенности фразеологии научной прозы в рукописях?
48.	В чем состоят грамматические особенности научной речи?
49.	В чем состоят особенности синтаксиса научной речи?
50.	Основная сущность стилистических особенностей научного языка.
51.	Какие неписанные правила существуют для научной работы?
52.	Что собой представляют требования, предъявляемые к речи научных произведений?
53.	В чем проявляется точность, ясность, краткость изложения материалов научной работы?
54.	Что представляет собой библиографический аппарат научной работы?
55.	Что представляют собой библиографические ссылки, библиографический список и какие виды его существуют?
56.	В каких случаях применяется библиографический список, построенный тематически?
57.	В каких случаях используется в рукописи научной работы библиографический список по видам изданий?
58.	В каких рукописях применяется библиографический список, построенный по характеру содержания описанных в нем источников?
59.	Каким образом используется библиографический список, построенный по очередности упоминания источника в тексте рукописи?
60.	Основные формы связи библиографического описания с основным текстом.

#### Практические задания к зачету

1.	Приведите пример конкретного научного исследования, которое может проводиться в современных информационных системах. Обоснуйте его актуальность. Назовите ресурсы, которые необходимы для поведения такого исследования, и результат, который может быть получен.
2.	Выбрать и сформулировать проблему. Обозначить, почему она является проблемой, а не задачей. Обосновать ее актуальность. Провести ее анализ в соответствии с требованиями к ее обозначению и постановке.
3.	Выбрать и сформулировать тему научного исследования. Обосновать актуальность выбранной темы, сформулировать цель и задачи научного исследования, определить объект и предмет исследования.
4.	Составьте библиографическое описание источника. Книги: 1. Автор И.Н.Кузнецов, название «Рефераты, курсовые и дипломные работы: Методика подготовки и оформления: Учебно-методическое пособие», город издания Москва, издано Издательско-торговой корпорацией «Дашков и К°» в 2002, книга содержит 352 страниц. 2. Автор Г.В. Баранов, название «Проблемы научного метода», город издания Саратов, издательство Бератор-Пресс, год 1990, книга содержит 318 страниц. 3. Авторы И.Н.Богатая и Н.Н.Хахонова, название «Аудит», издательство Феникс, город издания Ростов-на-Дону, 2003 год.
5.	Составьте библиографическое описание источника. Журналы: 1. Автор статьи Ф.Е.Василюк, название журнала «Московский психотерапевтический журнал», название статьи «От психологической практики до психологической теории», журнал №1 выпущен в 1991 году, статья находится с 15 по 21 страницу.

	<p>2. Автор статьи В.Б. Ивашкевич, название журнала «Аудиторские ведомости», название статьи «Этика поведения аудитора», журнал №3 выпущен в 2003 году, статья находится с 22 по 27 страницу.</p> <p>3. Авторы статьи А.В. Газарян и Г.И.Костюк, название журнала «Бухгалтерский учет», название статьи «Аудиторская проверка финансовых результатов и их использования», журнал №5 выпущен в 2001 году, статья находится с 12-15 страницу.</p>
6.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , определите индекс Хирша указанной преподавателем научной организации.
7.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , определите индекс Хирша вузов г. Краснодара.
8.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , проведите сравнительный анализ публикационной активности двух вузов.
9.	Постройте рейтинг вузов Краснодарского края по числу зарубежных публикаций.
10.	Постройте рейтинг вузов Краснодарского края по числу публикаций в зарубежных журналах и российских из перечня ВАК.
11.	Постройте рейтинг вузов Краснодарского края по числу авторов, имеющих публикации в журналах, входящих в Web of Science или Scopus.
12.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , определите индекс Хирша указанного преподавателем автора.
13.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , найдите список статей, ссылающихся на работы указанного преподавателем автора.
14.	Используя материалы <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> , определите процент самоцитирований указанного преподавателем автора.
15.	Используя материалы научной электронной библиотеки, осуществите поиск литературы по теме Вашей научной работы.
16.	В выпускной квалификационной работе, предложенной преподавателем из размещенных на сайте университета, оцените соответствие оформления литературы современным требованиям.
17.	Оцените оригинальность предложенного преподавателем текста, используя программу «Антиплагиат».
18.	Оцените оригинальность предложенного преподавателем текста курсовой работы, используя программу «Антиплагиат».
19.	Оцените оригинальность предложенного преподавателем текста ВКР, используя программу «Антиплагиат».
20.	Определите перечень цитируемых источников в предложенном преподавателем тексте ВКР, используя программу «Антиплагиат».
21.	Подготовить конспект-схему по теме «Методология научных исследований», используя рекомендуемый источник литературы.
22.	Составьте индивидуальный план учебной деятельности (краткосрочный, долгосрочный).
23.	Сформировать собственную картотеку по предложенной теме исследования (не менее 10 наименований)
24.	Систематизировать предложенные библиографические описания по следующим блокам: а) нормативно-правовая база; б) источники в) книги; статьи; г) материалы конференций; съездов; д) электронные ресурсы
25.	Проанализировать первоисточник по следующему алгоритму Наименование (книги, статьи) Автор Выходные данные Основное содержание, тема Главная мысль, цель сообщения Основные рассуждения, раскрывающие главную мысль Фактологические данные
26.	Отредактировать текст курсовой работы, обратив внимание на употребление терминов, оформление цитат, библиографических ссылок.

27.	Подготовить рецензию на курсовую работу.
28.	Разработать структуру предполагаемого научного исследования.
29.	Проанализировать теоретическое обоснование проблемы, рассматриваемой в статье по схеме: история возникновения проблемы; гипотеза; основные понятия теории; методы исследования; доводы в пользу или против теории.
30.	Оформить требовательный листок для заказа книги согласно правилам библиотеки.
31.	Оформить титульный лист, содержание, введение, список литературы курсовой работы в компьютерном варианте в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным работам.
32.	Проведите структуризацию методики проведения исследования.
33.	Представьте алгоритм проведения статистического исследования.
34.	Подготовить конспект-схему по теме «Написание научной работы», используя рекомендуемый источник литературы.
35.	Подготовить конспект-схему по теме «Научная работа», используя рекомендуемый источник литературы.
36.	Подготовить конспект-схему по теме «Организация научно – исследовательской работы в России», используя рекомендуемый источник литературы.

#### **4 Типовые задания к практическим занятиям**

##### Примеры вопросов для собеседования

##### **Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе**

1. Назовите функции науки.
2. Назовите основные концепции науки.
3. Основные черты современной науки.
4. Назовите основные приоритетные научные направления.

##### Примеры заданий для контрольной работы

##### **Вариант 1**

1. Источники научной информации. Анализ источников. Основные средства поиска, сбора, систематизации и анализа исходных источников информации.
2. Государственные учреждения, ответственные за развитие науки в Р.Ф.. Российская Академия наук и ее роль в развитии науки в стране.
3. Практическое задание.

##### **Вариант 2**

1. Ученые степени и ученые звания. Подготовка научных и научно – педагогических кадров.
2. Требования к курсовой работе. Цель, задачи и требования к курсовой работе. Структура курсовой работы.
3. Практическое задание

#### **5 Типовые задания к интерактивным занятиям**

##### Тематика форумов, дискуссий, круглых столов

Форум по теме 1: «Введение. Наука и ее роль в современном обществе»

Дискуссия по теме 2: «Организация научно – исследовательской работы в России»

Форум по теме 3: «Наука и научное исследование»

Дискуссия по теме 3: «Наука и научное исследование»

Форум по теме 4: «Методологические основы научных исследований»

Дискуссия по теме 4: «Методологические основы научных исследований»

Дискуссия по теме 5: «Выбор направления и обоснование темы научного исследования»



Дискуссия по теме 6: «Поиск, накопление и обработка научной информации»  
 Дискуссия по теме 7: «Научные работы»  
 Форум по теме 8: «Написание научной работы»

## 6 Примеры тестов для контроля знаний

### Задание 1

Последовательность основных этапов научного метода выглядит следующим образом:

- А) факты – наблюдения – гипотеза – эксперимент - объяснение
- Б) наблюдения – эксперимент - результаты – объяснение
- В) факты – наблюдения – данные – гипотеза – эксперимент - результаты – объяснение
- Г) данные – гипотеза – эксперимент - результаты – объяснение – теория

### Задание 2

Одна из ценностей научного метода – возможность свободного обмена информацией в рамках научного сообщества - называется:

- А) Объективность
- Б) Совместимость
- В) Открытость
- Г) Воспроизводимость

### Задание 3

Процесс отвлечения от ряда свойств и отношений изучаемого явления с одновременным выделением интересующих исследователя свойств – это метод:

- А) Анализа
- Б) Абстрагирования
- В) Идеализации
- Г) Аналогии

## VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Методы и организация научных исследований предприятий общественного питания» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» представлена в таблице:

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания»

Таблица 6

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в

	материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия (форум, дискуссия)	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму, решение ситуационных задач, комплексных ситуационных задач.
Контрольная работа (собеседование)	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.

### **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)	40
<b>Итого</b>	<b>100</b>

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

#### **Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающегося в семестре:**

- для студентов очно и очно-заочной форм обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 3 семестре для очной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 7

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Текущий контроль	Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России	<i>дискуссия</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,0</b>
		Тема 3. Наука и научное исследование	<i>дискуссия</i>
	<i>форум</i>		1,0
	<i>собеседование</i>		0,5
		<b>итого</b>	<b>2,5</b>

	Тема 4. Методологические основы научных исследований	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>форум</i>	1,0
		<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	3,0
		<b>итого</b>	<b>5,5</b>

1	2	3	4
	Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>форум</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации	<i>дискуссия</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 7. Научные работы	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	1,0
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 8. Написание научной работы	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<i>контрольная работа</i>	3,0
		<b>итого</b>	<b>4,5</b>
<b>Всего</b>			<b>20</b>

## 2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Контрольная работа (текущий контроль) – 3 балла

**3 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**2 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**1,5 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тестирование (текущий контроль) – 3 балла

**3 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**1,5 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

Форум – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Дискуссия – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Расчет баллов по результатам текущего контроля в 4 семестре для очно-заочной формы обучения представлен в таблице:

Таблица 9

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
1	2	3	4
Текущий контроль	Тема 1. Введение. Наука и ее роль в современном обществе	<i>форум</i>	1,0
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России	<i>дискуссия</i>	1,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 3. Наука и научное исследование	<i>форум</i>	1,0
<i>собеседование</i>		0,5	

		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
	Тема 4. Методологические основы научных исследований	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>текущий контроль №1 (тестирование)</i>	4,5
		<b>итого</b>	<b>5,0</b>
	Тема 5. Выбор направления и обоснование темы научного исследования	<i>дискуссия</i>	1,5
		<b>итого</b>	<b>1,5</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
	Тема 6. Поиск, накопление и обработка научной информации	<i>дискуссия</i>	1,5
		<i>собеседование</i>	0,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 7. Научные работы	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>дискуссия</i>	1,5
		<b>итого</b>	<b>2,0</b>
	Тема 8. Написание научной работы	<i>собеседование</i>	0,5
		<i>контрольная работа</i>	4,5
		<b>итого</b>	<b>5,0</b>
	<b>Всего</b>		

## 2) Критерии оценки заданий к практическим занятиям

### Собеседование – 0,5 балла

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 балла** выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

### Контрольная работа (текущий контроль) – 4,5 балла

**4,5 балла** выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

**3,5 балла** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

**2 балла** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

**1 балл** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### Тестирование (текущий контроль) – 4,5 балла

**4,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**3,5 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

### 3) Критерии оценки заданий к интерактивным занятиям

#### Форум – 1 балл

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,4 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,2 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

#### Дискуссия – 1,5 балла

**1,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,3 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

### **Критерии оценки творческого рейтинга**

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы.

Таблица 10

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Подготовка презентации на тему: «Законодательная основа управления и планирования научных исследований» (Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России)	5
Подготовка презентации на тему: «Подготовка научных и научно-педагогических кадров России» (Тема 2. Организация научно – исследовательской работы в России)	5
Написание и оформление статьи на предложенные темы (Тема 8. Написание научной работы)	10
<b>Итого</b>	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Методы и организация научных исследований продукции общественного питания» в 3 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из **двух теоретических вопросов и одного практического задания**.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

-теоретические вопросы – **по 10 баллов каждый**;

-практическое задание – **20 баллов**.

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Таблица 11

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-1	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий
		ПК-2	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> современные информационные технологии <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> правилами работы современных информационных технологий
		ПК-15	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные источники информации в области развития потребительского рынка <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
		ПК-24	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> процедуру проведения исследования продукции общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания <b>Владет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой анализа научно-технической информации в

			области производства продукции общественного питания
		ПК-25	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью анализировать полученную информацию
		ПК-26	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью анализировать полученную информацию
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-1	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий
		ПК-2	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> современные информационные технологии <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> правилами работы современных информационных технологий
		ПК-15	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные источники информации в области развития потребительского рынка <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
		ПК-24	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> процедуру проведения исследования продукции общественного питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> проводить



			исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания
		ПК-25	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью анализировать полученную информацию
		ПК-26	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью анализировать полученную информацию
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-1	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий
		ПК-2	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> современные информационные технологии <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> правилами работы современных информационных технологий
		ПК-15	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные источники информации в области развития потребительского рынка <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка <b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка
		ПК-24	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> процедуру

			<p>проведения исследования продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью анализировать полученную информацию</p>
		ПК-26	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью анализировать полученную информацию</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-1	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> правилами информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
		ПК-2	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> современные информационные технологии</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> правилами работы современных информационных технологий</p>
		ПК-15	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные источники информации в области развития потребительского рынка</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> техникой и методикой систематизации и обобщения информации в области развития потребительского рынка</p>

		ПК-24	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> процедуру проведения исследования продукции общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> проводить исследования и анализировать результаты экспериментов продукции общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой анализа научно-технической информации в области производства продукции общественного питания</p>
		ПК-25	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью анализировать полученную информацию</p>
		ПК-26	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> особенности измерения и составления описания проводимых экспериментов в области научных исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> готовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, обрабатывать экспериментальные данные исследований продукции общественного питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью анализировать полученную информацию</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Рабочая программа с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 18.02.2021г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 11.03.2021г.

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 14 от 30.03.2021г.

Председатель



А.В. Петровская

## Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Карта обеспеченности дисциплины «Методы и организация научных исследований предприятий общественного питания»  
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/ столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / Шкляр М.Ф., - 2-е изд.	М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02518-1 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=340857">http://znanium.com/bookread2.php?book=340857</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Основы научных исследований : учеб. пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=924694">http://znanium.com/bookread2.php?book=924694</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Основы научных исследований: Учебное пособие / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М., Камоза Т.Л.	Краснояр.: СФУ, 2016. - 168 с.: ISBN 978-5-7638-3428-4 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=967591">http://znanium.com/bookread2.php?book=967591</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	3	x	x	1,0
<b>Дополнительная литература</b>							
1	Основы научных исследований : учеб. пособие / Р.А. Беспалов.	М. : ИНФРА-М, 2019. — 111 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1011326">http://znanium.com/bookread2.php?book=1011326</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1

1	2	3	4	5	6	7	8
2	Космин В.В. Основы научных исследований (Общий курс) : учеб. пособие / В.В. Космин. — 4-е изд., перераб. и доп.	М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 227 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; URL: <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Магистратура). — <a href="https://doi.org/10.12737/12140">https://doi.org/10.12737/12140</a> . - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=910383">http://znanium.com/bookread2.php?book=910383</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Основы научных исследований / Кузнецов И.Н., - 4-е изд.	М.:Дашков и К, 2018. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02952-3 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415064">http://znanium.com/bookread2.php?book=415064</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
4	Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова.	Москва : ИНФРА-М, 2019. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://new.znanium.com">http://new.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Магистратура). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/357">www.dx.doi.org/10.12737/357</a> . - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=989954">http://znanium.com/bookread2.php?book=989954</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
5	Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков.	Москва : ИНФРА-М, 2018. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <a href="https://new.znanium.com">https://new.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=937995">http://znanium.com/bookread2.php?book=937995</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
<b>Всего</b>			x	5	x	x	1,0

Преподаватель  Т.Б. Брикота  
(подпись)

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь  Н.И. Криво  
(подпись)