

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 18.09.2025 16:27:39
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 3
к основной профессиональной образовательной
программе по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного биз-
неса»

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
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.ДЭ.02.02 Методика научной работы в индустрии питания

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания**

**Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного
бизнеса**

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания
(ученая степень, ученое звание, должность)

Т.Б. Брикота

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от «17» 02.2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	13
ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ	13
ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ	14
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ	14
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	15
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	16
АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25

І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания» является изучение теоретических основ и формирование практических навыков в области методики научных исследований и организации научных работ.

Задачи учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания»:

- изучение основных методов критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода;
- формирование навыков осуществления поиска необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации;
- изучение методов генерирования альтернативных решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения;
- формирование навыков использования инструментальных средств для разработки и принятия решений.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.ДЭ.02.02 «Методика научной работы в индустрии питания» относится к обязательной части учебного плана и является элективной дисциплиной.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	30	8
1. Аудиторная работа (Ауд.), акад. часов всего, в том числе:	28	6
• лекции	12	2
• практические занятия	16	4
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2	2
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-	-
Самостоятельная работа (СР), всего:	78	98
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	2
• самостоятельная работа в семестре (СРс)	78	98
в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу	-	-

• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• другие виды	78	98

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	УК-1.1. З-1. Знает основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода
		УК-1.1. У-1. Умеет анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода
		УК-1.1. У-2. Умеет осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	УК-1.2. З-1. Знает критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи
		УК-1.2. У-1. Умеет осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи
		УК-1.2. У-2. Умеет отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации
		УК-1.2. У-3. Умеет сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	УК-2.1. З-1. Знает основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений
		УК-2.1. З-2. Знает методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения
		УК-2.1. З-3. Знает природу данных, необходимых для решения поставленных задач
		УК-2.1. У-1. Умеет системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения
		УК-2.1. У-2. Умеет критически оценивать информацию о предметной области принятия решений
		УК-2.1. У-3. Умеет использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. З-1. Знает основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности
		УК-2.2. З-2. Знает виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими
		УК-2.2. З-3. Знает основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области
		УК-2.2. У-1. Умеет проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления

		ния ограничений при принятии решений
		УК-2.2. У-2. Умеет разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков
		УК-2.2. У-3. Умеет выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций для студентов очной формы обучения

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижений компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катг	Всего					
	Семестр 4											
1.	Тема 1. Наука и ее роль в сфере индустрии питания. Понятие науки. История развития науки. Современная наука. Основные концепции науки. Роль науки в современном обществе и ее основные функции	2	2	-	-	14	18	УК-2.1	УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.1. У-3	О.	-	Р.
2.	Тема 2. Документальные источники информации. Формы работы с научной литературой. Источники научно-технической информации. Методики работы с официальными документами, специальной литературой, периодической литературой, ведомственными материалами. Подбор литературы, использование аннотаций, рефератов, обзоров. Работа с каталогами. Универсальная десятичная классификация (УДК).	2	2	-	-	16	20	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. У-2 УК-1.2. У-1 УК-1.2. У-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-3	О.	-	

	Основы патентоведения. Методика организации патентного поиска. Автоматизированные справочно-информационные центры и системы поиска информации. Этапы работы над первоисточниками. Систематизация полученной информации. Последовательность изложения собранного научно-технического материала по выбранной теме исследования.											
3.	Тема 3. Особенности научной работы и этика научного труда. Этика научного исследования. Роль научного руководителя в исследовании. Научная добросовестность исследователя и проблема плагиата. Соответствие используемой литературы избранному ракурсу работы. Отличие авторской позиции от реферативного изложения. Культура цитирования. Формирование навыков письменной научной речи. Индексы научного цитирования. Проверка авторского текста в системе «Антиплагиат».	2	4	-	-	16	22	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. У-1 УК-1.2. 3-1 УК-1.2. У-2 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-3	О.	Т.	
4.	Тема 4. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок в общественном питании. Оценка научно-технического уровня новой продукции. Система разработки и постановки продукции на производство. Порядок приемки и внедрения НИР. Этапы внедрения НИР. Ситуация в России с внедрением высокотехнологичной продукции. Понятие о коммерциализации инновационных разработок. Лицензирование и	4	4	-	-	16	24	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. 3-1 УК-1.1. У-1 УК-1.2. У-1 УК-1.2. У-3 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-3	О.	-	

	патентование. Приоритетные направления исследований. Расчет экономического эффекта от реализации фундаментальных научно-технических результатов. Методика определения экономической эффективности использования новой техники, изобретений и рационализаторских предложений. Оценка эффективности работы научно-исследовательской группы или научной организации.											
5.	Тема 5. Оформление структурных частей научных работ. Формы представления работы. Приемы и стиль изложения научных материалов. Редактирование рукописей. Современные приемы редактирования. Требования ГОСТов по оформлению библиографических описаний и ссылок. (Приложение. ГОСТ Р 7.0.11-2011 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.) Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления Издательская деятельность. Печатная научная продукция, особенности ее оформления.	2	4	-	-	16	22	УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.2. У-1 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-3	О.	К/р	
	<i>Контактная работа по промежуточной аттестации (Камт)</i>	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	12	16	-	-	80	108	х	х	х	х	х

Для студентов заочной формы обучения

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
2 курс												
1.	Тема 1. Наука и ее роль в сфере индустрии питания. Понятие науки. История развития науки. Современная наука. Основные концепции науки. Роль науки в современном обществе и ее основные функции	-	-	-	-	18	18	УК-2.1	УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-1 УК-2.1. У-2 УК-2.1. У-3	-	К/р	Р.
2.	Тема 2. Документальные источники информации. Формы работы с научной литературой. Источники научно-технической информации. Методики работы с официальными документами, специальной литературой, периодической литературой, ведомственными материалами. Подбор литературы, использование аннотаций, рефератов, обзоров. Работа с каталогами. Универсальная десятичная классификация (УДК). Методика организации патентного поиска. Автоматизированные справочно-информационные центры и системы	-	-	-	-	20	20	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. У-2 УК-1.2. У-1 УК-1.2. У-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-3	-	К/р	

	поиска информации. Этапы работы над первоисточниками. Систематизация полученной информации. Последовательность изложения собранного научно-технического материала по выбранной теме исследования.											
3.	Тема 3. Особенности научной работы и этика научного труда. Этика научного исследования. Роль научного руководителя в исследовании. Научная добросовестность исследователя и проблема плагиата. Соответствие используемой литературы избранному ракурсу работы. Отличие авторской позиции от реферативного изложения. Культура цитирования. Формирование навыков письменной научной речи. Индексы научного цитирования. Проверка авторского текста в системе «Антиплагиат».	-	-	-	-	20	20	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. У-1 УК-1.2. 3-1 УК-1.2. У-2 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. 3-3 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-2 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-2 УК-2.2. У-3	-	Т., К/р	
4.	Тема 4. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок в общественном питании. Оценка научно-технического уровня новой продукции. Система разработки и постановки продукции на производство. Порядок приемки и внедрения НИР. Этапы внедрения НИР. Ситуация в России с внедрением высокотехнологичной продукции. Понятие о коммерциализации инновационных разработок. Лицензирование и патентование. Приоритетные направления исследований. Расчет экономического эффекта от реализации фундаментальных научно-технических результатов. Методика определения	2	2	-	-	20	24	УК-1.1 УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.1. 3-1 УК-1.1. У-1 УК-1.2. У-1 УК-1.2. У-3 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. 3-2 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-1 УК-2.2. 3-3 УК-2.2. У-1 УК-2.2. У-3	О.	К/р	

	экономической эффективности использования новой техники, изобретений и рационализаторских предложений. Оценка эффективности работы научно-исследовательской группы или научной организации.											
5.	Тема 5. Оформление структурных частей научных работ. Формы представления работы. Приемы и стиль изложения научных материалов. Редактирование рукописей. Современные приемы редактирования. Требования ГОСТов по оформлению библиографических описаний и ссылок. (Приложение. ГОСТ Р 7.0.11-2011 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу.) Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления Издательская деятельность. Печатная научная продукция, особенности ее оформления.	-	2	-	-	20	22	УК-1.2 УК-2.1 УК-2.2	УК-1.2. У-1 УК-2.1. 3-1 УК-2.1. У-2 УК-2.2. 3-3	О.	К/р	
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	Самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-	-	-	/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	2	4	-	-	102	108	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Контрольные работы (К/р)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат (Р.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4 <https://znanium.ru/read?id=431702>
2. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1 <https://znanium.com/read?id=422183>

Дополнительная литература:

1. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / А.В. Космин, В.В. Космин. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 298 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01901-6>. - ISBN 978-5-369-01901-6 <https://znanium.com/read?id=417673>
2. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 282 с. - ISBN 978-5-394-05255-2. <https://znanium.com/read?id=431701>
3. Овчаров, А. О. Методология научного исследования : учебник / А. О. Овчаров, Т. Н. Овчарова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 310 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/1846123. - ISBN 978-5-16-017366-5 <https://znanium.ru/read?id=421042>
4. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7 <https://znanium.com/read?id=428061>

Нормативные 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>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс
2. Справочно-правовая система Гарант

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТРОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. Видеолекции НПП Краснодарского филиала
<http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>
8. Indigo
9. Moodle

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/>

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.oooph.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 - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Восточные кухни – www.susi.ru
7. 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/>
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>

ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Операционная система Microsoft Windows 8.1; Microsoft Windows 10
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus в составе:
 - Microsoft Word
 - Microsoft Excel
 - Microsoft Power Point
 - Microsoft Access

3. Антивирусная программа «Kaspersky Endpoint Security» для бизнеса
4. Симулятор сети передачи данных «Cisco Packet Tracer»
5. Редактор диаграмм «Ramus Educational»
6. Среда разработки «Visual Studio community»
7. Инструмент для визуального проектирования баз данных «MySQL Workbench»
8. Среда проектирование диаграммы классов «Modelio»
9. Интерактивная среда разработки «Jupyter Notebook»
10. Офисный компонент для анализа данных «Power Pivot»
11. Файловый архиватор «7Zip»
12. Приложение для просмотра PDF файлов «Acrobat Adobe Reader»

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Методика научной работы в индустрии питания» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа (практические занятия):

➤ учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации: мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями;

для самостоятельной работы:

➤ помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

➤ Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

➤ Методические указания по подготовке и оформлению рефератов

➤ Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов

➤ Положение об учебно-исследовательской работе студентов

➤ Методическое пособие по выполнению контрольной работы.

➤ Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ.

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы обучающегося. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в процессе освоения дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания» в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Таблица 5

Виды работ	Максимальное количество баллов
------------	--------------------------------

Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний, обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Перечень вопросов к 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 приложения?
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.

Типовые 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 проведения 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.

Типовые тестовые задания:

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

Примеры вопросов для опроса:

- 1. Экономический эффект внедрения результатов НИР
- 2. Социальный эффект внедрения результатов НИР
- 3. Основные принципы внедрения результатов НИР в производство
- 4. Российские фонды поддержки научных исследований

Примеры типовых заданий для контрольной работы:**Вариант 1**

Подготовить письменный ответ на следующие вопросы:

- 1. Научные произведения и их особенности.
- 2. Выбор темы научного исследования.

Указать правильные варианты ответов на тестовые задания:

3.1. К основным концепциям науки относят:

- а) наука как знание;
- б) наука как заблуждение;
- в) наука как деятельность;
- г) наука как социальный институт;
- д) наука как система недочетов.

3.2. Не существует каталога:

- а) алфавитного;
- б) тематического;
- в) вспомогательного;
- г) предметного;
- д) библиографического;

е) пояснительного.

3.3. Этапы исследовательской работы имеют определенную очередность:

Теоретические исследования.

Формулирование темы.

Внедрение и эффективность научных исследований.

Формулирование цели и задач исследования.

Экспериментальные исследования.

Анализ и оформление научных исследований.

Тематика рефератов:

1. Автоматизированные системы управления качеством продукции.
2. Новые формы менеджмента в науке, производстве, обслуживании потребителей на предприятиях общественного питания.
3. Концепции и методы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания.
4. Привлечение дополнительных источников финансирования научных организаций.
5. Использование достижений нанотехнологий в производстве продукции, упаковочных материалов и новых методов исследований.
6. Развитие вузовского сектора науки
7. Разработка продуктов питания, упаковочных материалов с использованием достижений нанотехнологий.
8. Изучение физических свойств продуктов.
9. Использование вторичных сырьевых ресурсов и перспективных источников нутриентов в пищевых целях.
10. Контроль качества продуктов питания по показателям безопасности, современные методы и средства исследований.
11. Методы обработки пищевых продуктов (физические, электрофизические, тепловая обработка).
12. Новые технологии получения рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из речной и морской рыбы.
13. Разработка технологий пищевых продуктов и изучение их свойств
14. Разработка новых технологий, использующих совмещение тары и оборудования:
15. Разработка экспресс-методов исследования качества мяса и мясных продуктов и их метрологические характеристики.
16. Роль квалиметрии и значение интегральных показателей качества в производстве и экспертизе продуктов питания.
17. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов и их безопасность.
18. Современные технологии производства растворимого кофе и оценка его качества.
19. Классификация экспериментов, их особенности и методики проведения.
20. Эффективность научных исследований и разработок.
21. Методики определения экономической эффективности внедрения результатов в зависимости от вида работ (фундаментальная, поисковая, прикладная).
22. Мотивация исполнителей научно-исследовательских работ в высших учебных заведениях.
23. Инновационные системы управления внедрением научно-технических разработок.
24. Оценка конкурентоспособности продукции на основе обобщенных и конкретных экономических показателей.
25. Математическое моделирование и исследование технологических процессов в производстве продукции общественного питания.
26. Использование прикладных компьютерных программ для планирования и обработки данных эксперимента (MS Excel, Statistica).

27. Способы графо-аналитической обработки результатов измерений.
28. Новые лексика, термины и определения в общественном питании и их применение в оформлении НИР.
29. Порядок работа над рукописью научного произведения. Способы подготовки материала и его литературной обработки.
30. Применение текстовых процессоров с целью повышения качества подготовки научных и учебных трудов.

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Основные термины науки.	10
Вопрос 2. Основные методы работы с каталогами и карточками и их видами.	10
Практическое задание. Используя материалы http://elibrary.ru , определите индекс Хирша указанной преподавателем научной организации.	20

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Таблица 6

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает верно и в полном объеме: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода Умеет верно и в полном объеме: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Продвинутый
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знает верно и в полном объеме: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи Умеет верно и в полном объеме: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	Знает верно и в полном объеме: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач Умеет верно и в полном объеме: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
			УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает верно и в полном объеме: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области Умеет верно и в полном объеме: проводить многофакторный	

				анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
70 – 84 баллов	«зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает с незначительными замечаниями: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода Умеет с незначительными замечаниями: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Повышенный
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знает с незначительными замечаниями: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	Знает с незначительными замечаниями: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач Умеет с незначительными замечаниями: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
			УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает с незначительными замечаниями: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области Умеет с незначительными замечаниями: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать	

				альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
50 – 69 баллов	«зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Базовый
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Знает на базовом уровне, с ошибками: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач Умеет на базовом уровне, с ошибками: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
			УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает на базовом уровне, с ошибками: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ре-	

				сурсов и ограничений	
менее 50 баллов	«не зачтено»	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	Не знает на базовом уровне: основные методы критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода Не умеет на базовом уровне: анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода; осуществлять поиск необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации.	Компетенции не сформированы
			УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации	Не знает на базовом уровне: критерии сопоставления различных вариантов решения поставленной задачи Не умеет на базовом уровне: осуществлять критический анализ собранной информации на соответствие ее условиям и критериям решения поставленной задачи; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок при анализе собранной информации; сопоставлять и оценивать различные варианты решения поставленной задачи, определяя их достоинства и недостатки	
		УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	УК – 2.1. Понимает базовые принципы постановки задач и выработки решений	Не знает на базовом уровне: основные принципы и концепции в области целеполагания и принятия решений; методы генерирования альтернатив решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения; природу данных, необходимых для решения поставленных задач Не умеет на базовом уровне: системно анализировать поставленные цели, формулировать задачи и предлагать обоснованные решения; критически оценивать информацию о предметной области принятия решений; использовать инструментальные средства для разработки и принятия решений	
			УК – 2.2. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Не знает на базовом уровне: основные методы принятия решений, в том числе в условиях риска и неопределенности; виды и источники возникновения рисков принятия решений, методы управления ими; основные нормативно-правовые документы, регламентирующие процесс принятия решений в конкретной предметной области Не умеет на базовом уровне: проводить многофакторный анализ элементов предметной области для выявления ограничений при принятии решений; разрабатывать и оценивать альтернативные решения с учетом рисков; выбирать оптимальные решения исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.ДЭ.02.02 МЕТОДИКА НАУЧНОЙ РАБОТЫ В ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ

Направление подготовки **19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И**
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль) программы
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

1. Цель и задачи дисциплины:

Целью учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания» является изучение теоретических основ и формирование практических навыков в области методики научных исследований и организации научных работ.

Задачи учебной дисциплины «Методика научной работы в индустрии питания»:

- изучение основных методов критического анализа и основы системного подхода как общенаучного метода;
- формирование навыков осуществления поиска необходимой для решения поставленной задачи информации, критически оценивая надежность различных источников информации;
- изучение методов генерирования альтернативных решений и приведения их к сопоставимому виду для выбора оптимального решения;
- формирование навыков использования инструментальных средств для разработки и принятия решений.

2. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование тем дисциплины
1.	Тема 1. Наука и ее роль в сфере индустрии питания
2.	Тема 2. Документальные источники информации. Формы работы с научной литературой
3.	Тема 3. Особенности научной работы и этика научного труда
4.	Тема 4. Оценка научно-технического уровня и эффективность научных исследований и разработок в общественном питании.
5.	Тема 5. Оформление структурных частей научных работ
Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часа	

Форма контроля – зачет

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.Б. Брикота