Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора, O="ОРЕЛСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", OU="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", E=mfpvd@ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей усиленной подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.01 Методология научно-исследовательской деятельности
(код и наименование РПД)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Методология научно-исследовательской деятельности.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.01 Методология научно-исследовательской деятельности обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.2	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1	Организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)*/ трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-1.1	на уровне знаний: знает методологии научного исследования
		на уровне умений: умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		на уровне навыков: владеет навыками анализ проблемных ситуаций
	УК-1.2	на уровне знаний: знает общие требования, предъявляемыми к научным исследованиям,
		на уровне умений: умеет планировать и организовывать научные исследования
		на уровне навыков: владеет навыками разработки программы исследований и проведения методологического анализа достижений в научно-исследовательской и научно-

		производственной сфере
	УК-6.2	на уровне знаний: знает общую методологию научного творчества в профессиональной деятельности
		на уровне умений: умеет реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самоорганизации и самообразовании
		на уровне навыков: владеет навыками выстраивания гибкой профессиональной траектории, используя инструменты непрерывного образования
	ОПК-5.1	на уровне знаний: общенаучные принципы организации научно-исследовательских работ в сфере питания
		на уровне умений: умеет применять методы исследования в сфере питания
		на уровне навыков: владеет навыками организации научно-исследовательских работ в сфере питания на основе общенаучных принципов
22.005Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Е/01.7Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.2	на уровне знаний: знает рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		на уровне умений: умеет разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		на уровне навыков: владеет навыками методологического анализа достижений в научно-исследовательской и научно-производственной сфере

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, то есть 180 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часов: 18 часов лекций, 26 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 74 час; форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 часов лекций, 6 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 89 час; форма контроля – экзамен.

Дисциплина Б1.О.01 Методология научно-исследовательской деятельности включена в блок 1 обязательной части основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 1 курсе, для студентов очной и заочной форм обучения.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.					Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий			СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР	

Тема 1.	Основные понятия, закономерности и этапы развития современной науки	37	8/-	12/-			17	ПР, Реф.
Тема 2	Основные направления развития технических наук.	44	10/-	14/-			20	ПР, Реф.
Промежуточная аттестация		27						Э
Всего:		108	18	26			37	

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1.	Основные понятия, закономерности и этапы развития современной науки	44	2/-	2/-			40	ПР, Реф.
Тема 2	Основные направления развития технических наук.	55	2/-	4/-			49	ПР, Реф.
Промежуточная аттестация		9						Э
Всего:		108	4	6			89	

Заочная форма обучения

№ п/п	**Наименование тем и/или разделов**	**Объем дисциплины (модуля), час.**						**Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации****
		Всего	**Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий**				СРО	
			Л/ДОТ	**ЛР/ДОТ**	**ПЗ/ДОТ**	**КСР**		
Тема 1.	Основные понятия, закономерности и этапы развития современной науки	44	2/-	2/-			40	ПР, Реф.
Тема 2	Основные направления развития технических наук.	55	2/-	4/-			49	ПР, Реф.
Промежуточная аттестация		9						Э
Всего:		108	4	6			89	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д), индивидуальное задание (ИЗ), защита практической работы (ПР)

формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия, закономерности и этапы развития современной науки Понятие науки и научного познания. Методология научного познания. Субъект и объект науки. Критерии научности знания. Основные подходы критического анализа проблемных ситуаций. Методологические особенности развития современной науки. Профессиональная деятельность как способ саморазвития личности. Профессиональное самопознание.

Тема 2. Основные направления развития технических наук. Этапы развития технических наук. Понятие методологии, метода, методики исследования. Особенности структура научного исследования в сфере производства пищевых продуктов

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.24 Контроль качества сырья и продукции питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Основные понятия, закономерности и этапы развития современной науки	выполнение и защита практических работ, написание реферата (Реф)
Тема 2. Основные направления развития технических наук.	выполнение и защита практических работ, написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Составление и защита отчета по практической работе

Выполнение практических работ по дисциплине подразумевает следующие этапы работы:

1. Изучение теоретического материала, формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, выделение величин, получаемых прямыми и косвенными измерениями, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.
2. Проведение измерений, запись и обработка результатов, регистрация условий проведения опыта.
3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, литературное оформление результатов опыта.
4. Защита отчета.

Выполнение практических работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к практически работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения практической работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает практическую работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;
2) объекты и методы исследования, их общая характеристика и особенности;
3) методика выполнения работы;

4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;
5) результаты выполнения работы (сводные таблицы, графики, технологическая документация);
6) общие выводы по работе.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:
- показать приемы работы на оборудовании;
- пояснить выбранный способ обработки результатов;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на контрольные вопросы по работе.

Примерная тематика практических работ

Практическое занятие «Основные подходы критического анализа проблемных ситуаций»
Практическое занятие «Критерии и нормы научного познания»
Практическое занятие «Критический анализ информации и проблемных ситуаций»
Практическое занятие «Методики постановки цели, определения способов ее достижения, разработки стратегий действий»
Практическое занятие «Структура рукописи научного исследования»
Практическое занятие «Формирование и оформление списка литературы»
Практическое занятие «Наукометрия. Количественные характеристики и измерение научной информации»
Практическое занятие «Формы представления информации»
Практическое занятие по теме «Виды и этапы самоопределения человека»

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее).

1. Гипотезы и их роль в научном исследовании.
2. Гипотетико-дедуктивный метод в научном познании.
3. Глобальный эволюционизм и современная научная картина мира.
4. Диалектика научного творчества.
5. Интуиция и ее роль в научном познании.
6. Исследовательские программы и их методология.
7. Классический и неклассический идеалы научной рациональности.
8. Критерии и нормы научного исследования.
9. Логическая структура гипотетико-дедуктивного метода.
10. Методология науки: уровни и методы научного познания.
11. Методы и перспективы системного исследования
12. Моделирование как метод научного познания.
13. Наука и вненаучное знание.
14. Наука и общество.
15. Наука как система знания, вид духовного производства и социальный институт.
16. Наука как система и система наук.
17. Наука как социальный институт.
18. Научная рациональность: исторические типы.
19. Научные революции, парадигмы и научные сообщества.
20. Образы научной рациональности в философии XX века.
21. Общенаучные методы познания.
22. Обыденное и научное познание.

Вопросы для самостоятельной работы

1. Инновационные технологии продукции общественного питания
2. Традиционные технологии производства пищевых продуктов
3. Доктрина продовольственной безопасности РФ
4. Цели и задачи Государственной политики в области здорового питания.
5. Современное оборудование пищевых производств
6. Пищевые добавки и биологически активные пищевые вещества

7. Тара и упаковка пищевых продуктов
8. Применение биотехнологий при производстве пищевых продуктов

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен (зачет) проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания	Критерий оценивания
УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса)	Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса)	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-6.2 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса)	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования
ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса)	Организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
ПК-2.2 Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса)	Умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Примерный перечень тестовых заданий экзамена

1.	_____ - это процесс определения актуальности, правдивости, достоверности и полноты информации а) Критический анализ б) Когнитивный анализ в) Литературоведческий анализ
2.	Нормативная наука о законах, принципах и методах идеализированных рассуждений, выражающих результаты рациональной мыслительной деятельности человека, а также о языке как средстве такой деятельности, называется ... а) риторикой б) логикой в) этика
3.	Познавательная процедура, направленная на поиск правдоподобных объяснительных гипотез в процессе рассуждения, называется ... а) индукция б) дедукция в) абдукция

4.	Форма вероятностного знания, истинностное значение которого неопределенно, называется а) гипотеза б) аксиома в) теорема
5.	Толкование, объяснение, раскрытие смысла чего-нибудь а) интроспекция б) интерпретация в) интуиция
6.	…- это мыслительная деятельность, направленная на получение абстракций — идеальных (не существующих в действительности) предметов, которыми могут быть как отдельно взятые представления, категории, понятия, теории и другие, так и их системы. а) Анализ б) Синтез в) Абстрагирование
7.	- это процедура мысленного или материального соединения выделенных частей (признаков, свойств, отношений) некоторого объекта в единое целое. а) Анализ б) Синтез в) Абстрагирование
8.	Система принципов и способов организации и построения теоретической и практической деятельности, а также учение об этой системе - это а) методология б) метод в) методика
9.	Эмпирический метод научного познания, характеризуемый как целенаправленное и организованное восприятие внешнего мира, доставляющее первичный материал для научного исследования, называется а) наблюдением б) измерение в) эксперимент
10	Высшая, самая развитая форма организации научного знания, дающая целостное представление о закономерностях и существенных связях определенной области действительности, называется а) субстратом б) мировоззрением г) научной теорией
11	Совокупность приемов, способов решения различных практических и познавательных проблем - это... а) методика б) метод в) механизм
12	___ это умозрительная система, выражающая определенный способ представления, понимания, трактовки каких-либо предметов, явлений, процессов и представляющая ведущую идею и/или конструктивный принцип, реализующие определенный замысел в той или иной теоретической знанивой практике. а) Парадигма б) Концепция в) Теория
13	Учение - это... а) мысль, в которой утверждается или отрицается что-либо б) научное утверждение, сформулированная мысль в) совокупность теоретических положений о какой-либо области явлений действительности
14	Теория – это: а) интеллектуальное отражение реальности б) совокупность умозаключений, отражающая объективно существующие отношения и связи между явлениями объективной реальности в) это произвольная совокупность предложений некоторого искусственного языка, характеризу-

	ющегося точными правилами построения выражений и их понимания
15	Предмет исследования - это: а) способ проблематизации объекта б) совокупность утверждений, сформулированных в результате исследовании в) принцип, положенный в основание гипотезы

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена

Задание 1. Расположите в логической последовательности этапы педагогического исследования - проведение констатирующего эксперимента. Дайте краткую характеристику каждого этапа
- проведение преобразующего эксперимента
- анализ, интерпретация, оформление результатов исследования
- построение гипотезы исследования

Задание 2. Прочитайте предложенную статью. Напишите аннотацию к статье (120 слов) и 5-6 ключевых слов.

Задание 3. Перечислите требования, которые предъявляются к содержанию, логике и методике изложения исследовательского материала в научной работе. Из каких основных частей состоит научная работа?

Задание 4. Проанализируйте представленный демонстрационный материал к выпускной квалификационной работе на предмет соответствия цели и задач исследования сформулированным выводам.

Шкала оценивания.

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
УК-1.1 УК-1.2 УК-6.2 ОПК-5.1 ПК-2.2	Умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования Грамотно организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов Умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5 (отлично)
	В целом умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними В целом разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов В целом может выстраивать гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования В целом организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов В целом умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	4 (хорошо)
	Частично умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Частично разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Частично выстраивает гибкую профессиональную траекторию,	3 (удовлетворительно)

	используя инструменты непрерывного образования Частично организует научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов Частично умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	Не умеет анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Не разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Не выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования Не может организовать научно-исследовательские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов Не умеет составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Методология научно-исследовательской деятельности» для направления подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Персиановский : Донской ГАУ, 2022. — 158 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315014
2. Долгошева, Е. В. Теория и организация научных исследований : методические указания / Е. В. Долгошева, А. В. Волкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222140

7.2. Дополнительная литература

1. Новоселов, С. В. Методика подготовки и написания диссертации на соискание ученой степени кандидата наук / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова, А. А. Мельберт. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45898-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291191
2. Топольник, В. Г. Математико-статистические методы исследований и системный анализ : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170484

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	Назначение и тип лицензии программного обеспечения
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия. Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC–Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	104-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.
2	312-1	аудитория для проведения занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448) – 1шт.), проектор BENQ – 1 шт., колонки J-S – 1 шт., экран на треноге – 1 шт,, учебно-наглядные пособия – 7 шт.,.вытяжной шкаф (1 шт.), водяная баня LW-8 (1 шт.), центрифуга MPW-310 (1шт.), весы торсионные ВЛКТ-500, ВТ-500 (2шт.), микроскоп ЛОМО (2 шт.), микроскоп МИКМЕД (1 шт.), микроскоп XSP 101 (4 шт.), микроскоп PZO (1 шт.), термостат ТС-1/20 СПУ (1шт.), дистиллятор ДЭ-4 (1 шт.), ультротермостат (1шт.), стерилизатор ГП20 СПУ (1шт.), холодильник «Бирюса» (1 шт.), центрифуга ОПн – 8 УХЛ 4.2, мешалки ЕР-10 (1 шт.), микроскоп МИКМЕД-5 (1 шт.), весы электронные OHAVS 00PP (1 шт.), баня водяная LB-140 (1 шт.), весы AV/RV (1 шт.), мельница зерновая ЛЗМ-1М (1 шт.), одноканальный дозатор (пипеточный) № ВР 24925, весы лабораторные ВЛ-224В (1 шт.), анализатор влажности Эвлас – 2Н (1шт.), плитка электрическая Искорка (1 шт.)
3	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.