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 ГОС. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ " РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ", SNILS=04952116008, ИНН=ТПО004864023, E=mfpvm.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.В.03 Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания
(код и наименование РПД)

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

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2025

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

Автор(ы)-составитель(и):

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

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(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 Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

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

1.1. Дисциплина Б1.В.03 Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК - 1	Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся	ПК-1.1	Владеет необходимыми знаниями в области своей профессиональной деятельности
		ПК-1.2	Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

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
	ПК-1.1	на уровне знаний – методик обработки экспериментальных данных
		на уровне умений – подготовки и проведения эксперимента, обработки его результатов, обобщения и представления в виде научного отчета
		на уровне навыков - работы с научно-технической литературой, патентными источниками; разработки методики проведения исследований, включая подбор экспериментального оборудования, планирование эксперимента и использование компьютерной техники
	ПК-1.2	на уровне знаний – психолого-педагогические особенности активизации познавательной деятельности с использованием инновационных образовательных технологий
		на уровне умений – планировать, организовывать и проводить академические занятия, осуществляя

		оптимальный выбор форм и методов обучения с учетом психологических особенностей обучающихся
		на уровне навыков – владеть навыками самостоятельного проектирования, реализации и оценки образовательного процесса

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 44 часов: 18 ч лекций, 26 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 час;, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очно-заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 94 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

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	Организация научно-образовательной деятельности	52	10/-		10/-		32	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Методология научного исследования в области технологии продуктов питания	56	8/-		16/-		32	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация								Зачет (З)
Всего:		108	18		26		64	

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	Организация научно-образовательной деятельности	56	2/-		4/-		50	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Методология научного исследования в области технологии продуктов питания	48	2/-		2/-		44	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	4		6		94	

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	Организация научно-образовательной деятельности	56	2/-		4/-		50	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Методология научного исследования в области технологии продуктов питания	48	2/-		2/-		44	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		108	4		6		94	

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)

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

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1 Методологические основы образовательной деятельности в высшей школе

Основы организации деятельности педагога профессиональной и высшей школы
Профессиональные стандарты в системе образования.
Образовательные технологии: сущность, понятия, подходы к классификации.
Педагог профессиональной и высшей школы: должностной состав, содержание профессиональной деятельности, требования
Содержание образования и его документальное отражение
Методы и приемы обучения

Тема 2 «Методология научного исследования в области технологии продуктов питания»

Принципы научного исследования и подходы к его организации.
Уровни и методы научного познания.
Виды научно-исследовательских работ и требования, предъявляемые к ним.
Планирование научного поиска.
Библиография в научно-исследовательской деятельности.
Работа с научной литературой.
Методологический аппарат научного исследования.
Этапы научного исследования.
Методы анализа и интерпретации данных, полученных в ходе исследования.
Особенности подготовки диссертации.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.05 Проектная деятельность используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Организация научно-образовательной деятельности	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) написание реферата (Реф)
Методология научного исследования в области технологии продуктов питания	выполнение и защита практических работ, опрос (О) выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные тесты для проведения текущей успеваемости

По теме 1:

1. Какой из принципов обучения обеспечивает включение в учебную деятельность различных видов восприятия информации, памяти, типов мышления?

а) принцип доступности;
б) принцип наглядности;
в) принцип сознательности и активности;

2. К какому понятию относятся способы работы преподавателя и студентов, при помощи которых достигается усвоение знаний, умений и навыков, развиваются познавательные способности и формируется мировоззрение обучающихся?
а) принцип обучения;
б) метод обучения;
в) организационная форма обучения;

3. Какой метод обучения характеризуется воспроизведением и повторением способа деятельности по заданию преподавателя?
а) репродуктивный;
б) метод проблемного изложения;
в) эвристическая беседа;

4. Какой из принципов воспитания предполагает опору в воспитательном процессе на национальные традиции народа, национально-этническую обрядность, привычки?
а) культуросообразности;
б) природосообразности;
в) диалогичности;

5. Метод обучения - это:
а) способы организации учебно-познавательной деятельности ученика;
б) система приемов обучения;
в) система средств обучения.

6. Совокупность знаний и умений по обучению и воспитанию человека - это:
а) психология;
б) педагогика;
в) дидактика.

7. Дидактика – это наука:
а) о воспитании личности;
б) о развитии личности;
в) об обучении и образовании.

8. Назовите дату перехода образовательных учреждений на новый Федеральный образовательный стандарт начального общего образования:
а) 1 сентября 2011 года;
б) 1 января 2012 года;
в) 1 сентября 2012 года;

9. Что является основной особенностью нового стандарта?
а) деятельностный характер обучения;
б) информационный характер обучения;
в) информационно- деятельностный характер обучения;
г) проблемно- поисковый характер обучения.

10. Какие группы требований устанавливает стандарт к результатам обучающихся?

а) предметные, нравственные, идеологические, личностные;

б) предметные, метапредметные, идеологические;

в) личностные, предметные, метапредметные.

Рекомендуемая тематика контрольных работ

1. Статистическая обработка результатов исследования.
2. Графическая интерпретация результатов исследований.
3. Корреляционный анализ результатов исследования.

Примерная тематика рефератов по теме 1

1. Общественные требования к формированию специалиста в современной высшей школе
2. Многоступенчатая система образования: сущность, структура и содержание.
3. Целеполагание в образовательных системах.
4. Непрерывное образование как социально-педагогическая проблема.
5. Проблема стандартов в образовании: состояние и пути их решения.
6. Проблема повышения качества высшего образования.
7. Характеристика современной студенческой молодежи как объекта и субъекта образования и воспитания.
8. Учебные заведения нового типа: поиски и решения.
9. Процесс обучения студентов как целостная система.
10. Содержание высшего образования, пути и способы его постоянного обновления.
11. Дидактические средства обучения студентов в высшей школе.
12. Формирование познавательной самостоятельности студентов в процессе обучения.
13. Система принципов обучения студентов в дидактике высшей школы.
14. Лекция как основная форма организации обучения в высшей школе.
15. Педагогические основы организации семинарских и практических занятий в высшей школе.
16. Самостоятельная работа студентов: сущность и содержание.
17. Модульное обучение и принципы его организации.
18. Контроль в системе высшего образования: функции, виды, формы.
19. Рейтинговая система контроля учебно-познавательной деятельности студентов.
20. Активные методы обучения в высшей школе.
21. Самореализация студентов в процессе учебной деятельности
22. Воспитание у студентов ответственного отношения к учению.
23. Инновационные технологии обучения в вузе.
24. Педагогика творчества и новаторства.
25. Философское образование: проблемы и перспективы.
26. Философия и педагогика.
27. Формирование здорового образа жизни как основа предупреждения негативных явлений в образовательном учреждении.
28. Личностно-деятельностный подход в образовании.
29. Образование как общечеловеческая ценность и социокультурный феномен.

Примерная тематика рефератов по теме 2

1. Научные учреждения страны.
2. Перерабатывающие отрасли агропромышленного комплекса РФ.
3. Актуальные направления развития науки в мясной промышленности.
4. Актуальные направления развития науки в молочной промышленности.
5. Актуальные направления развития науки в рыбной промышленности.
6. Актуальные направления развития науки в производстве продукции для диетического питания.

7. Актуальные направления развития науки в производстве пищевой продукции функционального назначения.
8. Актуальные направления развития науки в производстве продуктов детского питания.
9. Актуальные направления развития науки в сфере разработки высокотехнологичных производств продуктов питания.
10. Актуальные направления развития науки в производстве продукции общественного питания.

Примерная тематика контрольных работ

Тематика проведения лабораторных работ

1. Лабораторно-практическое занятие «Профессиональный стандарт `Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования` от 8 сентября 2015 г. № 608н»
2. Лабораторно-практическое занятие «Проектирование учебно-методического обеспечения ООП Структура ООП бакалавриата, магистратуры, аспирантуры. Учебные планы. Принципы построения и структура учебной программы. Основные характеристики модульных образовательных программ. Основные этапы проектирования ОП»
3. Лабораторно-практическое занятие «Учебно-нормативные документы организации педагогического процесса в высшей школе»
4. Лабораторно-практическое занятие «Организация экспериментальных исследований»
5. Лабораторно-практическое занятие «Факторный план-анализ эксперимента»
6. Лабораторно-практическое занятие «Организация экспериментальных исследований.
7. Лабораторно-практическое занятие «Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований»
8. Лабораторно-практическое занятие «Обработка результатов измерений»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен 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 *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-1.1	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Имеет глубокие знания, необходимые в области своей профессиональной деятельности
ПК-1.2	Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи	Демонстрирует владение методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Варианты ситуационных заданий для проведения зачета по дисциплине

Вариант 1

1. Ниже приводятся результаты измерения ИМТ у девушек:

17,2; 19,5; 16,3; 22,1; 17,6; 18,3; 16,8; 25,4; 18,6; 21,5; 19,4; 17,2; 20,3; 19,1; 23,2

Составьте вариационный ряд и постройте гистограмму. Определите моду, медиану, среднее арифметическое и его ошибку, показатель точности, коэффициент вариации, доверительные интервалы. Проверьте выборочные показатели на достоверность. Решите вопрос о характере распределения вариант. Определите, все ли варианты принадлежат одной совокупности.

2. Составьте список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: «Качество как социально-экономическая категория и объект управления».

Вариант 2

1. Ниже приводятся результаты измерения ИМТ у юношей:

19,2; 20,6; 16,3; 25,1; 19,1; 19,6; 17,8; 21,6; 23,5; 25,4; 20,8; 23,4; 22,3; 19,8; 26,2

Составьте вариационный ряд и постройте гистограмму. Определите моду, медиану, среднее арифметическое и его ошибку, показатель точности, коэффициент вариации, доверительные интервалы. Проверьте выборочные показатели на достоверность. Решите вопрос о характере распределения вариант. Определите, все ли варианты принадлежат одной совокупности.

2. Составьте список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: «Методологические основы управления качеством».

Вариант 3

1. Измерялось суточное количество потребляемых белков у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 49,2; 50,0; 53,0; 52,0; 48,2; 45,7; 51,3; 54,4; 46,0; 53,9; 52,7; 61,7; 49,7; 42,1; 56,0; 44,8; 42,4; 52,2; 50,3.

Ю: 67,7; 58,0; 69,8; 58,0; 59,8; 69,7; 50,6; 59,7; 61,4; 64,4; 65,2; 55,6; 68,6; 61,7; 67,3; 68,5; 68,4.

2. Составьте список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: «Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством».

Вариант 4

1. Измерялось суточное количество потребляемых жиров у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 70,2; 77,0; 81,3; 85,1; 68,4; 73,1; 76,4; 79,1; 85,1; 75,3; 76,3; 77,4; 80,5; 82,3; 78,2; 77,7; 79,5; 81,3; 73,4; 81,7.

Ю: 100,2; 99,8; 94,2; 89,1; 103,4; 102,4; 98,4; 89,3; 88,7; 100,4; 103,5; 99,8; 94,1; 87,6; 95,7; 101,8; 100,7.

2. Составьте список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: «Экономическая эффективность управления качеством».

Вариант 5

1. Измерялось суточное количество потребляемых углеводов у 20 девушек (Д) и 20 юношей (Ю). Дайте общую статистическую характеристику выборочных совокупностей, определите

направление статистического анализа и произведите соответствующие вычисления при уровне значимости $p<0,05$. Проверить распределения на нормальность. Представить полученные результаты в графическом виде.

Д: 350,2; 356,8; 370,4; 365,2; 366,7; 367,8; 370,4; 379,1; 385,1; 375,3; 376,3; 377,4; 380,5; 382,3; 378,2; 377,7; 379,5; 381,3; 373,4; 381,7.

Ю: 400,2; 499,8; 494,2; 489,1; 403,4; 402,4; 498,4; 489,3; 388,7; 400,4; 403,5; 399,8; 394,1; 387,6; 395,7; 401,8; 400,7.

2. Составьте список литературы в соответствии с требованиями ГОСТ по теме: «Экономическая эффективность управления качеством».

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Имеет глубокие знания, необходимые в области своей профессиональной деятельности Демонстрирует владение методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов	5 (отлично)
Демонстрирует знания, необходимые в области своей профессиональной деятельности Демонстрирует владение методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов, но допускает некоторые неточности	4 (хорошо)
Демонстрирует частичные знания, необходимые в области своей профессиональной деятельности Испытывает затруднения при демонстрации владения методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов, но допускает некоторые неточности	3 (удовлетворительно)
Не имеет представления о знаниях, необходимые в области своей профессиональной деятельности Не владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов, но допускает некоторые неточности	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. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению самостоятельной рабоыт по дисциплине «Организация научно-образовательной деятельности в области технологии продуктов питания» 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. Современные образовательные технологии : учебное пособие / Бордовская Н.В. под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 432 с. — ISBN 978-5-406-04833-7. — URL: https://book.ru/book/918674

2. Засобина, Г.А. Психолого-педагогические основы образовательного процесса в высшей школе: учебное пособие / Г.А. Засобина, Т.А. Воронова, И.И. Корягина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 231 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-3743-2

3. Технологии подготовки специалистов для инновационной деятельности в сфере образования. Методические рекомендации : учебно-методическое пособие / под ред. Г.А. Бордовского, Н.Ф. Радионовой, Е.В. Пискуновой ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена и др. – Санкт-Петербург : РГПУ им. А. И. Герцена, 2011. – 194 с

7.2. Дополнительная литература

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	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.

2	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.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.