Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:00:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

_____ Крылова Л.В.

(подпись)

«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.03 МЕТОДОЛОГИЯ И МЕТОДЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 1 курс заочная/очно-заочная форма, 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Методология и методы научных исследований» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Владимиров С.В., канд.техн.наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

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

Протокол от «24» 02 2026 года № 26

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

_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кошавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель _____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Владимиров С.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

-

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2_</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 2
самостоятельной работы обучающегося – 1</td><td>16 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>16 часов</td><td>8 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>9,8 часов</td><td>44,4 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>2ТМК</td><td>2 ТМК, ДПР</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма контроля</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 32/5,8

для очно-заочной формы обучения – 16/40,4

o

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование у магистров методологической и научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научных исследований.

Задачи дисциплины:

привитие студентам знаний основ методологии, методов и понятий научного исследования; формирование практических навыков и умений применения научных методов, а также разработки программы методики проведения научного исследования; воспитание нравственных качеств, привитие этических норм в процессе осуществления научного исследования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.03 Методология и методы научных исследований относится к базовой части ОПОП ВО относится к обязательной части ОПОП ВО. Изучается в 1 семестре на очной форме обучения, в 1 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – экзамен.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических бакалавров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются: владение организационными принципами проектирования предприятий ресторанного хозяйства; умение правильно моделировать производственные процессы; иметь представления при разработке объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «История и философия науки», «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Современные проблемы науки и техники».

Учебная дисциплина является основополагающей «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Научные основы конструирования продуктов питания», «Математико-статистические методы исследований и системный анализ», «Научно-исследовательская работа».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1ОПК.5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИД-2ОПК.5 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИД-3ОПК.5 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: тенденции современной науки, основ; основы организации научно-исследовательской деятельности; экспериментальные и теоретические методы исследования; показатели качества и безопасности продукции общественного питания; навыками описания и оценки результатов научных исследований; методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

уметь: анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления

научных исследований; правильно выбирать направление научной деятельности, выявлять проблемы и пути их решения; использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; составлять план научного исследования, оценить результаты исследования разрабатывать методики проведения исследований.

владеть: современными методами научного исследования в предметной сфере; навыками совершенствования и развития своего научного потенциала; экспериментальными методами исследования; навыками описания и оценки результатов научных исследований; навыками проведения методик научных исследований.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Метод и методология научных исследований

Тема 1. Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека

Тема 2. Методология научных исследований.

Тема 3. Методы и приемы научных исследований.

Тема 4. Научный стиль и научная этика

Смысловой модуль 2. Организация научных исследований

Тема 1. Процесс научного исследован

Тема 2. Организация исследований на уровне магистерской диссертации

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л1	п2	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. МЕТОДОЛОГИЯ И МЕТОДЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ												
Смысловой модуль 1. Методология научных исследований												
Тема 1. Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека.	5,4	2	2			1,4	7	1	1			5
Тема 2. Методология научных исследований.	5,4	2	2			1,4	7	1	1			5
Тема 3. Методы и приемы научных исследований.	7,4	3	3			1,4	8	1	1			6
Тема 4. Научный стиль и научная этика	7,6	3	3			1,6	8	1	1			6
Итого по смысловому модулю 1	**25,8**	**10**	**10**			**5,8**	**30**	**4**	4			**22**
Смысловой модуль 2. Организация научных исследований												
Тема 1. Процесс научного исследован	8	3	3			2	15,2	2	2			11,2
Тема 2. Организация исследований на уровне магистерской диссертации	8	3	3			2	15,2	2	2			11,2
Итого по смысловому модулю 2	16	6	6			4,0	30,4	4	4			22,4
Всего по смысловым модулям	41,8	16	16			9,8	60,4	8	8			44,4
Катт	0,8				0,8		1,2				1,2	
СРэк												

ИК	-				-							
КЭ	2				2		2				2	
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
Контроль	27						8				8	
Всего часов	72	16	16		3,2	9,8	72	8	8		11,3	44,4

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека.	2	1
2	Методология научных исследований.	2	1
3	Методы и приемы научных исследований.	3	1
4	Научный стиль и научная этика	3	1
5	Процесс научного исследован	3	2
6	Организация исследований на уровне магистерской научной работы	3	2
	Всего	16	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно- заочная форма
1	Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека.	1,4	5
2	Методология научных исследований.	1,4	5
3	Методы и приемы научных исследований.	1,4	6
4	Научный стиль и научная этика	1,6	6
5	Процесс научного исследован	2	11,2
6	Организация исследований на уровне магистерской научной работы	2	11,2
	Всего:	9,8	44,4

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль – собеседование (устный опрос) (темы №1-6)	2	12
– реферат (весь курс)	10	10
– тестирование (смысловой модуль 1, 2)	5	10
– разноуровневые задачи и задания (смысловой модуль № 2)	8	8
Промежуточная аттестация	60	60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– тестирование (смысловой модуль 1, 2)	10	20
– разноуровневые задачи и задания (смысловой модуль № 2)	10	10
– контрольная работа	10	10
Промежуточная аттестация	60	60
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к экзамену:

Тема 1. ЗАДАЧИ КУРСА. НАУКА КАК ПРЕДМЕТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЧЕЛОВЕКА

1. Цели и задачи учебной дисциплины. Магистр. Магистратура в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

– общие положение программы магистратуры

– объекты профессиональной деятельности магистранта НП 19.04.04

– область профессиональной деятельности

– виды профессиональной деятельности магистранта НП 19.04.04 и их характеристика

– НИР магистра – цели и задачи рассредоточенной практики

2. Содержание, структура и специфические особенности науки как особого вида деятельности

– сущность науки, задачи

– научные знания и их особенность

– структура науки

– права научного работника

– структурные единицы научного направления и их характеристика

3. Научная деятельность и ее организация

– выделение научной деятельности в зависимости от субъекта, ее осуществляющего

– научные исследования

– виды научной деятельности и их характеристика

4. Основные творческие и деловые качества учено

Тема 2. МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Роль методологии в современной науке

– основные подходы к определению методологии

2. Методология: понятие, функции, уровни познания
3. сущность методологии науки. Основное определение категории «методология»
4. структура методологии науки и ее основные особенности

–функции методологии

5. взаимосвязь понятий «метод», «методика», «методология».

– специфические принципы методологии науки
– структурные уровни исследования

3.Особенности методологии технической науки

Тема 3. МЕТОДЫ И ПРИЕМЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Методы научных исследований.
2. Классификация методов научных исследований.

– Общенаучные методы.
– Теоретические методы.
– Эмпирические методы.
– Специальные методы исследования в технической сфере.

3. Специфические методы исследования пищевых продуктов

Тема 4. НАУЧНЫЙ СТИЛЬ И НАУЧНАЯ ЭТИКА

1. Основные ценности научной деятельности
2. Научный стиль речи. Его языковые и структурные особенности

– Понятие «научный стиль» и его характерные особенности научного стиля.
– логическая схема научного текста с использованием дедукции или индукции

3. Этика науки и профессиональная ответственность ученого

– типы личности ученого и их характеристика

4. Кодекс этики научной публикации

– принципы, которыми должен руководствоваться автор научной публикации
– этика соавторства

Тема 5. ПРОЦЕСС НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ. ВИДЫ НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ.

1. Процесс научного исследования.

– этапы научного исследования и их характеристика
– качество научных исследований

2. Виды научных публикаций
3. Информационная база научного исследования

Тема 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ НА УРОВНЕ МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ

– магистерская диссертации и ее особенности
– знания и умения магистра
– логическая схема магистерской диссертации
– требования, предъявляемые к магистерским диссертациям

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	40	60	100
5	5	5	10	5	10			

Примечание. Т1-Т4 –номера тем смыслового модуля 1, Т5-Т6 – номера тем смыслового модуля 2

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Антонова В. А. Методология и методы научных исследований : учебное пособие [электронный ресурс]. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, для обуч. направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения / В. А. Антонова. - Донецк : ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024. – 149 с.

2. Брагина, З. В. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева; ООВО "МУБиНТ". - Ярославль : МУБиНТ, 2016. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная литература:

1. Новиков, В. К. Методология и методы научного исследования : курс лекций / В. К. Новиков. - М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. – 210 с. - ISBN 2227-8397. - Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/46480.html

2. Михалкин, Н. В. Методология и методика научного исследования : учебное пособие для аспирантов / Н. В. Михалкин. – М. : Российский государственный университет правосудия, 2017. – 272 с. – ISBN 978-5-93916-548-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/65865.html

Учебно-методические издания:

1. Антонова В. А. Методология и методы научных исследований [Текст] : Методология и методы научных исследований. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, программа магистратуры, очная, заочная форма обучения/ В. А. Антонова; Гос. орг. высш. проф. образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган- Барановского», Каф. технологии и орг. про-ва продуктов пи- тания им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк : [ДОННУЭТ], 2023. - 20 с.

2. Новиков, А.М. Методология научного исследования / А.М. Новиков. – М. : Либроком. – 2010. - 280 с.

3. Брагина, З. В. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева ; ООВО "МУБиНТ" . – Ярославль : МУБиНТ, 2016 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ГОВПО "ДонНУЭТ".

4. Дистанционный курс в системе Moodle. Методология и методы научных исследований. – Режим доступа - http://distant.donnuet.ru/course/view.php?id=326

5. Антонова В.А. Методология и методы научных исследований : конспект лекций [электронный ресурс]. Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, для обуч. направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения / В.А. Антонова. - Донецк : ГО ВПО «ДОННУЭТ»,

2023. – 90 с.

6. Боровков, С.А. Методология и методы научных исследований [Текст]: Методические указания для подготовки к модульному контролю знаний студентов по дисциплине. Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, ОУ Магистратура, очная и заочная формы обучения / С.А. Боровков, В.Н. Ветров. – Донецк. – 2017. – 28 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП ВО бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов и экономической безопасности (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность-доцент кафедры технологии и организации производства	Высшее, оборудование перерабаты-вающих и пищевых производств,	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
		продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	"Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде, 36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.03 МЕТОДОЛОГИЯ И МЕТОДЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: тенденции современной науки, основ; основы организации научно-исследовательской деятельности; экспериментальные и теоретические методы исследования; показатели качества и безопасности продукции общественного питания; навыками описания и оценки результатов научных исследований; методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

уметь: анализировать тенденции современной науки, определять перспективные направления научных исследований; правильно выбирать направление научной деятельности, выявлять проблемы и пути их решения; использовать экспериментальные и теоретические методы исследования в профессиональной деятельности; составлять план научного исследования, оценить результаты исследования разрабатывать методики проведения исследований.

владеть: современными методами научного исследования в предметной сфере; навыками совершенствования и развития своего научного потенциала; экспериментальными методами исследования; навыками описания и оценки результатов научных исследований; навыками проведения методик научных исследований.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1ОПК.5 Использует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно технологических задач. ИД-2ОПК.5 Планирует и реализует научные исследования в профессиональной области. ИД-3ОПК.5 Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Метод и методология научных исследований

Тема 1. Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека

Тема 2. Методология научных исследований.

Тема 3. Методы и приемы научных исследований.

Тема 4. Научный стиль и научная этика

Смысловой модуль 2. Организация научных исследований

Тема 1. Процесс научного исследован

Тема 2. Организация исследований на уровне магистерской диссертации

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

Разработчик:
Владимиров Сергей Владимирович
доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
к.т.н., доцент

_____
(подпись)

Заведующий кафедрой:
Антошина Ксения Анатольевна
профессор доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
д.э.н., профессор

_____
(подпись)