

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектная деятельность

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания*

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома
2023**

Рабочая программа дисциплины «Проектная деятельность» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;
- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, 2019

Разработал: _____ Денисенко Т.А. доцент, к.т.н., доцент

Рецензент: _____ Иванова О.В. доцент, к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____ Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____ Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

_____ Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель:

формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности

Задачи:

Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания - современные информационные технологии

уметь:

- анализировать, систематизировать и использовать полученную информацию при планировании и проведении проектных работ
- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

владеть:

- способностью к самоорганизации и самообразованию
- современными информационными технологиями

освоить компетенции:

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится блоку Б.1 к дисциплинам базовой части учебного плана. Изучается в 6-8 семестре обучения по очной форме, на 3-4 курсах по заочной форме обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах:

Информационные технологии, Методы и средства исследования, Стандартизация, метрология и средства измерения, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Товароведение продовольственных товаров, Управление и контроль качества продукции и др.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Для очной формы обучения

Виды учебной работы,	Всего	Семестр		
		6	7	8
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	2	2	2
Общая трудоемкость в часах	216	72	72	72
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	92	34	30	28
Лекции				
Практические занятия	92	34	30	28
Лабораторные занятия				
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	111,75	34	38	39,75
ИКР	12,25	4	4	4,25
Форма промежуточной аттестации	Курсовой проект	Курсовой проект	Курсовой проект	Курсовой проект, зачет

Для заочной формы обучения

Виды учебной работы,	Всего	курс	
		3	4
Общая трудоемкость в зачетных единицах	6	2	4
Общая трудоемкость в часах	216	72	144
Аудиторные занятия в часах, в том числе:	18	12	6
Лекции			
Практические занятия	18	6+6	6
Лабораторные занятия			
Самостоятельная работа в часах (в том числе контроль)	181,75	52	129,75
ИКР	12,25	4+4	4,25
Форма промежуточной аттестации	Курсовой проект	Курсовой проект	Курсовой проект, зачет

4.2. Объем контактной работы

Для очной формы обучения

Виды учебных занятий	Всего	Семестр		
		6	7	7
Лекции	-	-	-	-
Практические занятия	92	34	30	28
Лабораторные занятий	-	-	-	-
Консультации	-	-	-	-

Зачет/зачеты	0,25			0,25
Экзамен/экзамены				
Курсовые работы				
Курсовые проекты	12	4	4	4
Всего	104,25	38	34	32,25

Для заочной формы обучения

Виды учебных занятий	Всего	Курс	
		3	4
Лекции	-	-	-
Практические занятия	18	12	6
Лабораторные занятия	-	-	-
Консультации	-	-	-
Зачет/зачеты	0,25	-	0,25
Экзамен/экзамены	-	-	-
Курсовые работы	-	-	-
Курсовые проекты	12	8	4
Контрольная работа	-	-	-
Всего	30,25	20	10,25

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1 Тематический план учебной дисциплины

Для очной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 6						
1	<i>Раздел 1 Теоретические основы проектной деятельности</i>	72		36		36
1.1	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.	8		4		4
1.2	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме	8		4		4
1.3	Методики проведения анализа собранных данных	7		4		3
1.4	Этапы проектной деятельности: Планирование.	4		4		
1.5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.	4		4		
1.6	Особенности выполнения исследовательских проектов	4		4		
1.7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта	4		4		
1.8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта	4		4		
1.9	Оценка проекта. Критерии оценки.	4		4		

	Курсовой проект	25				25
Семестр 7						
1	Раздел 2 Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания	72		28		44
1.1	Проектная деятельности в технологии продукции общественного питания.	8		4		4
1.2	Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.	9		4		5
1.3	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	9		4		5
1.4	Поиск и обработка информации по теме проекта.	4		4		
1.5	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	4		4		
1.6	Реализация проекта в сфере общественного питания.	2		2		
1.7	Оценка экономической эффективности проекта.	2		2		
1.8	Подготовка презентация и защита проекта.	2		2		
1.9	Анализ критериев оценки проекта.	2		2		
	Курсовой проект	30				30
Семестр 8						
1	Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания	72		28		44
1.1	Проектная деятельности в организации производства общественного питания.	4		4		
1.2	Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.	4		4		
1.3	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	4		4		
1.4	Поиск и обработка информации по теме проекта.	4		4		
1.5	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	11		4		7
1.6	Реализация проекта в сфере организации общественного питания.	9		2		7
1.7	Оценка экономической эффективности проекта.	2		2		
1.8	Подготовка презентация и защита проекта.	2		2		
1.9	Анализ критериев оценки проекта.	2		2		
	Курсовой проект	30				30

Для заочной формы обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
Семестр 5						
1	Раздел 1 Теоретические основы проектной деятельности	36		6		30
1.1	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.	2		2		
1.2	Изучение основных теоретических положений,	2		2		

	нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме					
1.3	Методики проведения анализа собранных данных	2				2
1.4	Этапы проектной деятельности: Планирование.	2				2
1.5	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.	2				2
1.6	Особенности выполнения исследовательских проектов	2				2
1.7	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта	2				2
1.8	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта	2				2
1.9	Оценка проекта. Критерии оценки.	2				2
	Курсовой проект	16				16
Семестр 6						
1	<i>Раздел 2 Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания</i>	36		6		30
1.1	Проектная деятельности в технологии продукции общественного питания.	2		2		
1.2	Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.	2		2		
1.3	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	2				2
1.4	Поиск и обработка информации по теме проекта.	2				2
1.5	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	2				2
1.6	Реализация проекта в сфере общественного питания.	2				2
1.7	Оценка экономической эффективности проекта.	2				2
1.8	Подготовка презентация и защита проекта.	2				2
1.9	Анализ критериев оценки проекта.	2				2
	Курсовой проект	16				16
Семестр 7						
1	<i>Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания</i>	144		6		138
1.1	Проектная деятельности в организации производства общественного питания.	15				15
1.2	Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.	6		2		4
1.3	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	6		2		4
1.4	Поиск и обработка информации по теме проекта.	15				15
1.5	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	15				15
1.6	Реализация проекта в сфере организации общественного питания.	7		2		5
1.7	Оценка экономической эффективности проекта.	15				15
1.8	Подготовка презентация и защита проекта.	15				15
1.9	Анализ критериев оценки проекта.	15				15
	Курсовой проект	35				35

5.2. Содержание

1. Теоретические основы проектной деятельности

Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.

Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;

Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;

Этапы проектной деятельности: Планирование.

Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.

Особенности выполнения исследовательских проектов

Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта

Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта

Оценка проекта. Критерии оценки.

Раздел 2 Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания

Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания.

Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.

Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.

Поиск и обработка информации по теме проекта.

Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.

Реализация проекта в сфере общественного питания.

Оценка экономической эффективности проекта.

Подготовка презентации и защита проекта.

Анализ критериев оценки проекта.

Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания

Проектная деятельность в организации производства общественного питания.

Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.

Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.

Поиск и обработка информации по теме проекта.

Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.

Реализация проекта в сфере организации общественного питания.

Оценка экономической эффективности проекта.

Подготовка презентации и защита проекта.

Анализ критериев оценки проекта.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
	<i>Раздел 1.</i>		36		

	Теоретические основы научно-исследовательской работы				
1.	Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания	Определение технического задания на проведение исследовательской работы	4	Изучить научную информацию в области исследования свойств, параметров процессов, отечественные и зарубежные методы оценки.	собеседование, защита работы
2.	Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;	Определение номенклатуры объектов исследования	4	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
3.	Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;	Изучение требований нормативно-технической документации	3	Выполнить анализ справочной, нормативной документации. Установить требования и ограничения к выполнению исследовательской работы	собеседование, защита работы
4.	Выполнение курсового проекта		25		защита курсового проекта
	Раздел 2. Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания		44		
5.	Проектная деятельность в организации производства общественного питания.	Основные понятия	4	Провести оценку эффективности проектной деятельности по аналогам проектам пищевой промышленности.	собеседование, защита работы
6.	Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.	Анализ особенностей практико-ориентированного проекта	5	Оценить обоснованность предлагаемых решений в практико-ориентированном проекте	собеседование, защита работы
7.	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	Анализ особенностей исследовательского проекта	5	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
8.	Выполнение курсового проекта		30		защита курсового проекта

	Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания		44		
9.	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	Особенности проблематизации в проектной деятельности	7	Оценить обоснованность предлагаемых решений в практико-ориентированном проекте	защита работы
10.	Реализация проекта в сфере организации общественного питания.	Особенности планирования в проектной деятельности	7	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита проекта
11.	Выполнение курсового проекта		30		

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Методические рекомендации по выполнению задания	Форма контроля
1.	Раздел 1. Теоретические основы научно-исследовательской работы		30		
2.	Методики проведения анализа собранных данных	Определение технического задания на проведение исследовательской работы	2	Изучить научную информацию в области исследования свойств, параметров процессов, отечественные и зарубежные методы оценки.	собеседование, защита работы
3.	Этапы проектной деятельности: Планирование.	Определение номенклатуры объектов исследования	2	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
4.	Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.	Изучение требований нормативно-технической документации	2	Выполнить анализ справочной, нормативной документации. Установить требования и ограничения к выполнению исследовательской работы	собеседование, защита работы
5.	Особенности выполнения исследовательских проектов	Реализация проекта.	2	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
6.	Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта	Реализация проекта.	2	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
7.	Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта Реализация проекта.	Реализация проекта.	2	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
8.	Оценка проекта. Критерии оценки.	Реализация проекта.	2	Изучить НТД по тематике исследования	собеседование, защита работы
9.	Курсовой проект		16		защита курсового проекта
10.	Раздел 2. Проектная деятельность в		30		

	<i>технологии продукции общественного питания</i>				
11.	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	Особенности планирования в проектной деятельности	2	Провести оценку эффективности проектной деятельности по аналогам проектам пищевой промышленности.	собеседование, защита работы
12.	Поиск и обработка информации по теме проекта.	Поиск и обработка информации по теме проекта.	2	Оценить обоснованность предлагаемых решений в практико-ориентированном проекте	собеседование, защита работы
13.	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.	2	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
14.	Реализация проекта в сфере общественного питания.	Реализация проекта в сфере общественного питания.	2	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
15.	Оценка экономической эффективности проекта.	Оценка экономической эффективности проекта.	2	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
16.	Подготовка презентации и защита проекта.	Подготовка презентации и защита проекта.	2	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
17.	Анализ критериев оценки проекта.	Анализ критериев оценки проекта.	2	Разработать направления практического исследовательского проекта	защита работы
18.	Курсовой проект		16		защита курсового проекта
19.	Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания		138		
20.	Проектная деятельности в организации производства общественного питания.	Организация конкретного производства общественного питания.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
21.	Формулирование проблемы,	Анализ пользовательского опыта.	4	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
22.	Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.	Планирование в проектной деятельности.	4	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
23.	Поиск и обработка информации по теме проекта.	Поиск и обработка информации по теме проекта.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
24.	Особенности проектной ситуации.	Анализ целевой аудитории.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
25.	Реализация проекта в сфере организации общественного пита-	Реализация проекта в сфере организации общественного	5	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы

	ния.	питания.			
26.	Оценка экономической эффективности проекта.	Оценка экономической эффективности проекта.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
27.	Подготовка презентации и защита проекта.	Подготовка презентации и защита проекта.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
28.	Анализ критериев оценки проекта.	Анализ критериев оценки проекта.	15	Изучить специальную литературу и аналоги по теме проекта	защита работы
29.	Курсовой проект		35		защита курсового проекта

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину «Проектная деятельность»

Студент обязан посещать практические занятия и выполнять рекомендуемые задания преподавателя. Самостоятельная работа студентов складывается из изучения материалов лабораторной работе по вопросам и заданиям, выданным преподавателем. Систематическая подготовка к работам обеспечит приобретение глубоких знаний и хороших навыков работы с продуктами и сырьем, что позволит получить положительные оценки по результатам зачетов и легко реализовывать свои творческие проекты в рамках последующих учебных курсов.

Отчеты по рекомендациям выполняется в одной тетради, что позволяет знать ошибки и концентрировать информацию по предмету. Защита практического занятия будет основываться на результатах практической проверки в форме собеседования. Допуск студента к следующей работе возможен при положительной оценке по собеседованию и защите предыдущей работы.

Зачет по дисциплине по семестру имеет накопительный характер для чего необходимо сдать в срок все виды текущего контроля, выполнить работу в полном объеме.

6.2. Тематика и задания для практических занятий

Раздел 1. Теоретические основы проектной деятельности

1. Обоснование актуальности выбранной темы, её своевременности и значимости для решения обозначенных в ней проблем в области технологии продукции и организации общественного питания.
2. Изучение основных теоретических положений, нормативно-правовых документов, справочной и научной литературы по избранной теме;
3. Проведение анализа собранных данных, используя соответствующие методы обработки информации, проведения технико-экономических рассуждений и расчетов, составления аналитических таблиц, построения графиков и т.п.;
4. Этапы проектной деятельности: Планирование.
5. Этапы проектной деятельности: Поиск и обработка информации.
6. Особенности выполнения исследовательских проектов
7. Этапы проектной деятельности: Реализация проекта. Защита проекта
8. Этапы проектной деятельности: Презентация и защита проекта
9. Оценка проекта. Критерии оценки.

Раздел 2 Проектная деятельность в технологии продукции общественного питания

1. Проектная деятельности в технологии продукции общественного питания.
2. Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.
3. Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.

4. Поиск и обработка информации по теме проекта.
5. Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.
6. Реализация проекта в сфере общественного питания.
7. Оценка экономической эффективности проекта.
8. Подготовка презентации и защита проекта.
9. Анализ критериев оценки проекта.

Раздел 3 Проектная деятельность в организации производства общественного питания

1. Проектная деятельность в организации производства общественного питания.
2. Формулирование проблемы, анализ пользовательского опыта.
3. Планирование в проектной деятельности в сфере общественного питания.
4. Поиск и обработка информации по теме проекта.
5. Особенности проектной ситуации. Анализ целевой аудитории.
6. Реализация проекта в сфере организации общественного питания.
7. Оценка экономической эффективности проекта.
8. Подготовка презентации и защита проекта.
9. Анализ критериев оценки проекта.

6.3. Тематика и задания для лабораторных занятий

Не предусмотрены

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Этапы жизненного цикла проекта

- разработка концепции проекта;
- оценка жизнеспособности проекта;
- планирование проекта;
- составление бюджета;
- защита проекта;
- предварительный контроль;
- этапы реализации проекта;
- коррекция по итогам мониторинга;
- завершение и ликвидация проекта.

Схема описания проекта

- название;
- описание проблемы;
- цель проекта;
- задачи проекта;
- содержание деятельности;
- срок реализации проекта;
- ожидаемые результаты проекта;
- ресурсы проекта;
- смета расходов;
- возможные риски проекта.

Требования к применению метода проектов в практике обучения

- наличие значимой исследовательской или творческой проблемы;
- практическая (теоретическая) значимость предполагаемых результатов;
- ориентация на индивидуальную (парную, групповую) самостоятельную деятельность обучающихся;
- структурирование содержательной части проекта;
- использование исследовательских методов.

Этапы реализации метода проекта (европейский вариант)

- подготовка: определение темы и целей проекта;
- планирование: определение источников информации, способов сбора и анализа информации, способов представления результатов, установление процедур и критериев оценки результатов и процесса, распределение задач и обязанностей;
- исследование: сбор информации, решение промежуточных задач при помощи основных инструментов: интервью, опросов, наблюдений, экспериментов;
- результаты и \ или выводы: анализ информации, формулировка выводов
- представление или отчёт: определение форм представления результатов (устный или письменный отчёт и др.);
- оценка результатов и процесса: коллективное обсуждение, самооценка и др.

При разработке проекта нужно:

- не пропускать процедуру прогнозирования;
- соизмерять желания и возможности;
- подумать над тем, чего вы действительно хотите добиться;
- интересоваться мнениями участников проекта;
- честно планировать своё время;
- делать всё в свое время;
- помнить, что не существует объективного анализа.

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
1. Пижурин А.А. Методы и средства научных исследований [Электронный ресурс]: Учебник/А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 264 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-16-010816-2 -	http://znanium.com/catalog/product/502713
2. Горелов, С.В. Основы научных исследований : учебное пособие / С.В. Горелов, В.П. Горелов, Е.А. Григорьев ; под ред. В.П. Горелова. - 2-е изд., стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 534 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=443846

8350-7 ; То же [Электронный ресурс]. -	
<i>б) дополнительная:</i>	
<p>3. Основы научных исследований : учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет ; сост. О.А. Ганжа, Т.В. Соловьева. - Волгоград : Волгоградский государственный архитектурно-строительный университет, 2013. - 97 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-98276-566-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=434797</p> <p>8 Сафин, Р.Г. Основы научных исследований. Организация и планирование эксперимента : учебное пособие / Р.Г. Сафин, Н.Ф. Тимербаев, А.И. Иванов . - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 154 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1412-2 ; То же [Электронный ресурс]. -</p>	<p>URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270277</p>
<p>4. Михеева Е.Н. Управление качеством [Электронный ресурс]: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2017. - 532 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-01078-1-</p>	<p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=336613</p>
<p>5. Право интеллектуальной собственности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.М. Коршунов, Н.Д. Эриашвили, В.И. Липунов и др. ; под ред. Н. М. Коршунова, Н. Д. Эриашвили. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 327 с. - ISBN 978-5-238-02119-5. -</p>	<p>Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116633</p>
Периодические издания	
<p>1. Современный ресторан 2. Магазин. Ресторан. Отель 3. Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер</p>	<p>Доступные в базе «МАРС»</p>

4. ШЕФ. Ресторатор 5. Ресторатор 6. Ресторанные ведомости 7. Гостиница и ресторан: бизнес и управление	
---	--

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Информационно-образовательные ресурсы:

1. Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс], URL:<http://vsegost.com/>

Электронные библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека online»
2. ЭБС «Znanium»

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл – 402 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Прибор ПОМ-5 для определения устойчивости окраски кож и меховых шкурок к трению; Прибор ТИ (на истирание) -1 м; Микроскоп цифровой Levenhuk D70L; Измеритель плотности потока энергии электромагнитного поля ПЗ-33М; Рабочее место преподавателя, рабочая доска. Прибор ПОМ-5 для определения устойчивости окраски кож и меховых шкурок к трению; Прибор ТИ (на истирание) -1 м; Микроскоп цифровой Levenhuk D70L; Измеритель плотности потока энергии электромагнитного поля ПЗ-33М; Индикатор радиактивности бытовой Радэкс РД 1706; Весы ВР 05 МС 15/2 БВ * увеличен.платформа; Весы ВТБ-8; Весы лабораторные ВЛТЭ- 1100 с гирей калибр. 1кг; Весы тензометрические ВТ-3000; Весы электронные CAS SW-10; Шкала серых эталонов; Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ 9тип СНОЛ темпр. до +350 гр.С); Шумомер ДТ-815; Микроскоп М5С-9-2 шт.; Микрофот; Прибор для определения жесткости ткани на изгиб ПТ-2; Прибор ИТ-3М, ПЖУ-12, ПЖУ-12м (для определения жесткости материалов), РТ-2М (на определение раздвигаемости нитей в тканях), ТПК-1 (для измерения температуры поверхности оборудования); ТР-25-100; ТР-50-250 (для измерения толщины материалов); Устройство испытания тканей на сдвиг; Устройство определения релаксац. свойств; Устройство определения термом.свойств; Штатив лабораторный для фронтальных работ ШФР-ММ; Электронный потенциометр КСП2-032 Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/ DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/ 15.6/1366*768/);	Специальное лицензионное ПО не требуется

	Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран	
Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)	Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.	АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1c06-141124-064441
Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)	Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.	Специальное лицензионное ПО не требуется