

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Планирование и постановка научного эксперимента»

на основе образовательной программы магистратуры

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1. Цель дисциплины:** приобретение студентами знаний для исследовательской деятельности в области технологии пищевых продуктов.
- 2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-18	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-20	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

- 3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).**

4. Содержание дисциплины:

Практические занятия (30 ч)

Модуль 1. Научная организация работы с источниками информации.
Модуль 2. Планирование и постановка эксперимента.
Модуль 3. Основы научно-технического творчества.
Модуль 4. Публичное представление результатов научного эксперимента.

Самостоятельная работа студентов (42 ч)

№ п/п	Перечень СРС
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Подготовка к контрольному опросу
3	Подготовка к зачету

- 5. Форма промежуточной аттестации – зачет.**

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



Handwritten signature of O.N. Musina

О.Н.Мусина

А.А.Беушев