

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Основы научных исследований»
 по основной образовательной программе бакалавриата
 19.03.04 «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-25	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

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

4. **Содержание дисциплины:**

Лекции (11 ч)

Модуль 1. Исследовательская работа. Основные понятия и определения. Организация и методические основы исследовательской работы. Работа с источниками информации. Научно-техническая литература. Постановка эксперимента. Обработка экспериментальных данных.
Модуль 2. Теория решения изобретательских задач. Понятие идеального конечного результата. Основы системного анализа. Методы анализа проблемных ситуаций. Приемы устранения технических противоречий.
Модуль 3. Представление результатов научной работы. Структура научной публикации. Работа над статьей. Корректное цитирование.

Практические занятия (22 ч)

Работа 1. Научная организация работы с источниками знаний. Подбор литературы по теме. Определение индекса УДК. Библиографическая запись.
Работа 2. Математическая обработка экспериментальных данных. Расчет статистических величин.
Работа 3. Планирование эксперимента. Параметр оптимизации, входной и выходной параметры.
Работа 4. Реализация полного факторного эксперимента. Постановка и обработка ПФЭ 2 ² .
Работа 5. Основы научно-технического творчества-1. Простейшие приемы решения изобретательских задач. Разрешение противоречий. Вепольный анализ.
Работа 6. Основы научно-технического творчества-2. Идеальный конечный результат. Развитие творческого воображения инженера. Основы системного анализа.

5. **Форма промежуточной аттестации** – зачет.

Разработал:
 Доцент кафедры ТПП

Проверил:
 Директор ИнБиоХим



О.Н.Мусина

А.А.Беушев