

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017-2018 гг.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»
(заочная форма обучения)

1. Цель дисциплины: приобретение студентами знаний для исследовательской деятельности в области технологии пищевых продуктов.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций)

| | |
|-------|--|
| ПК-25 | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
| ПК-26 | способностью 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 :

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 :

Работа 1. Математическая обработка экспериментальных данных. Расчет статистических величин.

Работа 2. Научная организация работы с источниками знаний. Подбор литературы по теме. Определение индекса УДК. Библиографическая запись.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
Доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



О.Н. Мусина

А.А. Беушев