

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

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2018 г.)  
**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**  
Направленность (профиль) «Технология продуктов общественного питания»  
(очная 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. 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<sup>2</sup>.

**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