

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Исследовательская работа»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-22: способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
- ПК-23: способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;
- ПК-24: способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Исследовательская работа» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 2.

1. Предмет и задачи курса. Научные исследования как вид творческой деятельности. Основные определения

Предмет и структура науковедения. Специфика и структура научной деятельности.

2. Организация и планирование научных исследований.. Организация и формы научно-исследовательской работы студентов; учебно-научные семинары; НИР во время прохождения производственной практики..

3. Методы научного исследования. Два уровня научного исследования: эмпирический и теоретический, их основные методы

Магистерская работа. Написание реферата. Доклад или отчет.

4. Методы исследования качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные подходы к анализу сырья и продукции с помощью органолептических показателей. Показатели безопасности.

5. Методы исследования количественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Определение физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

О.В. Кольтюгина

Ю.С. Лазуткина