

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы научных исследований»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-3.1: Способен проводить экспериментальные исследования по этапам технологических процессов в производство продукции общественного питания;
- ПК-5.1: Применяет информационные системы для сбора и анализа информации в соответствии с профессиональными задачами;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Основы научных исследований» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 10.

1. Исследовательская работа. Основные понятия и определения. Организация и методические основы исследовательской работы.

2. Исследовательская работа. Работа с источниками информации. Научно-техническая литература.

3. Исследовательская работа. Постановка эксперимента. Обработка экспериментальных данных.

4. Понятие и структура научной работы. Особенности научной работы и этика научного труда. Композиция научной работы. Рубрикация научной работы. Оформление структурных частей научной работы. Корректное цитирование.

5. Теория решения изобретательских задач. Понятие идеального конечного результата. Основы системного анализа..

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

А.Е. Фролова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина