

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины

Научные основы производства продуктов питания

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы **знания:** научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов; основных этапы развития науки и главные положения методологии научного исследования; **умение:** изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ; **навык:** изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач; осуществлять и управлять технологическим процессом в соответствии с регламентом и использовать технические средства для определения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания; **опыт деятельности:** изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач оформления студенческих работ;

3. Содержание программы дисциплины: 1. Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности. 2. Методология и методы научного исследования. 3. Методология экспериментальных исследований. 4. Внедрение и эффективность научных исследований. 5. Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ. 6. Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат».

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.