

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Основы научно-исследовательской деятельности»**

**1.Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-1; ПК-1; ПК-4; ПК-5.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания:***

теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных задач; основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания; организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания; рациональных способов эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продуктов питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий;

***Умения:***

применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать технологический процесс производства продукции питания; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; формировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

***Навык:***

использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач; организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения; составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий; разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

***Опыт деятельности:***

обработки и анализа научно-технической информации и результатов отдельных этапов работ с учетом теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин; с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания; применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; проведения

стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

**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».

**3. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**4. Разработчик:** канд.с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.М.