

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:13:47
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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

Общая характеристика.

Рабочая программа 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 - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы (УК-1.2)

Знание: информационных технологий

Умение: Выполнять декомпозицию задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы

Навык: Выполнения декомпозиции задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы

. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»

Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»

Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»

Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»

Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»

Раздел 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.