

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5338041c056fb477035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной 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 19.04.04 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: УК-1 (УК-1.2), ОПК-5 (ОПК-5.1, ОПК-5.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

информационных технологий; технологии производства продукции питания.

Умение:

выполнять декомпозицию задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы; организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом; контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом.

Навык и (или) опыт деятельности:

выполнения декомпозиции задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы; организации производство продукции питания в соответствии с регламентом; контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности. Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат». Методология и методы научного исследования. Методология экспериментальных исследований. Внедрение и эффективность научных исследований. Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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