

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. содержимый: Людмила Ушакина

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.03.2019 15

Университет: ФГБОУ ВО «Самарский

Университет имени В.П.Астафьева

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.08.02 Научные основы индустриальных технологий общественного питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель курса - формирование знаний и умений по научным основам индустриальных технологий общественного питания, методам технологических, исследований, планированию и проведению экспериментов, по статистической обработке и оценке результатов опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству.

Задачами дисциплины является изучение:

- изучить основные понятия, классификацию и сущность методов исследования по технологии продукции общественного питания;
- овладеть знаниями и навыками планирования экспериментов, наблюдений и учета результатов в экспериментах по технологии продукции общественного питания;
- овладеть техникой проведения технологических экспериментов; оформления научной документации;
- изучить особенности применения статистических методов анализа результатов экспериментов;
- овладеть навыками и знаниями по организации и проведению научно-производственных и производственных опытов.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Этапы развития научных исследований.
Требования, предъявляемые к научному исследованию.
Этапы научно- исследовательской работы.
Методология научного знания
Оптимизация системы научных исследований.
Метод «мозговой атаки» по поиску и оценке идеи обновления ассортимента продукции.
Объекты научных исследований и их классификация
Методологические основы технологических исследований.
Планирование научных основ индустриальных технологий общественного питания
Количественная и качественная изменчивость.
Статистические характеристики для оценки признаков при количественной изменчивости.
Статистические характеристики для оценки признаков при качественной изменчивости.
Дисперсионный анализ.
Документация и отчетность.
Промежуточная аттестация.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Научные основы индустриальных технологий общественного питания» входит в часть ОП, формируемую участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: технологии продукции



общественного питания, проектирования предприятий общественного питания, оборудования предприятий общественного питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания		
ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания		
современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания		
ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания		
современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения		
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований		
объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения		
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы		
объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.

Дисциплина "Научные основы индустриальных технологий общественного питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.12.2022	Колотий Татьяна Борисовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 26.12.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

