

Аннотация

программы учебной дисциплины **Б1.В.ДВ.02.01 Основы исследований в научно-технической сфере**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Магистерская программа Технология продукции и организация общественного питания

Цель дисциплины – формирование знаний и умений по методам технологических, исследований, планированию, технике закладки и проведению экспериментов, по статистической обработке и оценке результатов опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных понятий, классификации и сущности методов исследования по технологии продукции и организации общественного питания;
- знаний и навыков планирования экспериментов, наблюдений и учета результатов в экспериментах;
- техники проведения технологических экспериментов; оформления научной документации;
- особенностей применения статистических методов анализа результатов экспериментов;
- навыков и знаний по организации и проведению научно-производственных и производственных опытов.

Основные блоки и темы дисциплины: Методы технологических исследований. Применение математической статистики в технологических исследованиях. Планирование, закладка и проведение опытов. Планирование наблюдений и учетов в опыте. Документация и отчетность.

Учебная дисциплина «Основы исследований в научно-технической сфере» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП ВО направления подготовки магистров 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

ПКУВ-3. Использование профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, использование современных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

ПКУВ-4. Владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

ПКУВ-5. Использование практических навыков в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

ПКУВ-6. Осуществление анализа результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, применение практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Знать:

- принципы формирования концепции проекта в рамках обозначенной проблемы;
- основные требования, предъявляемые к проектной работе и критерии оценки результатов проектной деятельности.
- объекты и методы научных исследований в области производства продуктов

питания;

- методы планирования и постановки эксперимента;
- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.
- методы организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- методы проведения экспериментов, испытаний;
- - методы анализа и статистической обработки экспериментальных данных.
- методы анализа результатов научных исследований;
- методы внедрения результатов исследований и разработок на практике.
- фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания.

Уметь:

- разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;
- уметь предвидеть результат деятельности и планировать действия для достижения данного результата;
- прогнозировать проблемные ситуации и риски в проектной деятельности.
- формулировать цели и задачи исследования для решения научных и практических задач;
- анализировать и выбирать методы исследования, объекты и модели решения научно-исследовательских задач;
- планировать и проводить научно-исследовательские работы в профессиональной деятельности.
- решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания.
- использовать практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- использовать практические навыки при проведении экспериментов, испытаний;
- проводить анализ результатов исследований.
- внедрять результаты исследований и разработок на практике;
- составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты.

Владеть:

- технологией разработки и реализации проектов;
- навыками составления плана-графика реализации проекта в целом и плана-контроля его выполнения;
- навыками конструктивного преодоления возникающих разногласий и конфликтов.
- методами планирования и постановки эксперимента в профессиональной сфере, моделями решения научно-исследовательских задач;
- методами проведения научных исследований;
- методиками анализа и статистической обработки экспериментальных данных.
- фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания;
- методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.
- навыками в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ;
- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов.
- методами анализа результатов научных исследований;
- навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик

Зав. выпускающей кафедрой



Колотий Т.Б.

Ф.И.О.

Хатко З.Н.

Ф.И.О.