АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина М.1.Б.4 Методология и методы научных исследований

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: предмет методологии научного исследования; специфику науки, требования, предъявляемые к научному исследованию; структуру научного знания: специфику эмпирического и теоретического уровней, структуру научной теории; способы проверки, научных теорий, схемы . подтверждения и опровержения; способы и формы эволюционного и революционного развития науки, факторы, влияющие на постановку новых научных проблем и выбор направлений их решения;

уметь: отличать научное исследование и его результаты от идеологических, политических, псевдонаучных, религиозных построений; применять полученные знания для научной исследовательской работы в своей специальной области; ориентироваться в научной, научно-популярной и псевдонаучной литературе;

обладать компетенциями:

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации; использованию творческого потенциала (ОК-3);

способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);

способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

 $(\Pi K-20);$

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научнотехнической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Метод и методология научных исследований

Tema 1. Понятие о методе и методологии научного исследования. Типология методов научного исследования, их классификация

Тема 2. Логика процесса научного исследования Смысловой модуль 2. Этапы проведения научного исследования

Тема 3. Стратегия и тактика научных исследований

Тема 4. Моделирование как способ представления систем пищевых технологий

Смысловой модуль 3. Организация работы в научном коллективе

Тема 5. Организация научных исследований

Тема 6. Правовые основы в сфере науки и научно-технической деятельности Виды учебных занятий по дисциплине лекции, практические/семинарские занятия.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Разработчик	
Боровков С.А., к.т.н., доцент	10
(ФИО, ученая степень, ученое звание научно-педагогического работника,	(подпись)
И.о. зав. кафедрой	HARRY TYPA
Антонова В.А., д.э.н., доцент	SHECA SEE SEE
(ФИО, ученая степень, ученое звание заведующего кафедрой)	(подпусь)
Contraction of the state of the	T. EON OLS