Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.06 «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Методы и организация научного исследования продукции общественного питания» входит в вариативную часть дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

Цель преподавания дисциплины – создание условий для формирования основ научного мышления.

Задачи дисциплины: 1) изучение методологии научного исследования; 2) обучение методам и приемам планирования научно-исследовательской работы; 3) выработка практических навыков получения, анализа и обработки научных результатов.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать**: этапы научно-исследовательской деятельности; методы обработки и анализа результатов исследования; правила оформления отчетов о научном исследовании; формы юридической охраны интеллектуальной собственности;

**уметь**: проводить исследования по заданной тематике; анализировать полученные результаты, подготавливать данные для составления различного вида публикаций;

**владеть**: методами изучения научной литературы, приемами работы с научными источниками; навыками критического восприятия информации.

1. **Формируемые компетенции;**

ОК-7 - Способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК -2 – Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1 - Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-24 Умение осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.;

ПК-25 – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-26 Осуществление поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и наличие коммуникативных умений.

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

**Раздел 1.Организация научно-исследовательской работы в России: Тема 1.** Предмет и проблематика курса.

**Раздел 2.Этапы научно-исследовательской работы: Тема 2.** Методология научных исследований. **Тема 3.** Подготовительный этап научно-исследовательской работы. **Тема 4.** Теоретические и экспериментальные исследования. **Тема 5.** Написание и оформление результатов научных работ

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, «Организация производства и обслуживания на П.О.П.», «Проектирование П.О.П.».

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часов лабораторных занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 4 сем. – зачет.

Семестр – 4.

Разработчик: к.х.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Степанян Ю.Г.

Старший преподаватель кафедры технологии и организации питания и услуг Пестова И.Г.