

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор:** Пушкарев Н.Н., доцент

**Наименование дисциплины:** Б1.Б.08 Планирование и организация исследований в пищевой промышленности

**Цель освоения дисциплины:** формирование знаний и умений в области планирования и организации исследований, обучение принципам и приемам планирования научного и промышленного исследования.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	1 этап – общие проблемы философии науки 2 этап - особенные проблемы философии науки и техники	1 этап - осуществлять основные формы научной деятельности 2 этап – на высоком научном уровне осуществлять решение познавательных задач	1 этап – использования основ абстрактного мышления 2 этап – использования аналитического мышления, методов анализа и синтеза при осуществлении научно-исследовательской деятельности.
ПК-4 способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	Этап 1: научные проблемы по тематике проводимых исследований и разработок; Этап 2: методы и средства планирования и организации исследований и разработок; методы анализа научных данных;	Этап 1: использовать методы анализа применимости в объекте исследований известных объектов промышленной (интеллектуальной) собственности; Этап 2: оформлять результаты научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ; применять методы анализа результатов исследований и разработок	Этап 1: осуществление теоретического обобщения научных данных, результатов экспериментов и наблюдений; Этап 2: организация сбора и изучения научно-технической информации по теме исследований и разработок.
ПК-17 способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять	Этап 1: роль и функции информации в развитии современного общества и экономики страны; Этап 2: основные	Этап 1: использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных; Этап 2: использовать	Этап 1: навыками работы с различными информационными технологиями, позволяющими находить и систематизировать

<p>результаты научных исследований</p>	<p>принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности.</p>	<p>для представления сведений об информационных моделях рабочих мест технологии гипертекста, баз данных, мультимедиа.</p>	<p>различные типы статистических данных; Этап 2: оценивать степень важности информации и использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы, соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину.</p>
<p>ПК-18 способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p>	<p>Этап 1: технологии и технологические схемы производства продуктов питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; Этап 2: методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности.</p>	<p>Этап 1: планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи; Этап 2: обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы.</p>	<p>Этап 1: практическими навыками по организации научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; Этап 2: управлению научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами.</p>
<p>ПК-22 способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме</p>	<p>Этап 1: научные проблемы по тематике проводимых исследований и разработок; Этап 2: технологию производства продукции по заданной проблеме.</p>	<p>Этап 1: определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; Этап 2: разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализа-</p>	<p>Этап 1: проектирование системы управления качеством продукции; Этап 2: разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования</p>

		ции разработанных проектов и программ.	предприятий.
--	--	--	--------------

## **2. Содержание дисциплины:**

**Раздел 1.** Цели и задачи дисциплины. Основные термины и определения.

Тема 1. Основные цели и задачи дисциплины. Термины и определения.

Тема 2. Научное исследование: цели и задачи, предмет и объект научного исследования.

Тема 3. Классификации научных исследований. Основные виды научных исследований.

Тема 4. Основные научные направления. Структурные единицы научного направления: комплексные проблемы, проблемы, темы и научные вопросы. Требования к теме научного исследования.

Тема 5. Организация научной деятельности в России.

### **Раздел 2.** Методы научных исследований.

Тема 6. Классификация методов научных исследований.

Тема 7. Количественные измерения и характеристика результатов измерений.

Тема 8. Погрешности измерений

### **Раздел 3.** Общая методология научного творчества

Тема 9. Общая схема хода научного исследования.

Тема 10. Применение логических законов и правил.

Тема 11. Выводные суждения (индуктивные и дедуктивные).

Тема 12. Правила построения логических определений.

### **Раздел 4** Научные издания. Патент. Эксперимент

Тема 13. Научные издания. Виды научных изданий. Работа с источниками информации. Органы научно-технической информации. Каталоги и картотеки

Тема 14. Патенты. Патентные исследования. Особенности патентных исследований. Интеллектуальная собственность и ее защита

Тема 15. Эксперимент. Понятие эксперимент. Основные определения.  
План эксперимента. Обработка результатов исследования. Статистическая  
обработка экспериментальных данных

**3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.**