**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе учебной дисциплины

## «Основы научно-исследовательской деятельности»

**1.** **Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

**2.Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы (УК-1.2)

*Знание:* информационных технологий

*Умение:* Выполнять декомпозицию задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы

*Навык:* Выполнения декомпозиции задачи, анализировать полученные результаты и на их основе формулировать конкретные выводы

**3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»

Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»

Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»

Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»

Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»

Раздел 6. «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»

**4**.**Форма промежуточной аттестации**: Зачет

**5.Разработчик**: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.