

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.5.2 Основы научных исследований

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой инженерии малых предприятий»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Основы научных исследований» является формирование методологии научного исследования в области пищевых производств для обеспечения проведения полноценного научного эксперимента.

2. Содержание дисциплины «Основы научных исследований»:

Цели, задачи и методология научного исследования.

Планирование, подготовка и проведение эксперимента.

Обработка результатов эксперимента.

Поиск и передача научной информации.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) правила техники безопасности при проведении научных исследований;
- б) основные методы экспериментальных исследований;
- в) виды экспериментальных исследований и этапы их проведения;
- г) направления экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности;
- д) общие принципы анализа и оформления результатов исследований.

2) Уметь:

- а) провести литературную разработку темы;
- б) выбрать наиболее целесообразные методы научного исследования и обосновать свой выбор;
- в) объективно контролировать необходимые параметры научного исследования и достоверность полученных результатов;
- г) оформить результаты научного исследования в форме отчета.

3) Владеть:

- а) навыками организации самостоятельной работы при подготовке и проведении научного исследования;
- б) методикой статистической обработки результатов экспериментов;
- в) навыками поиска и анализа научной документации;
- г) навыками оформления отчетов по результатам исследований.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.