

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы научных исследований»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы научных исследований» являются:

- а) формирование системного видения роли и места науки в современном обществе;
- б) овладение навыками учебных и научно-исследовательских работ;
- в) изучение организации научно-исследовательской работы в вузе и в России в целом.

2. Содержание дисциплины:

Наука. Роль научных исследований в научно - техническом прогрессе. Общие сведения о науке и научных исследованиях.

Методы теоретических, аналитических, вероятностно– статистических и экспериментальных исследований.

Анализ и оформление результатов научных исследований.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия, теории, принципы, методы и приемы научных исследований;
- методики выполнения научных исследований, позволяющие определить физико-химические, биохимические и микробиологические параметры технологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения;
- методики выполнения научных исследований по контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.

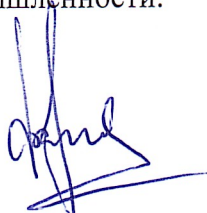
Уметь:

- использовать правила и принципы планирования научных экспериментов;
- проводить поиск и анализ литературных источников информации, патентные и маркетинговые исследования в области пищевой промышленности, используя современные российские и зарубежные базы данных;
- осваивать и применять современные теоретические и экспериментальные методы научных исследований для формирования суждений и выводов по соответствующим проблемам профессиональной деятельности в области пищевой промышленности.

Владеть:

- современными методиками планирования и проведения научного эксперимента;
- навыками проведения научных исследований по определению физико-химических, биохимических и микробиологических параметров технологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения;
- методами анализа и обработки результатов научных исследований по контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения;
- навыками интерпретирования и грамотного оформления результатов научных исследований в области пищевой промышленности.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.