

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.О.26. "Основы научных исследований в технологии переработки сельскохозяйственной продукции» направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»**

**Цель изучения дисциплины** – формирование знаний и умений по методам технологических, исследований, планированию, технике закладки и проведению экспериментов, по статистической обработке и оценке результатов опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение основных понятий, классификации и сущность методов исследования по технологии продукции общественного питания;
- овладение знаниями и навыками планирования экспериментов, наблюдений и учета результатов в экспериментах по технологии продукции общественного питания;
- овладение техникой проведения технологических экспериментов; оформления научной документации;
- изучение особенностей применения статистических методов анализа результатов экспериментов;
- овладение навыками и знаниями по организации и проведению научно-производственных и производственных опытов.

**Основные блоки и темы дисциплины:**

Научное исследование и его сущность. Методы научного познания, их сущность и возможности. Методы технологических исследований. Общие принципы и этапы планирования эксперимента. Этапы проведения научно-исследовательских работ. Метод «мозговой атаки» по поиску и оценке идеи обновления ассортимента продукции. Применение математической статистики в технологических исследованиях. Математические методы исследования. Совокупность и выборка. Количественная и качественная изменчивость. Статистические характеристики для оценки признаков при количественной и качественной изменчивости. Дисперсионный анализ. Статистические методы проверки гипотез. Документация и отчетность.

**Учебная дисциплина «Основы научных исследований в технологии переработки сельскохозяйственной продукции»** входит в перечень дисциплин вариативной части ОП.

**В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

ОПК-2 способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

Владеть: способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

ПК-20 способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знать: методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Владеть: способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ПК-23 способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

Знать: методы статистической обработки результатов экспериментов.

Уметь: обобщать и применять методы статистической обработки результатов экспериментов, формулировать выводы и предложения.

Владеть: способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

Дисциплина «Основы научных исследований в технологии переработки сельскохозяйственной продукции» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научной литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 180 часов, 5 зачетных единиц.

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

канд, техн. наук, доц. \_\_\_\_\_

Т.Б. Колотий

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

З.Н. Хатко

