

Аннотация
к рабочей программе учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.2.1. Постановка, проведение эксперимента, обработка результатов
направления подготовки аспирантов 19.06.01 Промышленная экология и
биотехнологии

Дисциплина учебного плана подготовки аспирантов по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии по программе подготовки 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Целью преподавания дисциплины «Постановка, проведение эксперимента, обработка результатов» является выполнение научных исследований на основе углубленных профессиональных знаний и написание диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

Задачи дисциплины «Постановка, проведение эксперимента, обработка результатов»:

- изучение методик обработки экспериментальных данных с построением математических моделей;
- разработка методик экспериментальных исследований;- приобретение практических навыков обработки экспериментальных данных для получения математического описания систем.

Дисциплина призвана помочь аспирантам овладеть навыками и знаниями, необходимыми для выполнения научно-исследовательской работы, включая выполнение кандидатской диссертации.

В результате освоения дисциплины аспирант должен:

знать:

- новейшие достижения и тенденции развития современной техники, биотехнологии и технологии продуктов питания, государственную и региональную политику в области здорового питания;
- экологические аспекты производства пищевых продуктов;
- научно-технические направления в развитии производства пищевых продуктов.

уметь:

- вести научный поиск информации по поставленной научной и практической задаче, применяя специальные методы и средства;
- использовать современные методы исследования, включая информационные технологии;
- самостоятельно использовать методы и средства обучения для реализации научно-технической политики в области обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов;
- использовать достижения современной техники и технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов в научно-производственной деятельности;
- пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

владеть:

- фундаментальными разделами техники и технологии обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания;
- современными методами исследования для решения научных и практических задач, новейшей информацией в области обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов.

В результате изучения дисциплины аспирант должен обладать следующими компетенциями:

- способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- готовностью участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований (ОПК-1);
- способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-2).

Дисциплина «Постановка, проведение эксперимента, обработка результатов» изучается посредством чтения лекций, проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 72 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет