МИНОБРНАУКИ РОССИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ **УЧРЕЖДЕНИЕ** ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ	
И.о. проректора по учебной работе	
	Василенко В.Н.
	Басиленко Б.П.
« <u>30</u> »_	05.2024

АННОТАЦИИ

19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (код и наименование направления подготовки (специальности)

Направленность подготовки (специализация)

Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (наименование профиля подготовки (специализации))

Квалификация (степень) выпускника

Исследователь. Преподаватель-исследователь

Дисциплина-«Историяифилософиянауки»

Процессизучениядисциплинынаправленнаформированиеследующихкомпет енций:

- способностьюккритическомуанализуиоценкесовременныхнаучныхдос тижений, генерированию новыхидей прирешении исследовательских ипрактических адач, втом числевмеждисциплинарных областях (УК-1);
- способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, втомчислемеждисциплинарные, наосновецелостногосистемногонаучногомировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки(УК-2);
- способностьюследоватьэтическимнормамвпрофессиональнойдеятельно сти(УК-5);
- способностьюпланироватьирешатьзадачисобственногопрофессиональногои личностногоразвития(УК-6);

Врезультатеосвоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- особенностиразвитиянаукикаксоциокультурногофеномена;
- основныефилософскиеконцепцииразвитиянауки;
- принципыиметодыфилософскогоподходаканализунауки;
- основныеположенияпрофессиональной этики.

уметь

- осмысливатьиоцениватьнафилософскометодологическомуровнесостояниеипроблемыразвитияизбраннойнаучнойдисципл ины;
- использовать знания по истории и философии науки в преподавательской деятельности;
- анализироватьситуациюсточкизрениятребованийпрофессиональной этики.

владеть

- понятийнымаппаратом;
- принципамииметодамифилософскогоанализа;
- способностью к анализу ситуации с точки зрения требований профессиональной тики.

Содержаниеразделовдисциплины.Наукакакобъектфилософскогоанализа. Три аспекта бытия науки. Наука в культуре современной цивилизации.Функциинаукивжизниобщества.

Генезис науки. Проблема зарождения науки. Научные знания на ДревнемВостоке. Культура античного полиса и становление первых форм теоретическойнауки.Средневековаянаука.

Становлениеиразвитиенауки. Формирование опытной наукивновое вропейской культуре. Наукавсобственном смысле: главные этапыстановления. Формирование наукика к профессиональной деятельности. Возникновение дисциплинарно-организованной науки.

Уровнинаучногопознания.Эмпирическоепознание.Теоретическоепознание.Е динствоэмпирическогоитеоретического, теорииипрактики.

Формы научного познания. Понятие научной проблемы, ее постановка иформулирование. Содержание научной гипотезы, ее выдвижение и обоснование.Сущностьтеориииеерольвнаучномисследовании.

Философскиеоснованиянауки.Онтологическиеоснованиянауки.Гносеологические основания науки. Социальные и гносеологические основаниянауки.

Научнаякартинамира.Понятиенаучнойкартинымира, еефункции. Классическаяинеклассическаякартинымира.Постклассическаякартинамира.

Динамика науки как процесс порождения нового знания. Динамика науки:кумулятивизмилиантикумулятивизм.Динамиканауки:интернализмиэкстернал изм. Общиезакономерностиразвитиянауки.

Научныетрадицииинаучныереволюции.Взаимодействиетрадицийивозникнов ение нового знания. Научные революции как перестройка основанийнауки.Основныетипынаучнойрациональности.

Взаимосвязь социальных и внутринаучных ценностей. Этические проблемынаукиXXIв.Сциентизмиантисциентизм.

Философскиепроблемыматематики. Философскиепроблемыинформатики. Философские проблемы техники и технических наук. Философскиепроблемыфизикиихимии. Философскиепроблемыбиологиии экологии. Философскиепроблемы экономики.

Дисциплина-«Иностранныйязык»

Процессизучения дисциплины направленна формирование компетенций:

- готовностьучаствоватьвработероссийскихимеждународныхисследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);
- готовностьиспользоватьсовременныеметодыитехнологиинаучнойкоммун икациина государственномииностранномязыках(УК-4).

Врезультатеосвоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- социокультурныенормыречевогоинеречевогоповедениянаиностранноми родномязыках, степеньих совместимости / несовместимости;
 - лексико-грамматическиеособенностиизучаемогоязыка.

Уметь

- осуществлять поиск необходимой информации из зарубежных источниковдлярешениянаучных инаучно-образовательных задач;
- осуществлятьаналитикосинтетическуюобработкуинформации,полученной изнаучнойлитературыпонаправлениюподготовки.

Владеть

- навыками изложения информации на основе прочитанной оригинальнойлитературы;
- навыками монологической и диалогической речи в ситуациях научногообщения.

Содержаниеразделовдисциплины. Функциональные стилиижанры. Видыпе ревода. Алгоритмыразличных видовперевода. Интернациональные слова и «ложные друзья» переводчика. Передача имен собственных и названий (транскрипция, транслитерация, перевод). Многофункциональные слова. Понятиео термине. Перевод словосочетаний. Лексические трансформации при переводе. Переводглаголов впассивном залоге. Переводинфинитива и инфинитивных оборотов. Переводпричастия и при переводерундия и герундиальных оборотов. Перевод причастия и при перевод причасти и причасти и причасти и при перевод причасти и причасти и причасти и при перевод причасти и причаст

Дисциплина – «Педагогика и психология высшей школы»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование

компетенций:способность планировать и решать

задачи собственного

профессиональногоиличностногоразвития(УК-6);

готовность к преподавательской деятельности по

основнымобразовательнымпрограммам высшегообразования

(OΠK-7).

Врезультатеосвоения дисциплины обучающийся должен:

Знать -основные характеристики профессиональной

деятельностипреподавателявысшейшколы;

- теоретическиеосновывоспитательногопроцесса;
- психологические основы формирования профессионального системногомышлениястудентов.-теоретико-методологическуюосновупедагогикиипсихологии высшей школы; объективные связи обучения, воспитания и развитияличности в образовательном процессе; основы общей теории образования —дидактики.

Уметь-выявлятьиформулироватьпроблемысобственногоразвития,исходя ихэтаповпрофессиональногоростаитребованийкспециалисту;

- формулироватьцелипрофессиональногоиличностногоразвития, оцениват ь возможности, реалистичность и адекватность намеченных способов ипутейдостиженияпланируемых целей; применять интерактивные методыо бучения; использовать приемы организации активного общения вучебном процессе; - управлять учебным, образовательным и воспитательным процессами встуденческих группах.

Владеть - навыками психодиагностики актуального уровня личностного ипрофессионального развития; владеть методологией приемов самовоспитания исаморазвития;переноситьинформациювнаучную ипрактическую деятельность всфереобразования.

Содержаниеразделовдисциплины. Человеквсовременной ситуацииразвити я:тенденцииипотенциальныевозможности.Рольтехнологическогофакторавразвити иитрансформацияхчеловека.Объект,предмет,основныезадачи, функции категориальный аппарат педагогики психологии. Источникиразвитияисовременнаяструктурапедагогикиипсихологии. Рольвысшегооб разованиявсовременнойцивилизации.Влияниепостиндустриальнойцивилизациина становлениеновыхценностныхориентацийвроссийскомобразовании. принципы, содержание, методы, формы средства обучения.Самосознаниепедагога.Педагогическиеспособностиипедагогическоемаст ерствопреподавателявысшейшколы.Структурныекомпонентыпедагогическойдеяте льности.Этапыформированияиразвитияличности.Ведущаядеятельностьипсихичес киеновообразования.Механизмыразвития,психологической защиты. Психологические особенности личности студенческомвозрасте. Психологические основы профессионального самоопределения. Этапыпрофессионального выбора. Психологическая коррекция личности студента прикомпромиссном выборе профессии. Педагогика и психология как ведущие науки

очеловеке:перспективыразвития.Методологияиметодытеоретическихиприкладных психолого-

педагогическихисследований. Образование каксоциокультурный феномен. Совреме нныетенденцииразвития образования. Интеграционные процессыв современном образовании. Общее понятие одидактике. Сущность, структура, движущие силы, целии функции обучения. Принципы обучения как основной ориентир в преподавательской деятельности. Синдром эмоционального выгорания или психофизиологического исто

социономическихпрофессиях. Феноменпедагогическогоотвержения. Преподаватель высшей школы: профессионально-важные качества. Проблемы повышения успеваемости и снижения отсева студентов. Психологические основыформирования профессионального системногомышления. Воспитательный к омпонент в профессиональномобразовании.

Дисциплина-«Организацияучебногопроцессаввузе»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компетенций:

способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения (ОПК-5).

Врезультатеосвоениядисциплиныстудентдолжен:

Знать:

- нормативно-правовую базу ведения образовательной деятельности в вузеипорядокразработкиучебно-методическогообеспечениядисциплины;

Уметь:

- определятьцелипроведениялабораторныхипрактическихзанятий,формули роватьвопросы,задания,выбиратьметодырешенияирешатьпоставленныезадачивр амкахлабораторныхипрактическихзанятийсиспользованиемсовременныхобразова тельных технологий:

подруководствомдоцентаилистаршегопреподавателя:

- разрабатыватьновыелабораторныепрактикумыилимодернизироватьдейст вующиеподисциплинампрофессиональногоцикла;
- разрабатыватьучебнометодическиематериалыдляобучающихсяподисциплинампредметнойобластиданн ого направления;

Владеть:

- методикойорганизациикурсовогопроектированияивыполнениявыпускных квалификационных работ.

Содержаниеразделовдисциплины.

ЗаконобобразованиивРоссийскойФедерации(№273ФЗот29.12.2012г.).Прика России Минобрнауки Nº 1367 от 19.12.2013 Γ. «Об утверждении порядкаорганизациииосуществленияобразовательнойдеятельностипообразовател программам высшего образования программам бакалавриата,специалитета,магистратуры».ФГОСВОпонаправлениямподготовки.К результатов компетентность. Формирование обучения. омпетенция, РеализациякомпетентностногоподходаприформированииФГОСВО. Формирование компетенцийприреализацииФГОСВОввузе.Структурнологическиесвязи.Состав,порядокформированияиреализацииОПОП.Организационн аядокументация:порядокразработки, утверждения, актуализации. Учебнометодическаядокументация:порядокразработки,оформленияиреализацииПроекти рованиесодержания ОПОПнамодульной основе. Курсовой модуль. Методика организа циикурсовогопроектированияивыполнениявыпускныхквалификационныхработ. Раз работкановыхлабораторныхпрактикумовилимодернизациядействующихподисципл инампрофессиональногоцикла.Интерактивныезанятия.Порядокпроведения.Личнос тно-ориентированныеметодыобучения.Нормированиеучебной,учебнометодической, научной, организационнометодическойивоспитательнойработыпреподавателя.

Дисциплина—«Качествообразованияиосновынаучнометодическойдеятельности»

Процессизучения дисциплины на правленна формирование следующих компете нций: способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и (или) их структурных элементов (ОПК-6).

Врезультатеосвоениядисциплиныобучающийсядолжен:

Знать:

- сущностьсистемногоподходавуправленииобразованием;
- современныеподходыкопределениюпонятий «качествообразования», «управлениекачествомобразования»;
 - составфакторов, влияющих наформирование качества образования;
- сутьиназначениестандартизированныхпроцедуруправлениякачествомобра зования;
 - содержание и назначение процедур лицензирования, аттестациииаккредитацииОУ;
 - назначениепроцедураттестациипедагогическихработников:
 - порядок разработки учебно-методического обеспечения дисциплинпредметной области;

Уметь:

- осуществлятьсравнительныйанализразличныхподходовоцениваниякачест ва образования;
- анализироватьикритическиоцениватьнормативныедокументы,рабочиемате риалы, определяющиекачествообразования;
- прогнозироватьнаиболеерациональныевидыдеятельностинаэтапеподгото вки иосуществленияоцениваниякачестваобразования;
- осуществлятьрефлексиюсобственнойпрофессиональнопедагогическойдеятельностинаосновенормативныхдокументовпокачествуобразов ания;
- определятьцелипроведениялабораторныхипрактическихзанятий, формули ровать вопросы, задания, выбирать методырешения ирешать поставленные задачивр амкахлабораторных ипрактических занятий сиспользованием современных образова тельных технологий;
- разрабатыватьновыекурсы,лабораторныепрактикумыилимодернизирова тьдействующиеподисциплинам предметнойобласти;
- разрабатыватьучебнометодическиематериалыдляобучающихсяподисциплинампредметнойобластиданн ого направления;

Владеть:

- методикойпроведенияконтрольнооценочныхмероприятийуровнясформированности компетенций в рамках дисциплины и результатов обучения всоответствиистребованиямиосновнойпрофессиональнойобразовательнойпрогра ммы.

Содержаниеразделовдисциплины.

Образование какцелостная система. Стратегическое планирование вобластика честваобразовательнойдеятельности. Качествокаксистемообразующаяцельобразо вания.Качествовобразовании.Понятиеокачестве. Измерение качества. Модели менеджмента качества. Типовая модельсистемы качества вуза. Основные параметры качества образования. МетодикаоценкиСКОУ.Улучшениекачества.Механизмыконтролязакачествомобраз ования. Аудиткачества образовательной деятельности. Модель совершенствования деятельности вуза И самооценка вуза на основе

модели.Мотивационныйменеджмент.Лидерство,руководствоимотивация.

Организационная

документация:

порядок

разработки,утверждения,акт

уализации. Учебно-методическаядокументация:порядокразработки,оформления и реализации. Методика организации курсового проектирования ивыполнениявыпускныхквалификационныхработ. Разработкановыхлабораторных рактикумовилимодернизациядействующих подисциплинам профессиональногоцикла. Интерактивные занятия. Порядок проведения. Личностноориентированные методыобучения.

Дисциплина—«Специальные дисциплины 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии: Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компетенций:

способностью и готовностью развивать приоритетные направления наук и технологий в соответствии с направленностью на государственном и региональном уровне (ПК-1);

Врезультатеосвоениядисциплиныобучающийсядолжен:

Знать: теоретические основы биотехнологий продуктов питания и БАВ, роль питательного гомеостаза, современных теорий питания в создании новых технических средств и продуктов; теорию ферментативного катализа, клеточного биосинтеза и целенаправленного применения многофункциональных и белоксодержащих добавок в регуляции функционально-технологических свойств пищевого сырья и продуктов; основы получения и методы тестирования генмодифицированных объектов (ферментных технологий и ферментированных сред) в пищевыхтехнологиях; подходы и методы биогенного потенциала пищевых систем в трофических цепях;теоретические основы создания пробиотических продуктов питания и функциональногоназначения, источники для обогащения пищевых систем.

Уметь: анализировать молекулярно-компонентный состав биоресурсов, оцениватьбиотехнологический потенциал и конструировать продукты питания, БАВ и биопрепараты сзаданными свойствами; обосновывать выбор и применять факторы биотехнологическоговоздействия для целенаправленного изменения функционально-технологических свойствпишевых систем: тестировать генмодифицированные объекты, составлять технологические схемы и рекомендации по реализации технологий с их применением; использовать ферментныепрепараты и живые клетки в пищевых технологиях; устанавливать и анализировать критическиеточки в технологических цепочках, определять факторы окружающей среды и технологическиефакторы при формировании биогенного потенциала пишевого сырья продуктов; составлять рецептурно-компонентные решения и технологические схемы производства, осуществлятьпрогнозирование СВОЙСТВ пищевого сырья продуктов функционального и специализированногоназначения

Владеть:комплексом научных и инженерных знаний рационального использованияпищевых биоресурсов для создания продуктов с заданными свойствами, подходами, принципами иметодами формирования пищевых систем с использованием биологически активных веществ,пищевых ингредиентов и новых веществ сырьевых источников: навыками составления технологических схем производства БАВ и пищевых продуктов с использованием ферментов, живых клеток и теоретических моделей прогнозирования характера изменений сырья и пищевыхсистем в процессе биотрансформации; знаниями в области биотехнологии пищевых продуктов наоснове реализации принципов пищевой экологи; технологическими приемами снижения рисков биологической безопасности пищевых производств.

Содержаниеразделовдисциплины:

Изучение и развитие научных представлений молекулярной биологии, генной инженерии, прикладной биотехнологии и химии пищи применительно к процессам и технологиям пищевых продуктов. Биотехнология как наука. Значение биотехнологии для развития пищевых отраслей АПК. Этапы развития биотехнологии. Основные разделы биотехнологии, роль научных представлений молекулярной биологии, генной инженерии, прикладной биотехнологии и химии пищи применительно к

производству продуктов питания. Пищевое сырье как многокомпонентная, многофункциональная, биологическая система.

Биотехнологический и биогенный потенциал пищевого сырья, трофические цепи, новые источники и способы переработки пищевого сырья с использованием биотехнологическихметодов. Биополимерный состав пищевого сырья и продуктов, биологические функции ифункционально-технологическое значение в производстве пищевых продуктов, механизмпревращения в процессе хранения и переработки пищевого сырья. Химический состав и источники пищи. Характеристика основных требований нутриентному составу пищи, биотехнологический потенциал пищевого сырья и продуктов. Современные методы биотехнологии впроизводствепищевого сырья и продуктов. Методы микробной биотехнологии, инженерной энзимологии игенной инженерии в переработке пищевого сырья и разработке новых источников пищи. Факторы, влияющие на биогенный потенциал пищевого сырья. Источники, химическая природа ибиологическое Характеристика трофологических загрязнителей пищи. цепей, подходы, принципы, методы и технологии снижения вредных воздействий при переработки пищевого сырья.

Анализ, систематизация и использование процессов биотехнологической трансформациисвойств пищевых систем с применением ферментов, стартовых культур и заквасок ибиопрепаратов. Биосинтез эндо- и экзоферментов клетками микроорганизмами, кинетикаферментативного катализа. продукты энзиматической конверсии, роль получении продуктов питания и биологически активных добавок. Состав и свойства стартовых культур и заквасок, назначение, опыт применения, для здоровья роль человека. Многофункциональныеибелоксодержащие добавки, пищевые ингредиенты, использование для регуляции функционально-технологических свойств пищевых прогнозирование характера применения и готовых продуктов в процессе модификации и биотрансформации пищевых сред, биотехнологиипродуктов животного и растительного происхождения, Современные методы анализаобъектов пищевой биотехнологии.

Тестирование и анализ объектов биотехнологий, технологические схемы переработки пищевого сырья и продуктов с использованием новых генетически модифицированных источников, микроорганизмов и путем биосинтеза на принципах пищевой экологии и ресурсосбережения. Основы получения, методы тестирования генмодифицированных объектов, практическое значение, перспективы развития и проблемы безопасности. Инженерная энзимология в практике получения пищевого сырья и продуктов. Технологические аспекты, опыт использования в пищевых отраслях АПК, биологическая ценность, качество и безопасность, критические точки в технологической цепи. Микробный синтез в получении пищевых систем и БАВ. Состав микробных консорциумов, биосинтез продуктов, регуляция и химизм превращений пищевых веществ под действием микробной ферментации.

Пробиотические продукты питания и функционального назначения на методологических принципах основе математических моделей на конструирования пищевых продуктов С заданными качественными характеристиками. Пробиотики. биологические источники И функции, технологическое значение и опыт применения в пищевых отраслях АПК. Теории питания, современные концепции.здоровье, лечебно-профилактическое функциональное питание. Бикорректоры, химическая природа, биологическое функционально-технологические свойства. Природные биологически активных веществ, физиологическая роль и опыт использования в получении пищевых продуктов. Подходы, принципы и методы конструирования пищевых продуктов с заданными качественными характеристиками (состав, структура, сенсорные показатели): обоснование выбора объектов и математические модели.

Дисциплина – «Информационные методы исследований внауке»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компете нций:

- способностьюиготовностьюкорганизацииипроведениюфундаментальных иприкладныхнаучных исследованийвобластихимическихтехнологий(ОПК-1).

Врезультатеосвоениядисциплиныобучающийсядолжен:

Знать

современныеметодыисследования, включая информационно-коммуникационные технологии.

Уметь

ипедагога

использоватьнаучнообразовательныересурсыInternetвпрофессиональнойдеятельностиисследователя

Владеть

- современными методами и средствами автоматизированного анализа исистематизациинаучныхданных
 - навыкамиинформационнойкультуры.

Содержаниеразделовдисциплины.

Основныепонятияинформации,информационнойсистемы,информационнойт ехнологии(ИТ).ИсторияразвитияИТ.КлассификацияИТ.Уровнибазовойинформацио ннойтехнологии(БИТ).Концептуальный уровень БИТ научных исследований. Моделирование, его суть и значение. Современнаятрактовка понятия «модель». Этапы моделирования. Критерии качества моделей.Классификация математических моделей: по уровням первоначальных знаний обобъекте, по характеру отображаемых свойств объекта, постадиям жизненногоцикла модели, по типам решаемой задачи, по назначению модели, по способамполучения модели. Прикладные программные продукты обшего И специальногоназначения.Особенностисовременных технологий решения задачтабл ичнойиматематическойобработки, накопления ихранения данных. Примерыконкретн информационных технологий решения научного ЫΧ задач исследованияпосредствомсистемыExcel.Сетевыетехнологии.Основныепринципыо рганизациии функционированиякомпьютерных СтруктураиосновныепринципыработысетиИнтернет.СервисыИнтернета.Поисковы есистемы. Технология и практика в заимодействия пользователей синформационным иресурсами.

Дисциплина-«Информационноеобеспечениенаучноисследовательскойдеятельности»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компете нций:

способностьюиготовностьюкорганизацииипроведениюфундаментальных иприкладныхнаучных исследованийвобластихимическихтехнологий(ОПК-1).

Врезультатеосвоениядисциплиныобучающийсядолжен:

Знать

Современныевидыинформационногообеспечениянаучно-исследовательской деятельности.

Уметь

использоватьобразовательныеинаучныересурсыИнтернетавсвоейдеятельн остиисследователя.Преподавателя-исследователя.

Владеть

способамисистематизациинаучнойинформациисредствамиинформационны х технологий

Содержаниеразделовдисциплины.

Основныепонятияинформации,информационнойсистемы,информационного обеспечения(ИО),информационнойтехнологии(ИТ).Математическая теорияинформации, ее целиизадачи.

Историяразвития ИТиИО. Классификация ИТиИО.

Технологиихранения информации. Общие принципы. Банкиданных. Модели организации хранения и поиска документов. Информационные потоки всистеме управления. Основные принципы информационного поиска. Предметное индексирование имеханизм поиска. Стратегии поиска.

Прикладные программные продукты общего и специального назначения. Особенностисовременных технологий решения задачтабличной иматем атической обработки, накопления ихранения научнотехнической информации. Сетевые технологии. Основные принципы организации ифункционирования компьютерных сетей. Структура и основные принципы работы сети Интернет. Сервисы Интернета. Поисковые системы. Технология и практикав заимодействия пользователей синформационными ресурсамина учнотехнического направления.

Дисциплина – «Основы научных исследований и организацияэксперимента»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способностьюиготовностьюкорганизацииипроведениюфундаментальны хиприкладныхнаучныхисследований

ОПК-3 способностьюиготовностьюкразработкеновыхметодовисследованияиих применениювсамостоятельнойнаучно- исследовательскойдеятельностивсферепромышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторскихправ

Знать:-современные методыиприемынаучногоисследования;

Уметь: применять методынаучныхисследований,разрабатывать планынаучно-исследовательских иопытно- конструкторскихработ

Владеть:приемами управленияходом выполнения научно-исследовательских иопытно-конструкторскихработ.

Содержаниеразделовдисциплины:

Постановка научно-технической проблемы. Разработка рабочей гипотезы. Научные документы и издания. Научно-техническая литература. Оформление результатов научной работы. Методикате орет и ческих и экспериментальных исследований. Этапымето дологии эксперимента. Соде ржание, целии задачите оретических исследований. Аналитические методы. Типыи задачи экспериментальных исследований. Вычислительный эксперимент. Этапы проведения экспериментов. Классификация экспериментов. План, программа эксперимента. Объем и трудоём кость экспериментальных исследований.

Дисциплина-«Методынаучныхисследований»

Процессизучения дисциплины направленна формирование следующих компетенций:

Процессизучениядисциплинынаправленнаформированиеследующихкомпет енций:

ОПК-1 способностьюиготовностьюкорганизацииипроведениюфундаментальны хиприкладныхнаучныхисследований

ОПК-3 способностьюиготовностьюкразработкеновыхметодовисследованияиих применениювсамостоятельнойнаучно- исследовательскойдеятельностивсферепромышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторскихправ

Врезультатеосвоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:Различныеметодикинаучныхисследований

Уметь:применять необходимыеметодики

исследований, атакжеприменять их напрактике

Владеть:Навыками проведениянаучно- исследовательскихработ

Содержаниеразделовдисциплины:

Методикатеоретическихиэкспериментальныхисследований. Этапыметодолог ииэксперимента. Содержание, целиизадачитеоретическихисследований. Аналитиче скиеметоды. Типыизадачиэкспериментальныхисследований. Вычислительный эксперимент. Этапы проведения экспериментов. Классификация экспериментов. План, программа эксперимента. Объе митрудоёмкость экспериментальных исследований. Методы установления грубыхош ибок. Основыте ориислучайных ошибокимето довоценкислучайных погрешностей визмерениях. Графическое представление результатов экспериментов. Методика построения номограмм. Подбор эмпирических зависимостей. Методнаимень ших квадратов.