

Б2.В.04(Н) ПРОГРАММА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Направление подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

1. Цели научно-исследовательской работы

Целями научно-исследовательской работы (далее научно-исследовательская работа, НИР) является формирование у обучающихся теоретических основ о научных исследованиях, первичных умений и навыков обработки экспериментальных исследований, изучения и использования научно-технической информации о технологии и технических средствах для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Задачи научно-исследовательской работы

Задачами научно-исследовательской работы при подготовке к научно-исследовательской деятельности являются:

- сформировать теоретические основы, необходимые для выполнения научных исследований технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- освоить методы обработки экспериментальных исследований и выполнять их анализ;
- сформировать умения изучать и использовать научно-техническую информацию по тематике исследований.

3. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике	Обучающийся должен знать теоретические основы выполнения НИР - Б2.В.04(Н) - 3.1	Обучающийся должен уметь использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по исследованию работы сельскохозяйственных машин - Б2.В.04(Н) - У.1	Обучающийся должен владеть навыками обработки экспериментальных данных, выполнения их анализа - Б2.В.04(Н) - Н.1
ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Обучающийся должен знать вид продукции, параметры, основные технологии, процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, используемые на предприятии, (в соответствии с компетенцией Б2.В.04(Н) - 3.2	Обучающийся должен уметь составлять план описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций Б2.В.04(Н) - У.2	Обучающийся должен владеть методикой сбора и анализа исходных данных Б2.В.04(Н) - Н.2

ПК-15 - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	Обучающийся должен знать методику обработки результатов экспериментальных исследований Б2.В.04(Н) - 3.3	Обучающийся должен уметь выполнять обработку экспериментальных данных Б2.В.04(Н) - У.3	Обучающийся должен владеть навыками обработки экспериментальных данных, выполнения их анализа Б2.В.04(Н) - Н.3
ПК-16 - готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Обучающийся должен знать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Б2.В.04(Н) - 3.4	Обучающийся должен уметь применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Б2.В.04(Н) - У.4	Обучающийся должен владеть навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Б2.В.04(Н) - Н.4
ПК-17 - способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся должен знать статистические методы обработки экспериментальных данных Б2.В.04(Н) - 3.5	Обучающийся должен уметь владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных Б2.В.04(Н) - У.5	Обучающийся должен владеть навыками обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Б2.В.04(Н) - Н.5