-

Б1.В.ДВ.11 «Учебно-исследовательская работа»

1.1 Цели изучения дисциплины - выработка у студентов навыков научной работы в лабораториях отраслевых НИИ и предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.

Задачи дисциплины:

- творчески определять и формулировать проблемы в области технологии хлебопекарного производства, находить эффективные пути их разрешения;
- научиться работать с научно-технической литературой;
- изучить методы планирования эксперимента;
- правильно выбирать методы исследований;
- правильно организовать проведение эксперимента;
- применять методы математической статистики для обработки полученных результатов;
- правильно оформлять отчет о научно-исследовательской работе;
- ориентироваться в вопросах внедрения новой техники и технологии хлебопекарного производства;
- проводить строгую экспериментальную проверку конкретных предложений и правильно оценить их достоинства и недостатки.

1.2Место дисциплины в структуре ОП.

Дисциплина входит в блок 3 «Профессиональный цикл. Вариативная часть. Дисциплина по выбору» учебного плана.

1.3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-8, ПК15.

В результате освоения программы дисциплины студент должен

знать:

- методы планирования эксперимента;
- методы математической статистики для обработки полученных результатов;
- методы оптимизации;

уметь:

- правильно формулировать цель научной работы;
- провести анализ научно-технической литературы;
- правильно выбрать методы исследований и провести научные исследования;
- применить методы планирования эксперимента;
- организовать рабочее место для эксперимента;
- правильно оформить отчет о научно-исследовательской работе;
- творчески определять и формулировать проблемы, находить эффективные пути их разрешения;
- ориентироваться в вопросах внедрения новой техники и технологии;
- провести строгую экспериментальную проверку конкретных предложений и правильно оценить их достоинства и недостатки;
- самостоятельно решать практические задачи, стоящие перед отраслью.

владеть:

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии хлебобулочных изделий с использованием средств вычислительной техники;
- методами математической статистики для обработки полученных результатов.

1.4 Основные разделы программы:

Модуль 1. Составление обзора литературы
Тема 1.1 Накопление и обработка научно-технической информации
Тема 1.2 Особенности работы с патентной литературой.
Модуль 2. Организация и проведение эксперимента
Тема 2.1 Организация научно-исследовательской работы
Тема 2.2 Методы математического планирования эксперимента
Тема 2.3 Проведение исследований
Модуль 3. Оформление результатов эксперимента
Тема 3.1 Математическая обработка результатов исследования.
Тема 3.2 . Написание отчета по работе