

## АННОТАЦИЯ к рабочей программе дисциплины

### Основы научно-исследовательской деятельности

---

#### 1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10.08.2021г. № 736.

#### 2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

##### **Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

**ОПК-7** - Способен проводить экспериментальные исследования по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

##### **Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен проводить экспериментальные исследования по заданной методике (**ОПК-7.1**).

Способен проводить наблюдения, измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные (**ОПК-7.2**).

Способен проводить экспериментальные исследования применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы (**ОПК-7.3**).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* методов исследования по заданной методике;

- методов наблюдения, измерения, обработки;

- математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

*Умение:* проводить экспериментальные исследования по заданной методике;

- проводить наблюдения, измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные

- проводить экспериментальные исследования применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

*Навык:* осуществлять экспериментальные исследования по заданной методике;

- осуществлять наблюдения, измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные;

- осуществлять экспериментальные исследования применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы.

**3. Содержание программы дисциплины:** Раздел 1. Физические основы механики. Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Раздел 3. Электричество и магнетизм. Раздел 4. Оптика и атомная физика.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**5. Разработчик:** канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.