

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.