

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области пищевых систем»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» (уровень подготовки научно-педагогических
кадров)

Направленность (профиль): Пищевые системы

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-1: способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований;
- ОПК-2: способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;
- ОПК-3: способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологии; с учетом правил соблюдения авторских прав;
- ОПК-4: способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных;
- ОПК-5: способностью и готовностью к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения;
- ОПК-6: способностью и готовностью к разработке комплексного методического обеспечения основных профессиональных и дополнительных профессиональных образовательных программ и;
- ПК-1: способность самостоятельно выполнять научно-исследовательскую работу в области разработки пищевых продуктов функционального и специального назначения и общественного питания, обосновывать цель и задачи исследования, организовать деятельность творческого коллектива;
- ПК-4: способность исследования и моделирования организации товароведной оценки пищевых продуктов, потребительских свойств и качества, пищевой ценности продовольственных товаров на основе применения современных методов и технологий;
- УК-1: способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Методы обработки результатов инженерного эксперимента в области пищевых систем» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Эксперимент как предмет исследования. Понятие эксперимента. Классификация видов экспериментальных исследований.

2. Краткие сведения из теории вероятностей и математической статистики. Случайные величины и параметры их распределений. Нормальный закон распределения.

3. Предварительная обработка экспериментальных данных. Вычисление параметров эмпирических распределений. Точечное оценивание. Оценивание с помощью доверительного интервала. Статистические гипотезы. Отсев грубых погрешностей. Сравнение двух рядов наблюдений..

4. Анализ результатов пассивного эксперимента. Эмпирические зависимости. Характеристика видов связей между рядами наблюдений. Определение коэффициентов уравнения регрессии. Определение тесноты связи между случайными величинами. Линейная регрессия от одного фактора. Регрессионный анализ..

5. Компьютерные методы обработки результатов эксперимента. Подготовка обработанных данных к опубликованию.

Разработал:
старший научный сотрудник
кафедры ПНИЛСВС
Проверил:
Начальник ОСПКВК

А.В. Собачкин

С.В. Морозов