

Шифр, наименование образовательной программы 19.03.02 (260100.62) Продукты питания из растительного сырья  
 Уровень профессионального образования Бакалавриат  
 Профиль Технология бродильных производств и виноделие

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ***Б2.ДВ3.2 Применение инновационных технологий***

#### ***в научной работе***

*шифр и наименование дисциплины по учебному плану*

#### ***вариативная по выбору***

*статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору*

#### ***очная***

*форма обучения - очная, заочная, очно-заочная*

Составитель аннотации – Рожнов Е.Д., к.т.н., кафедра биотехнологии  
 ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	7/252
Цель изучения дисциплины	Дисциплина «Применение инновационных технологий в научной работе» ставит своей целью привить студентов направления «Продукты питания из растительного сырья» начальные навыки применения инновационных технологий в осуществлении научно-исследовательской работы прикладного характера в соответствии с профилем подготовки, а также рассмотреть основные вопросы, касающиеся разработки новых рецептур изделий в соответствии с профилем.
Содержание дисциплины	– Модуль 1. Инновационные технологии в научно-исследовательской работе; – Модуль 2. Методы и этапы проведения исследований; – Модуль 3. Инновационные методы и средства обработки и представления информации
Формируемые компетенции	уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ПК-2); способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-9); уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12); способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-16);
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Пищевая химия, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, химия отрасли и технология отрасли, методы исследования свойств сырья и готовой продукции, физико-химические и биотехнологические основы отрасли.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	<b>знать:</b> методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья <b>уметь:</b> работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки); <b>владеть:</b> навыками проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.
Образовательные технологии	В качестве интерактивных форм обучения при изучении дисциплины используются мультимедийные презентации для демонстрации учебного материала, лекция дискуссия, работа в малых группах с различными предложенными образцами, «метод изучения кейсов».
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос. Выполнение и защита индивидуального задания.
Форма промежуточной аттестации	Зачет (6,7,8 семестры)

Зав. кафедрой биотехнологии

 Ю.А. Кошелев