Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3691d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы научно-исследовательской деятельности

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технологии пищевых производств**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669..

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

(ОПК-4) - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;:

Индикаторы достижения компетенций:

- Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основные положения управления качеством и применение знаний естественных наук ;

Умение: - выполнять подготовительные и основные операции при проведении эксперимента;

- решать типовые задачи по основным разделам курса естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

- использовать законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.

Навык: - практически применять наиболее распространенные методы анализа управления качеством;

- обобщения и статистической обработки результатов опытов, формулирования выводов,

- проведение анализа для последующего его использования в профессиональной деятельности;

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Введение. Возникновение и развитие управления качеством как предмета практической деятельности»

Раздел 2. «Комплексное управление качеством»

Раздел 3. «Обеспечение безопасности и качества продукции»

Раздел 4. «Стандартизация в управлении качеством»

Раздел 5. «Квалиметрия»

Раздел 6. «Современная система управление качеством»

Раздел 7 «Особенности управления качеством продуктов»

4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен

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