

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **«Методология научных исследований в производстве продуктов питания из животноводческого сырья»**

Целью освоения дисциплины «Методология научных исследований в производстве продуктов питания из животноводческого сырья» является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области использования методов научных исследований в производстве продуктов питания из животноводческого сырья.

#### **Задачи дисциплины**

- приобретение способности осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

- приобретение способности организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.

#### **Содержание дисциплины**

##### **Основы методологии научного исследования**

1. Понятие о методе и методологии исследования.
2. Методы имперических исследований.
3. Абстрагирование, анализ, синтез.
4. Индукция и дедукция. Моделирование.
5. Методы теоретических исследований.
6. Системно-структурный метод.

**Физические методы исследования:** методы оптической спектроскопии (атомно-адсорбционная и атомно-эмиссионная спектроскопия, элементного анализа, молекулярного анализа, спектроскопия в УФ-видимой области, ИК-спектроскопия спектроскопия ЯМР); другие оптические методы (микроскопия, рефрактометрия, нефелометрия); радиометрические методы; термометрические методы.

**Химические методы и физико-химические методы исследований:** титриметрия; гравиметрия; хроматография; электрохимические методы (кондуктометрия, потенциометрия, вольтамперометрия, электрофорез).

**Биологические методы исследования:** микробиологические, ферментативные, биосенсорные, методы геной инженерии.

**Объем дисциплины 3 з. е.**

**Форма промежуточного контроля - зачет.**