

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Планирование и постановка научного эксперимента»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Планирование и постановка научного эксперимента» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 3.

1. Принципы моделирования, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг. Научная организация работы с источниками информации. .

2. Научная организация эксперимента. .

3. Обработка результатов наблюдений. .

4. Планирование эксперимента. Матрица плана эксперимента. .

5. Планирование однофакторного эксперимента. .

6. Планирование многофакторного эксперимента. .

7. Планирование дробного факторного эксперимента. .

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

М.А. Вайтанис

Ю.С. Лазуткина