

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 27.08.2026 09:18:36
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Приложение к фондам оценочных
средств учебной дисциплины
«Методы обработки экспериментальных данных»

**Лист внесения дополнений и изменений
в фонд оценочных средств учебной дисциплины
на 2026 – 2027 учебный год**

Фонд оценочных средств пересмотрен на заседании кафедры, протокол № 11 от 19.05.2026 г.

В фонд оценочных средств внесены следующие изменения:
Рассмотрены и изменены вопросы к устному опросу по теме 1 «Характеристика основных научных методов. Роль биометрических методов в исследованиях».

Составитель изменений и дополнений:

к.б.н., доцент



И.С. Кондрашкова

Зав. кафедрой
д.б.н., профессор



А.И. Афанасьева

Вопросы к устному опросу по теме 1 *«Характеристика основных научных методов. Роль биометрических методов в исследованиях»*.

1. Дайте определение понятию «научный метод». Что такое методика?
2. Какие общелогические методы Вам известны?
3. Какие эмпирические методы Вы знаете?
животного происхождения.
4. В чём заключается различие между эмпирическими и теоретическими методами исследования? Приведите по 2–3 примера каждого типа применительно к изучению качества мясных или молочных продуктов.
5. Перечислите основные этапы научного исследования в области технологии продуктов питания
6. Что такое «гипотеза исследования» и каковы критерии её научной корректности? Сформулируйте пример рабочей гипотезы для исследования влияния способа охлаждения мяса на его микробиологическую стабильность.
7. Охарактеризуйте метод наблюдения как источник первичных данных. В каких исследованиях продуктов животного происхождения он применяется и каковы его ограничения?
8. Что такое «эксперимент» и чем он отличается от простого наблюдения? Назовите обязательные условия проведения корректного эксперимента в пищевой биотехнологии.
9. Объясните суть методов анализа и синтеза в контексте исследования состава и свойств продуктов питания. Приведите пример их совместного применения при изучении белкового комплекса молока.
10. Что такое «моделирование» в научных исследованиях? Какие типы моделей (физические, математические, компьютерные) могут использоваться при прогнозировании сроков хранения мясных продуктов?
11. Дайте определение биометрии (биостатистики). Почему статистические методы являются неотъемлемой частью исследований в области продуктов питания животного происхождения?
12. Перечислите биометрические методы. Что составляет предмет биометрии и каковы её объекты?
13. Дайте понятие признака. Расскажите классификацию признаков. Приведите пример.
14. Назовите основные задачи статистики.
15. Что такое статистическая совокупность? Охарактеризуйте её типы.
16. Что такое «генеральная совокупность» и «выборка»? Сформулируйте требования к репрезентативности выборки при отборе проб молочной продукции для лабораторного анализа.
17. Каковы требования, предъявляемые к выборке?
18. Охарактеризуйте способы отбора вариантов в выборку.