Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 25.08.2023 09:27:59

Уникальный программный ключение образовательное учреждение 43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
Гаврилова Н.Б.
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
Гайвас А.А.
23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы

Направленность (профиль) «Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент

С.А. Коновалов

Внутренние эксперты:

Председатель МК,

канд. ветеринар. наук, доцент

Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных

технологий

П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 937;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность биотехнология продуктов питания лечебного, специального и профилактического питания

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.
- **1.3** В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университет, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: развитие у обучающихся научного мышления и практических навыков в области проведения научных исследований, умения анализировать полученный экспериментальный материал, делать выводы и предлагать практические рекомендации по совершенствованию высокотехнологичных производств продуктов питания функционального и специализированного назначения

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

в фо за <i>д</i>	мпетенции, ормировании которых цействована исциплина	Код и наименование индикатора достижений	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)						
код наименование		компетенции	знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)				
1			2	3	4				
	Общепрофессиональные компетенции								
ОПК-5	Способен организовыват ь научно- исследователь ские и научно- производствен ные работы для комплексного решения профессионалым задач	ИД-1 _{ОПК-5.1} Организовывает научно- исследовательск ую работу в соответствии с технологическим и задачами	логику организации процесса научного исследования и его основные этапы	должен уметь организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также	организации и планирования научно- исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами				

В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

⁻ относится к дисциплинам по выбору;

⁻ является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		ИД-2 _{ОПК-5.2} Организует внедрение результатов исследований в производство	методологичес кие и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в	параметров технологическог о процесса производства пищевых продуктов уметь разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство
		ИД-3 _{ОПК-5.3} Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	производство знать современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождени я	уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения	владеть навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения
	<u> </u>	Профессио	нальные компеп		
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1 _{ПК-1.1} Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения	знать методики проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождени я	уметь применять научные исследования для оценки экономической целесообразност и внедрения новых технологий в области производства продукции из сырья животного происхождения	владеть навыками проведения научно- исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения
		ИД-2 ПК-1.2 Выполняет исследования для решения научно - исследовательск их и производственны х задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении	знать устройство, назначение, принцип работы современного лабораторного оборудования и методы исследования свойств сырья, полуфабрикат ов и готовой продукции	уметь применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач	владеть навыками работы на современном лабораторном оборудовании, применять современные методы исследования для оценки качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

исследований в	i	
области		
проектирования		
новых продуктов		

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.0	Officative florasi	пслен, крите	рись и шкал оце	нивания и этапов ф І		анности компетенций	рамках дисципли	iibi	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
					ценки сформиров	анности компетенций			
				Не зачтено		Зачтено			
				Xapaı	ктеристика сформ	ированности компетен	ции		
			Поколотоли	Компетенция в		ность компетенции со	,	Формини оположно	
Индоко и нооронио	Код индикатора	Миликатории	Показатель оценивания –	полной мере не		ребованиям. Имеющих		Формы и средства	
Индекс и название компетенции	достижений	Индикаторы компетенции	оценивания – знания, умения,	сформирована.		и достаточно для реше	ения практических	контроля формирования	
компетенции	компетенции	компетенции	навыки (владения)	Имеющихся знаний,	(профессиональ	,		компетенций	
			павыки (владения)	умений и навыков		іность компетенции в і меющихся знаний, уме		Компетенции	
				недостаточно для решения	•	меющихся знании, уме Іом достаточно для ре	•		
				практических	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	офессиональных) зад			
				(профессиональных)		ность компетенции по	•		
				задач		ребованиям. Имеющих			
					, , ,	ации в полной мере д			
						их практических (проф			
			•	Критерии оценивания		, , , ,	,		
	ИД-1 _{ОПК-5.1 –}	Полнота	логику	Не знает организацию	Имеет представ	пения об основных эта	апах научного		
	Организовывает	знаний	организации	процесса научного	исследования				
	научно-		процесса научного	исследования и его Знаком с организацией процесса научного иссл			ного исследования и		
	исследовательскую		исследования и	основные этапы	его основные этапы Знает логику организацию процесса научного				
	работу в		его основные				-		
	соответствии с технологическими	Наличие	этапы	Не умеет	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	его основные его этап	ывать и эффективно		
	задачами	умений	должен уметь организовывать и	эффективно			дственный контроль		
	оада іспілі	ywchin	эффективно	осуществлять	• •		продукции, а также		
			осуществлять	входной и			цесса производства		
ОПК-5 Способен			входной и	производственный	пищевых продук	тов	, ,		
организовывать			производственный	контроль сырья,	Умеет организ	вовывать и осущес	ствлять входной и		
научно-			контроль сырья,	полуфабрикатов,			я, полуфабрикатов,		
исследовательские			полуфабрикатов,	готовой продукции, а			ров технологического	Опрос, реферат,	
и научно-			готовой продукции,	также параметров		одства пищевых прод		отчет о	
производственные			а также	технологического	Умеет на высо		ктивно осуществлять	результатах НИР,	
работы для комплексного			параметров технологического	процесса производства		производственный	контроль сырья, а также параметров	тестирование	
решения			процесса	пищевых продуктов	технологическог		а также параметров 13водства пищевых		
профессиональных			производства	пищевых продуктов	продуктов	о процесса прои	ізводства пищевых		
задач			пищевых		продуктов				
			продуктов						
		Наличие	владеть навыками	Не владеет навыками	Владеет навыка	ми организации и план	нирования научно-		
		навыков	организации и	организации и	исследовательс	кой работы в соответс	твии с		
		(владение	планирования	планирования научно-	технологическим				
		опытом)	научно-	исследовательской		ет навыками организа			
			исследовательской	работы в		вательской работы в с	оответствии с		
			работы в	соответствии с	технологическим	• •	2011111111		
			соответствии с технологическими	технологическими		еет навыками органи: аучно-исследовательс	The state of the s		
			задачами	задачами	•	аучно-исследовательс ехнологическими зада	•		
	1	ı	задачани	1	L COOLBETCIBRING C I	сластическими зада	a TaiviVI		

ИД-2 _{ОПК 5.2-}	Полнота	методологические	Не знает	Поверхностно знаком с методологическими и	
Организует внедрение результатов исследований в производство	знаний	и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	теоретическими аспектами научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство Знаком с методологическими и теоретическими аспектами научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство Знает методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	
	Наличие умений	уметь разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Не умеет разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Умеет разрабатывать общие рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство Умеет разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство Умеет на профессиональном уровне разрабатывать общие рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование
	Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	Не владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	Владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство Уверенно владеет навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство Свободно владеет навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	
ИД-3 _{ОПК 5.3} - Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	Полнота знаний Наличие умений	знать современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного	Не знает современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения Не умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного	Поверхностно знаком с современными методами исследований состава и свойств сырья животного происхождения Знает современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения В совершенстве знает методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения Умеет с затруднениями применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения Умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения Умеет на профессиональном уровне применять	Опрос, реферат, отчет о
	Наличие навыков (владение опытом)	сырья животного происхождения владеть навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения	сырья животного происхождения Не владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения	Умеет на профессиональном уровне применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения Владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения Уверенно владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения Свободно владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения	результатах НИР, тестирование

	ИД-1 _{ПК-1.1}	Полнота	знать методики	Не знает методики	Поверхностно знаком с основными методиками проведения		
	Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в	знаний	проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождения	проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождения	научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождения Знает методиками проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождения В совершенстве знает методики проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождения		
	области производства продукции из сырья животного происхождения	Наличие умений	уметь применять научные исследования для оценки экономической целесообразности внедрения новых технологий в области производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет применять научные исследования для оценки экономической целесообразности внедрения новых технологий в области производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет с затруднениями применять научные исследования для оценки экономической целесообразности внедрения новых технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения Умеет применять научные исследования для оценки экономической целесообразности внедрения новых технологий производства продукции из сырья животного происхождения Умеет на профессиональном уровне применять научные исследования для оценки экономической целесообразности внедрения новых технологий производства продукции из сырья животного происхождения	Опрос, реферат, электронная презентация, отчет о результатах НИР, тестирование	
ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками проведения научно- исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения	Не владеет навыками проведения научно- исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения	Владеет навыками проведения научно-исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения Уверенно владеет навыками проведения научно-исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения Свободно владеет навыками проведения научно-исследовательской работы и проведения разработке продукции из сырья животного происхождения		
	ИД-2пк-1.2 Выполняет исследования для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Полнота знаний	знать устройство, назначение, принцип работы современного лабораторного оборудования и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не знает устройство, назначение, принцип работы современного лабораторного оборудования и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Имеет представление об устройстве назначении, принципе работы современного лабораторного оборудования и методах исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Знаком с устройством, назначением, принципом работы современного лабораторного оборудования и методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Знает устройство, назначение, принцип работы современного лабораторного оборудования и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Опрос, реферат, электронная презентация, отчет о результатах	
		свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов Наличие в		уметь применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач владеть навыками работы на	Не уметь применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач Не владеть навыками работы на	Умеет с затруднениями применять современные аппаратуры и методы исследования для решения производственных задач Уметь применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач Умеет на профессиональном уровне применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач Владеет незначительными навыками работы на современном лабораторном оборудовании, применять	НИР, тестирование

(владение	современном	современном	современные методы исследования для оценки качества
опытом)	лабораторном	лабораторном	поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
· ·	оборудовании,	оборудовании,	Уверенно владеет навыками работы на современном
	применять	применять	лабораторном оборудовании, применять современные
	современные	современные методы	методы исследования для оценки качества поступающего
	методы	исследования для	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	исследования для	оценки качества	Свободно владеет навыками работы на современном
	оценки качества	поступающего сырья,	лабораторном оборудовании, применять современные
	поступающего	полуфабрикатов и	методы исследования для оценки качества поступающего
	сырья,	готовой продукции	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	полуфабрикатов и		
	готовой продукции		

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

	практики*, на которые опирается кание данной дисциплины Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать»,	Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра		
Б1.О.01 Методология научного познания	«владеть навыками»)	Б1.В.06 Методология науки о пище	Б1.О.01 Методология научного познания Б1.О.02 Психология управления Б1.О.03 Профессиональный иностранный язык		
Б1.О.04 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Знать - основные направления научных исследований в области естественнонаучных дисциплин - современные методы исследований состава и свойств животного сырья - методологические и теоретические аспекты научного исследования; - логику процесса научного	Б1.В.03 Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания	Б1.О.04 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Б1.О.05 Управление качеством продукции Б1.О.06 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания Б1.О.08 Математическое		
	исследования и его основные этапы; – методику работы с источниками информации и ее анализ; – структуру и особенности научной работы. Уметь: – проводить анализ состояния изучаемого вопроса по источникам литературы; – обобщать и систематизировать литературные источники и	Б1.В.04Биотехнологические процессы в производстве ферментированных продуктов	моделирование технологических процессов Б1.В.01 Экономика и управление проектной деятельностью Б1.В.02 Информационные технологии в науке и пищевых производствах		
Б1.О.08 Математическое моделирование технологических процессов	готовить рефераты и обзоры литературы — должен уметь организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, параметров технологического процесса, качества готовой продукции; — уметь проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции Владеть навыками — владеть навыками работы на современном лабораторном оборудовании; — владеть техникой написания и методикой оформления научноисследовательской работы	Б2.О.02(Н) Научно- исследовательская работа	Б1.В.03 Биотехнология продуктов лечебного, специального и профилактического питания Б1.В.04 Биотехнологические процессы в производстве ферментированных продуктов Б1.В.05 Медикобиологические основы здорового питания Б1.В.ДВ.01.01 Теория и практика обогащения продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Пищевые ингредиенты и их использование в технологии продуктов питания Б1.В.ДВ.02.01 Современные проблемы в науке и производстве Б1.В.ДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии		
* - для некоторых добучающихся в стар	исциплин первого года обучения целесоо шей школе	бразно указать на взаимосвязь с	предшествующей подготовкой		

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
 - 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 1, 2, 3 семестрах 1 и 2 курса. Продолжительность семестра (-ов) 52 5/6 недель.

	Трудоемкость, час								
Вид учебной работы			семестр						
and it is in the page in		очна	1		чная				
	№ сем.1	№ сем.2		1 курс	2 курс				
1. Аудиторные занятия, всего	56	56	56	8	12				
- лекции	-	-	-	-	-				
 практические занятия (включая семинары) 	36	36	36	8	12				
- лабораторные работы	-	-	-	-	-				
- консультации	20	20	20	-	-				
2. Внеаудиторная академическая работа	16	16	16	60	128				
2.1 Фиксированные виды									
внеаудиторных самостоятельных	4	4	8						
работ:									
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания									
в виде**									
- электронная презентация	4	4	-	8	-				
- реферат	-	-	8		8				
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	6	6	4	40	116				
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	4	4	2	8	2				
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	2	2	2	4	2				
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины				4	4				
	Часы	72 72	72	72	144				
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Зачетные единицы	2 2	2	2	4				

^{* –} *семестр* – для очной и очно-заочной формы обучения, *курс* – для заочной формы обучения;

** – *КР/КП*, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Тру	доемко		дела и есебной ра ебной ра заня (всех форм)	аботы,			м виды Виды Виды	Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	Общие сведения о науке и			я форма		РИЯ						
1	научных исследованиях	16	12	-	8	-	4	4		опрос		
2	Выбор направления научного исследования и этапы научно- исследовательской работы	24	20	-	12	-	8	4	4	опрос		
3	Поиск, накопление и обработка научной информации	34	26	-	16	-	10	8		опрос	ОПК- 5.1	
4	Организация экспериментальных исследований	34	26	-	16	-	10	8		опрос	5.1, ОПК- 5.2, ОПУ-5.3	
5	Математическая об-работка результатов исследования	38	30	-	20	-	10	8	4	опрос	ПК-1.1, ПК-1.2,	
6	Оформление научной работы	32	24	-	16	-	8	8	4	опрос	,	
7	Процесс создания научно- технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР	38	30	-	20	-	10	8	4	опрос		
	Промежуточная аттестация	-	×	×	×	×		×	×	зачет		
-	Итого по дисциплине	216	168 Заочна	ая форм	108 เล ดดีงนอ	ниа	60	48	16			
1	Общие сведения о науке и научных исследованиях	22	2	- -	2	-	-	20	-	опрос		
2	Выбор направления научного исследования и этапы научно- исследовательской работы	22	2	-	2	-	-	20	4	опрос		
3	Поиск, накопление и обработка научной информации	22	2	-	2	-	-	20	-	опрос	ОПК-	
4	Организация экспериментальных исследований	36	4	1	4	1	-	32		опрос	5.1, ΟΠΚ- 5.2,	
5	Математическая об-работка результатов исследования	36	4	-	4	-	-	32	4	опрос	ОПУ-5.3 ПК-1.1,	
6	Оформление научной работы	34	2	-	2	-	-	32	4	опрос	ПК-1.2	
7	Процесс создания научно- технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР	36	4	-	4	-	-	32	4	опрос		
	Промежуточная аттестация	8	×	×	×	×	×	X	X 4.0	зачет		
	Итого по дисциплине	216	20		20	×	×	188	16			

4.2 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

Nº			Трудое	мкость по		1
IVº				лу, час.		
раздела (модуля)	занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	очная форма	заочная форма	Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
1	2	3	4	5	6	7
			1 семест		, -	-
		Тема семинара: Общие сведения о науке и				
		научных исследованиях				
1	1	1. Наука как система развивающихся знаний. Основные логические понятия. Методы научного исследования.	4	-	Круглый стол	ОСП
		2. Организация научно-исследовательской работы в России, в ВУЗе.	4	-	Круглый стол	ОСП
		Тема семинара: Выбор направления				
		научного исследования и этапы научно-				
2	2	исследовательской работы	_	0		000
		Выбор направления научного исследования. Этапы научно-исследовательской работы	6	2	Круглый стол	OCП OCП
			2 семест	- n	круплый стол	OCH
		Тема семинара: Поиск, накопление и	2 CEMECIT			
		обработка научной информации				
	3	1. Источники научно-технической информации.				
		Библиография. Документные классификации.	8	2	Круглый стол	ОСП
3		Система каталогов библиотек.			. ,	
	4	2. Организация производства				
		библиографической продукции. Организация	8	2	Круглый стол	ОСП
		работы с научной литературой.				
		Тема семинара: Организация				
		экспериментальных исследований				
	5	Классификация, типы и задачи эксперимента. Технология ведения исследовательской				
		Технология ведения исследовательской работы. Выбор и конкретизация темы.	8	-		ОСП
4		Формулировка цели и задач исследования.				
		Разработка гипотезы. Выбор и описание				
		методики эксперимента. Составление рабочего				
	6	плана исследования и подготовка	8	2	Круглый стол	ОСП
		материальной базы для проведения				
		эксперимента.				
			<u>3 семест</u>	р	<u> </u>	
5		Тема семинара: Математическая об-работка				
		результатов исследования Ошибки эксперимента. Оценки случайных				
	7	погрешностей эксперимента.	4	-		ОСП
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
		Экспериментальные оценки измеряемой				
	8	величины и ее среднеквадратичного	4	-		
		отклонения.	1			
	_	Проверка однородности дисперсии.		_		
	9	Доверительные интервал оценки	4	2		ОСП
		измеряемой величины.				
		Вычисление относительной ошибки				
	10	результатов измерения. Определение	4	2		осп
		необходимого числа повторности опыта.]	_		
		Исключение грубой ошибки.				
		Последовательность математической				
		обработки экспериментальных данных.	_	_		
	11	Методы подбора эмпирических формул.	4	2		ОСП
		Регрессионный анализ. Оценка				
		адекватности теоретических решений.]			

6		Оформление научной работы							
	12	Содержание отчета. Требо оформлению отчета УИРС. публикация результатов исследо		по а и	16	2	Круглый стол		ОСП
7	13	Процесс создания научно-т продукции по проблемам АП эффективности НИР							
	13	Процесс создания научно- продукции по проблемам федеральном уровне	-техниче АПК	ской на	10	2	Круглый стол		ОСП
	14	Критерии оценки эффективно приоритетности научных проекто		Ри	10	2	Круглый стол	(ОСП
Всего	практ	гических занятий по дисциплине:	час.		Из них в интерактивной форме:				час.
		- очная форма обучения	108	- очная форма обучения					22
		- заочная форма обучения	20			- sao	чная форма обуч	ения	12
В том	В том числе в форме семинарских занятий 54					•			
	- очная форма обучения					•		, and the second	-
		- заочная форма обучения	10				·		-

^{*} Условные обозначения:

ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.

Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий см. Приложение 6;
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложения 1 и 2.

4.3 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине – не предусмотрено

5.1.2 Выполнение и сдача рефератов (презентации)

5.1.2.1 Место реферата (презентации) в структуре дисциплины

	ornizir meeme peqepama (npecemagn		
	азделы дисциплины, освоение которых		
	ощимися сопровождается или завершается	Компетенции, формирование/развитие	
В	ыполнением, реферата, презентации	которых обеспечивается в ходе выполнения	
Nº	Наименование	реферата	
1	Общие сведения о науке и научных	презентации	
	исследованиях		
2	Выбор направления научного исследования	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2;	
	и этапы научно-исследовательской работы		
3	Поиск, накопление и обработка научной	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2	
	информации		
5	Математическая об-работка результатов	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2	
	исследования		
6	Оформление научной работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2	
7	Процесс создания научно-технической	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2	
	продукции по проблемам АПК и оценка		
	эффективности НИР		

^{**} в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

5.1.2.2 Перечень примерных тем рефератов и электронной презентации

- Наука как система развивающихся знаний
- Научные методы эмпирического исследования
- Научные методы теоретического исследования
- Организация научно-исследовательской работы в высшей школе
- Этапы научно-исследовательской работы.
- Научные учреждения страны и перерабатывающих отраслей
- Актуальные направления науки в АПК
- Направления научного исследования. Фундаментальные, прикладные и поисковые исследования, их цель и задачи
 - Виды информации. Понятие первичной и вторичной информации
 - Порядок сбора и обработки научно-технической информации
- Источники поиска НТИ. Центральные и отраслевые периодические издания, используемые при поиске научно-технической информации в области совершенствования пищевых продуктов
 - Основные понятия и этапы математического планирования эксперимента
- Математическая обработка экспериментальных данных. Цель и задачи. Виды ошибок и измерения в эксперименте.
 - Основные статистические величины для математической обработки данных эксперимента
 - Корреляционная и функциональная зависимости, их назначение и установление
 - Схемы постановки эксперимента. Понятие входного и выходного параметра исследования
 - Оформление результатов научной работы. Структура отчета по НИР.
- Формы обмена научной информации. Основные научные произведения. Структура их написания для публичного представления.
 - Показатели оценки приоритетности и эффективности НИР
- Классификация и типы эксперимента. Преимущества и недостатки лабораторного эксперимента.
 - Научно-исследовательская работа, её становление в стране.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата и электронной презентации

- 1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата (электронной презентации.) см. Приложение 6.
- 2. Обеспечение процесса выполнения реферата (электронной презентации) учебной, учебнометодической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИЕТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «отпично» по реферату и презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;
- оценка «*хорошо*» по реферату и презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «*удовлетворительно*» по реферату и презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «**неудовлетворительно**» по реферату и презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе (

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения не предусмотрен рабочей программой учебной дисциплины

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер	Тема в составе раздела/вопрос в составе	Расчетная	Форма текущего
раздела	темы раздела, вынесенные на	трудоемкость,	контроля по теме
дисциплины	самостоятельное изучение	час	
1	2	3	4
	Очная форма обучен	ІИЯ	
1	Логика процесса научного исследования	4	опрос
2	Особенности научной работы и этика	2	опрос
	научного труда		
3	Анализ источников информации	2	опрос
4	Разработка гипотезы	2	опрос
5	Регрессионный анализ	2	опрос
6	Техника оформления результатов	2	опрос
	исследования		•
7	Составление рецензии на научную работу	2	опрос
	Заочная форма обуче	РИЯ	
1	Логика процесса научного исследования	20	опрос
2	Особенности научной работы и этика	20	опрос
	научного труда		-
3	Анализ источников информации	20	опрос
4	Разработка гипотезы	20	опрос
5	Регрессионный анализ	30	опрос
6	Техника оформления результатов	26	опрос
	исследования		•
7	Составление рецензии на научную работу	20	опрос
Применание:			

Примечание:

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не аккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час	
		Очная форма обучени	я		
Семинарские	Подготовка по	План семинарских	1. Рассмотрение вопросов	10	
занятия	темам семинарских	занятий;	семинара		
	занятий	Задания	2. Изучение литературы по		
		преподавателя,	вопросам семинара		
		выдаваемые в	3. Подготовка ответов на		
		конце предыдущего	вопросы, написание		
		занятия	конспекта		
	Заочная форма обучения				
Семинарские	Подготовка по	План семинарских	1. Рассмотрение	10	
занятия	темам семинарских	занятий;	вопросов семинара		
	занятий	Задания	2. Изучение литературы		

⁻ учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.

	преподавателя,	по вопросам семинара
	выдаваемые в	3. Подготовка ответов на
	конце предыдущего	вопросы, написание
	занятия	конспекта

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

		ил освосния дисциплины	
Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
	0,	чная форма обучения	
Собеседование	Фронтальный	Знание методологии организации планирования научно- исследовательской работы	2
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов№1-7	2
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов№1-7	2
	3ao _'	чная форма обучения	
Собеседование	Фронтальный	Знание методологии организации планирования научно- исследовательской работы	2
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов№1-7	2
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов№1-7	2

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

	·····			
6.1 Нормативная база проведения				
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:				
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации				
обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) і				
среднего профессионального образ	ования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»			
	6.2 Основные характеристики			
промежуточной аттеста	ации обучающихся по итогам изучения дисциплины			
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы			
Форма промежуточной аттестации -	зачёт			
Место процедуры получения зачёта в графике учебного	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины			
процесса	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра			
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.			

Процедура получения зачёта -	
Методические материалы,	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной
определяющие процедуры	представлены в Фонде оценочных средств по данной учеоной дисциплине (см. – Приложение 9)
оценивания знаний, умений,	дисциппине (см. — приложение 9)
навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8:
 - фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
 - методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).
- В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ рабочей программы дисциплины Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

Рассмотрена и одобрена: На заседании обеспечивающей преподавание кафедры 	продуктов питания и пищевой
иотехнологии; ротокол № 9 от 20.05.2021 ав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	С.А. Коновалов
) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.03 происхождения;	3 Продукты питания животного
ротокол № 11 от 24.05.2021 Іредседатель МКН – 19.04.03, канд. ветеринар. наук, доцент	Н.В. Стрельчик
Рассмотрение и одобрение представителями профессион по профилю ОПОП:	альной сферы
- павный технолог ООО «МилкОм» ————————————————————————————————————	а
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (о) научно-педагогического) сообщества по профилю дисципли	рганами) педагогического ины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к рабочей программе дисциплины представлены в приложении 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145848. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com.
Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): учебное пособие / В. В. Кукушкина. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 264 с. — (Высшее образование: Maructpatypa) ISBN 978-5-16-004167-4 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1157859. — Режим доступа: по подписке.	http://www.znanium.com
Воронина, Л. А. Научно-инновационные сети в России: опыт, проблемы, перспективы : монография / Л.А. Воронина, С.В. Ратнер. —М. : ИНФРА-М, 2018 253 с. — (Научная мысль) ISBN 978-5-16-011423-1 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/929659. — Режим доступа: по подписке.	http://www.znanium.com
Основы научных исследований: учебное пособие / Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-00091-444-1 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1094113. — Режим доступа: по подписке.	http://www.znanium.com
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010304-4 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319. — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова 6-е изд Москва: Дашков и К, 2018 328 с ISBN 978-5-394-02988-2 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/430491. — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Ксенофонтов, Б. С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии: учебное пособие / Б. С. Ксенофонтов. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 221 с. — (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0615-6 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1030237. — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сб. материалов IV Междунар. научпракт. конф., посвящ. 80-летию фак. технологии молоч. Продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т, Семипалат. гос. ун-т Омск : Вариант-Омск, 2011. – 310 с.	НСХБ
Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств : учебное пособие / А. В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2020 451 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-011480-4 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062268. — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П Москва : КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru.

Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Инт питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян Москва : ДеЛи принт, 2002 236 с. : табл ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Биотехнология : теорет. и научпракт. журн М. : [б. и.]	НСХБ
Вопросы питания : научпракт. журн М. : ГЭОТАР-Медиа	НСХБ
Молочная промышленность : научтехн. и произв. журн М. : [б. и.]	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть	НСХБ
Сыроделие и маслоделие : научтехн. и произв. журн М. : Молоч. промсть	НСХБ

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

 Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы 				
Наименование	Доступ			
Электронно-библиотечная система	http://e.lanbook.com			
«Издательства Лань».				
Электронно-библиотечная система	http://znanium.com			
ZNANIUM.COM				
Электронно-библиотечная система	http://www.studentlibrary.ru			
«Электронная библиотека технического ВУЗа»				
(«Консультант студента»)				
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета			
2. Электронные сетевые учебны				
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/			
Сайт журнала «Молочная промышленность»,	http://moloprom.ru/			
Сайт журнала «Сыроделие и маслоделие»				
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru			
Сайт журнала «Переработка молока»	http://www.milkbranch.ru/magazine.html			
Сайт журнала «Хранение и переработка	http://spfp-mgupp.ru/			
сельхозсырья»				
Технический регламент Таможенного Союза ТР	https://www.novotest.ru/tr-ts/033-2013/			
TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной				
продукции»				
Сайт журнала «Мясная индустрия»	http://meatind.ru/articles/			
Сайт журнала «Мясные технологии»	http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html			
Технический регламент Таможенного Союза ТР	https://www.novotest.ru/tr-ts/034-2013/			
TC 034/2013 «О безопасности мяса и мясной				
продукции»				
Журнал «Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/			
Журнал «Экологическая безопасность в АПК»	http://ucpr.arbicon.ru/eapk95.html			
Электронный научный журнал «Современные	http://science-education.ru			
проблемы науки и образования»	, ,			
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq			

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ по дисциплине

1. Учебно-методическая литература					
Автор	Доступ				
2	 Учебно-методические раз	паботки на правах рукоп	ИСИ		
Автор(ы)		нование	Доступ		
Коновалов С.А.	Курс лекций по учебной дисциплине «Организация и планирование научно-исследовательской работы» Практические занятия по дисциплине «Организация		- ИОС ОмГАУ		
Коновалов С.А.	и планирование научно-исследовательской работы»				
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)					
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)		
<u> </u>			<u> </u>		

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ по освоению дисциплины представлены отдельным документом

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

1. Программные проду	кты, необходимые для осв	оения учебной дисциплины			
Наименов программного пр	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт				
Пакет офисных программ		Лекции, практические, лабораторные занятия.			
2. Информационные справочн	ые системы, необходимые	для реализации учебного процесса			
Наименов справочной с	Доступ				
Сводная энциклопедия Википедия	7	http://ru.wikipedia.org/wiki/			
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru			
3. Специал	изированные помещения и	оборудование,			
используемые	используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение			
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента			
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)					
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система			
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента			

приложение 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта			
Учебная аудитория для проведения	Рабочее место преподавателя, рабочие места			
занятий лекционного типа, практических	обучающихся.			
занятий, групповых и индивидуальных	Доска аудиторная, мебель специализированная.			
консультаций, текущего контроля и	и Демонстрационное оборудование: переносное			
промежуточной аттестации.	мультимедийное оборудование (проектор, экран,			
	ноутбук).			

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа обучающихся, зачет.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине **Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы** и повышения его эффективности у обучающихся используются практические занятия

Практические занятия проводятся, как традиционные, так и в виде круглого стола.

Занятия семинарского типа проводятся в интерактивной форме в виде: круглого стола, защиты реферата в форме электронной презентации (электронная презентация/доклад).

Семинарские занятия проводятся в виде: круглого стола

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю. Реферат докладывается в виде сообщения (доклада) и представляется в виде электронной презентации на семинарских занятиях.

На самостоятельное изучение обучающимся выносится 6 тем:

- Общие сведения о науке и научных исследованиях
- Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы
- Поиск, накопление и обработка научной информации
- Математическая обработка результатов исследования
- Оформление научной работы
- Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР

При самостоятельном изучении тем рассматриваются сущность, значение, практическая значимость. По итогам изучения данных тем обучающийся готовит реферат, доклад в форме презентации.

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися в виде письменного опроса или тестирования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме зачета. Учитывая значимость дисциплины дисциплине Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы в профессиональном становлении обучающегося в области технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося;
- своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Особенность практического (семинарского) занятия — возможность равноправного и активного участия каждого обучающегося в обсуждении рассматриваемых вопросов. Трактовка семинара как завершающего звена в изучении блока взаимосвязанных тем дисциплины обусловлена тем, что во время его проведения подводятся итоги работы преподавателей, организующего семинарские занятия, и самостоятельной работы обучающихся по усвоению обсуждаемой научной проблемы. По своему назначению семинарское занятие, в процессе которого обсуждается та или иная научная проблема, способствует:

- углубленному изучению определенного раздела дисциплины, закреплению знаний;
- отработке методологии и методических приемов познания;
- выработке аналитических способностей, умения обобщения и формулирования выводов;
- приобретению навыков использования научных знаний в практической деятельности;
- выработке умения кратко, аргументировано и ясно излагать обсуждаемые вопросы;
- осуществлению контроля преподавателя за ходом обучения.

Главная *цель семинарских занятий* - обеспечить обучающимся возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает обучающемуся возможность:

- > проверить, уточнить, систематизировать знания;
- > овладеть терминологией и свободно ею оперировать;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес обучающегося к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

По дисциплине рабочей программой предусмотрены практические и семинарские занятия, которые проводятся в следующих формах: традиционная, выездное занятие, семинар-дискуссия, круглый стол, электронная презентация/доклад.

Традиционное практическое (семинарское) занятие представляет собой пошаговое выполнение определенных действий, направленных на достижение определенного результата под руководством преподавателя.

Основная *цель традиционного практического (семинарского) занятия* – углубление, расширение, детализация знаний, полученных на лекции.

Структура подготовки проведения традиционного практического (семинарского) занятия:

- постановка цели и задач;
- подготовка практического (семинарского) занятия:
- разработка плана проведения;
- отбор содержания занятия (подбор типовых и не типовых задач, заданий, вопросов и т.п.);
- обеспечение занятия методическими материалами, техническими средствами обучения.

Проведение практического (семинарского) занятия:

- 1. Вводная часть:
- сообщение темы и цели занятия;
- актуализация теоретических знаний, необходимых для работы с оборудованием, осуществления эксперимента или другой практической деятельности.
 - 2. Основная часть:
- разработка алгоритма проведения эксперимента или другой практической деятельности;
- проведение инструктажа;
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов;
- проведение экспериментов или практических работ.
 - 3. Заключительная часть:
- обобщение и систематизация полученных результатов;
- подведение итогов практического занятия и оценка работы обучающихся.

Круглый стол - это метод активного обучения, один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на практических занятиях по темам.

Основной *целью проведения «круглого стола»* является выработка у обучающихся профессиональных умений излагать мысли, аргументировать свои соображения, обосновывать предлагаемые решения и отстаивать свои убеждения. При этом происходит закрепление информации и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Важной задачей при организации «круглого стола» является:

- обсуждение в ходе дискуссии одной-двух проблемных, острых ситуаций по данной теме;
- иллюстрация мнений, положений с использованием различных наглядных материалов (схемы, диаграммы, графики, аудио-, видеозаписи, фото-, кинодокументы);
- тщательная подготовка основных выступающих (не ограничиваться докладами, обзорами, а высказывать свое мнение, доказательства, аргументы).

Электронная презентация разрабатывается к одному из вопросов семинарского занятия или к теме реферата. Она должна отражать, раскрывать и иллюстрировать основные положения выбранной темы.

Правила оформления электронной презентации.

Основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах чёрными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух трёх цветов;
- шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций;
- на каждом слайде не более 17 слов;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- на слайдах должны быть тезисы они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- 🖶 использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- 1. Общие требования к смыслу и оформлению:
- всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения;
 - 2. Общий порядок слайдов:
- 👃 титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключения (выводы);
- спасибо за внимание (подпись).
 - 3.Общие требования к стилевому оформлению:
- дизайн должен быть простым и лаконичным.

Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части. После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к отдельным обучаемым, представляет различные мнения, чтобы развить дискуссию, стремясь направить ее в нужное направление. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит обучающихся к коллективному выводу или обобщению.

Для того чтобы заинтересовать аудиторию, заострить внимание на отдельных проблемах, подготовить к творческому восприятию изучаемого материала, чтобы сосредоточить внимание, ситуация подбирается достаточно характерная и острая.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

		111 713107KE1171E 0
Федеральное государственное бюдж высшего об «Омский государственный аграрный	бразования	
• • •	•	A.OTOJIBIIIVINA//
Агротехнологич	еский факультет	
ОПОП по направлению 19.04.03 Продук	ты питания животного п	роисхождения
	ІНЫХ СРЕДСТВ циплине	
Б1. О.07 Организация и планиров	вание научно-иссл	педовательской
	ОТЫ	
Направленность « <u>Биотехнология пр</u>		<u>циального и</u>
	ского питания	
Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и п	ищевой биотехнологии
Разработчик,		Коновалов С.А.
Канд. техн. наук, доцент		NURUBAJIUB U.A.

Омск

ВВЕДЕНИЕ

- 1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.
- 3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения, обучающимися указанной дисциплины.
- 4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.
- 5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
- 6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

		тьзованием предста Т	авлеппых в п. э	оцепочных средст	В	
Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)			
код	наименование	компетенции	знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)	
	1		2	3	4	
		Общепрофес	шене и помене и поме Сиональные ком			
ОПК-5	Способен организовыват ь научно- исследователь ские и научно- производствен ные работы для комплексного решения профессионал ьных задач	ИД-1 _{ОПК-5.1} Организовывает научно- исследовательск ую работу в соответствии с технологическим и задачами	логику организации процесса научного исследования и его основные этапы	должен уметь организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологическог о процесса производства пищевых	владеть навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	
		ИД-2 _{ОПК-5.2} Организует внедрение результатов исследований в производство	методологичес кие и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	продуктов уметь разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	
		ИД-3 _{ОПК-5.3} Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	знать современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождени я	уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения	владеть навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения	
		Профессио	нальные компеп	пенции		
Профессиональные компетенции						

ПК-1 Способен использовать современные достижения науки передовой технологии	ИД-1 _{ПК-1.1} Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения	знать методики проведения научных исследований при разработке продукции из сырья животного происхождени я	уметь применять научные для оценки экономической целесообразност и внедрения новых технологий в области производства продукции из сырья животного происхождения	владеть навыками проведения научно- исследовательской работы при разработке продукции из сырья животного происхождения
	ИД-2 _{Пк-1.2} Выполняет исследования для решения научно - исследовательск их и производственны х задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	знать устройство, назначение, принцип работы современного лабораторного оборудования и методы исследования свойств сырья, полуфабрикат ов и готовой продукции	уметь применять современные аппаратуры и методов исследования для решения производственных задач	владеть навыками работы на современном лабораторном оборудовании, применять современные методы исследования для оценки качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

		Режим контрольно-оценочных мероприятий					
Категория контроля и оценки		самооценка	взаимо- оценка	Оценка со преподавателя	стороны представителя производства	Комиссион ная оценка	
		1	2	3	4	5	
Входной контроль	1	-		Письменный опрос по билетам			
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2						
- реферат	2.1	Перечень тем для написания реферата	Взаимное об- суждение по итогам выступлений	Реферат, электронная презентация			
- электронная презентация	2.2		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях			
Самостоятельное изучение тем	2.3	Вопросы для самоподгото вки		Опрос перед выполнением практического занятия			
Текущий контроль:	3						
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподгото вки и самостоятел ьного изучения тем		Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы			
- по результатам изучения разделов	3.2	Тестовые задания		Тестирование			
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для проведения промежуточ ного контроля (зачёта)		зачёт			

^{*} данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

 Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины: 						
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций					
2. Групп	2. Группы неформальных критериев					
	и обучающегося в рамках изучения дисциплины:					
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС					
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4 . Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины					

2.3 PEECTP элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа	Оценочное средство или его элемент
оценочных средств	Наименование
1	2
1. Средства для	Вопросы для проведения входного контроля
входного контроля	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства	Вопросы для самостоятельного изучения темы
для индивидуализации	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
выполнения,	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
контроля	
фиксированных видов	Реферат, Электронная презентация
BAPC	
3. Средства	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
для текущего контроля	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства	Тестовые задания
для рубежного контроля	Критерии оценки ответов на тестовые задания
5. Средства	Вопросы для проведения итогового контроля
для промежуточной	Плановая процедура получения зачёта
аттестации по итогам	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля
изучения дисциплины	

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

					Уровни сформи	рованности компете	нций	Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
					Оценки сформи	рованности компете	нций		
				Не зачтено		Зачтен	0		
	Код индикатора		Показатель	X	арактеристика сфо	рмированности ком	петенции		
Индекс и название компетенции	достижений компетенции	Индикаторы оценивания — знания, умения, навыки (владения)		оценивания — знания, умения, навыки (владения) — компетенции компетенции компетенции в полной мере не сформирована. Имеющихся знани умений и навыков недостаточно для решения практических		полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических		
		l		Критерии оценивани	(профессиональ я	пых) зада т.			
ОПК-5 Способен организовывать научно- исследовательские и научно- производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-5.1} – Организовывает научно- исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Полнота знаний Наличие умений	логику организации процесса научного исследования и его основные этапы должен уметь организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов	за научного вания и основные этапы знает логику организацией процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает логику организацию процесса научного исследования и его основные этапы знает производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов осуществлять входной и производства пищевых продуктов осуществлять входной и производства пищевых продукции, а также параметров технологического процесса производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов осуществлять входной и производства пищевых продукции, а также параметров технологического производства пи		Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование			
		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками организации и планирования научно-	Не владеет навыками организации и планирования	исследовательс задачами	кой работы в соотве	анирования научно- тствии с технологическими зации и планирования		

	T			T	T
		исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	научно- исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами Свободно владеет навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	
ИД-2 _{ОПК 5.2} - Организует внедрение результатов исследований в производство	Полнота знаний	методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	Не знает методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	Поверхностно знаком с методологическими и теоретическими аспектами научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство Знаком с методологическими и теоретическими аспектами научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство Знает методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	
	Наличие умений	уметь разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Не умеет разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Умеет разрабатывать общие рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство Умеет разрабатывать конкретные рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство Умеет на профессиональном уровне разрабатывать общие рекомендации по внедрению результатов научных исследований в производство	Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование
	Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	Не владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	Владеть навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство Уверенно владеет навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство Свободно владеет навыками внедрения полученных результатов научных результатов в производство	
ИД-З _{опк 5.3} - Применяет современные методы исследований при решении технологических	Полнота знаний	знать современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения	Не знает современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения	Поверхностно знаком с современными методами исследований состава и свойств сырья животного происхождения Знает современные методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения В совершенстве знает методы исследований состава и свойств сырья животного происхождения	Опрос.
задач	Наличие умений	уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения	Не умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения	Умеет с затруднениями применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения Умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения Умеет на профессиональном уровне применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья животного происхождения	опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование
	Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками применения современных методов	Не владеет навыками применения современных	Владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья животного происхождения Уверенно владеет навыками применения современных методов	

	I				LUCCHO DO DOLLA MARIA DE CALCADA DO CARROLLA DE CALCADA	
			исследований для	методов	исследований для анализа состава и свойств сырья животного	
			анализа состава и	исследований для	происхождения	
			свойств сырья	анализа состава и	Свободно владеет навыками применения современных методов	
			животного	свойств сырья	исследований для анализа состава и свойств сырья животного	
			происхождения	животного	происхождения	
				происхождения		
	ИД-1 _{ПК-1.1}	Полнота	знать методики	Не знает методики	Поверхностно знаком с основными методиками проведения	
	Проводит анализ	знаний	проведения	проведения научных	научных исследований при разработке продукции из сырья	
	научной и		научных	исследований при	животного происхождения	
	технической		исследований при	разработке	Знает методиками проведения научных исследований при	
	информации о		разработке	продукции из сырья	разработке продукции из сырья животного происхождения	
	достижениях науки		продукции из	животного	В совершенстве знает методики проведения научных	
	и передовой		сырья животного	происхождения	исследований при разработке продукции из сырья животного	
	технологии в		происхождения		происхождения	
	области	Наличие	уметь применять	Не умеет применять	Умеет с затруднениями применять научные исследования для	
	производства	умений	научные	научные	оценки экономической целесообразности внедрения новых	
	продукции из		исследования для	исследования для	технологий производства продуктов питания из сырья животного	
	сырья животного		оценки	оценки	происхождения	Опрос,
	происхождения		экономической	экономической	Умеет применять научные исследования для оценки	реферат,
			целесообразности	целесообразности	экономической целесообразности внедрения новых технологий	электронная
			внедрения новых	внедрения новых	производства продукции из сырья животного происхождения	презентация,
			технологий в	технологий в	Умеет на профессиональном уровне применять научные	отчет о
			области	области	исследования для оценки экономической целесообразности	результатах
			производства	производства	внедрения новых технологий производства продукции из сырья	НИР,
			продукции из	продукции из сырья	животного происхождения	тестирование
			сырья животного	животного		
ПК-1 Способен			происхождения	происхождения		
использовать		Наличие	владеть навыками	Не владеет	Владеет навыками проведения научно-исследовательской	
современные		навыков	проведения	навыками	работы при разработке продукции из сырья животного	
достижения науки		(владение	научно-	проведения научно-	происхождения	
и передовой		опытом)	исследовательской	исследовательской	Уверенно владеет навыками проведения научно-	
технологии			работы при	работы при	исследовательской работы при разработке продукции из сырья	
			разработке	разработке	животного происхождения	
			продукции из	продукции из сырья	Свободно владеет навыками проведения научно-	
			сырья животного	животного	исследовательской работы и проведения разработке продукции	
			происхождения	происхождения	из сырья животного происхождения	
	ИД-2 _{ПК-1.2}	Полнота	знать устройство,	Не знает устройство,	Имеет представление об устройстве назначении, принципе	
	Выполняет	знаний	назначение,	назначение, принцип	работы современного лабораторного оборудования и методах	
	исследования для		принцип работы	работы	исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой	
	решения научно -		современного	современного	продукции	
	исследовательских		лабораторного	лабораторного	Знаком с устройством, назначением, принципом работы	Опрос,
	и		оборудования и	оборудования и	современного лабораторного оборудования и методами	реферат,
	производственных		методы	методы	исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой	электронная
	задач с		исследования	исследования	продукции	презентация,
	использованием		свойств сырья,	свойств сырья,	Знает устройство, назначение, принцип работы современного	отчет о
	современной		полуфабрикатов и	полуфабрикатов и	лабораторного оборудования и методы исследования свойств	результатах
	аппаратуры и		готовой продукции	готовой продукции	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	. НИР,
	методов					тестирование
	исследования	Наличие	уметь применять	Не уметь применять	Умеет с затруднениями применять современные аппаратуры и	
	свойств сырья,	умений	современные	современные	методы исследования для решения производственных задач	
	полуфабрикатов и		аппаратуры и	аппаратуры и	Уметь применять современные аппаратуры и методов	

•					1
при выполнении	1	исследования для	исследования для	Умеет на профессиональном уровне применять современные	
исследований в	1	решения	решения	аппаратуры и методов исследования для решения	
области		производственных	производственных	производственных задач	
проектирования		задач	задач		
новых продуктов	Наличие	владеть навыками	Не владеть	Владеет незначительными навыками работы на современном	
	навыков	работы на	навыками работы на	лабораторном оборудовании, применять современные методы	
	(владение	современном	современном	исследования для оценки качества поступающего сырья,	
	опытом)	лабораторном	лабораторном	полуфабрикатов и готовой продукции	
	,	оборудовании,	оборудовании,	Уверенно владеет навыками работы на современном	
		применять	применять	лабораторном оборудовании, применять современные методы	
		современные	современные	исследования для оценки качества поступающего сырья,	
		методы	методы	полуфабрикатов и готовой продукции	
		исследования для	исследования для	Свободно владеет навыками работы на современном	
		оценки качества	оценки качества	лабораторном оборудовании, применять современные методы	
		поступающего	поступающего	исследования для оценки качества поступающего сырья,	
		сырья,	сырья,	полуфабрикатов и готовой продукции	
		полуфабрикатов и	полуфабрикатов и		
		готовой продукции	готовой продукции		

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

- Наука как система развивающихся знаний
- Научные методы эмпирического исследования
- Научные методы теоретического исследования
- Организация научно-исследовательской работы в высшей школе
- Этапы научно-исследовательской работы.
- Научные учреждения страны и перерабатывающих отраслей
- Актуальные направления науки в АПК
- Направления научного исследования. Фундаментальные, прикладные и поисковые исследования, их цель и задачи
 - Виды информации. Понятие первичной и вторичной информации
 - Порядок сбора и обработки научно-технической информации
- Источники поиска НТИ. Центральные и отраслевые периодические издания, используемые при поиске научно-технической информации в области совершенствования пищевых продуктов
 - Основные понятия и этапы математического планирования эксперимента
- Математическая обработка экспериментальных данных. Цель и задачи. Виды ошибок и измерения в эксперименте.
 - Основные статистические величины для математической обработки данных эксперимента
 - Корреляционная и функциональная зависимости, их назначение и установление
 - Схемы постановки эксперимента. Понятие входного и выходного параметра исследования
 - Оформление результатов научной работы. Структура отчета по НИР.
- Формы обмена научной информации. Основные научные произведения. Структура их написания для публичного представления.
 - Показатели оценки приоритетности и эффективности НИР
- Классификация и типы эксперимента. Преимущества и недостатки лабораторного эксперимента.
 - Научно-исследовательская работа, её становление в стране.

Процедура выбора темы обучающимся

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные

(автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения, по проблеме, рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

— оценка «*отпично*» по реферату и презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;

Основная часть

- оценка «*хорошо*» по реферату и презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «*удовлетворительно*» по реферату и презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «*неудовлетворительно*» по реферату и презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

- 1. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания с заданными свойствами и составом.
- 2. Справочные базы данных химического состава продуктов питания
- 3. Формирование математической базы химического состава проектируемых продуктов питания
- 4. Основные положения современных теорий о питание, сущность и требования.
- 5. Особенности питания в пожилом возрасте.
- 6. Основные принципы проектирования продуктов детского питания.
- 7. Основные принципы проектирования продуктов школьного питания
- 8. Основные принципы проектирования продуктов для спортивного питания.
- 9. Теория сбалансированного питания, основные положения и принципы.
- 10. Основные концепции и этапы развития теорий о питание.
- 11. Основные принципы проектирования многокомпонентных продуктов питания
- 12. Теория сбалансированного питания.
- 13. Теория адекватного питания.
- 14. Геронтологическое питание, учет возрастных и климатических особенностей.
- 15. Основные положения спортивного питания.
- 16. Основные положения диетического питания.
- 17. Основные положения студенческого питания.
- 18.Особенности питания беременных женщин.
- 19. Раздельное питание основные положения теории.
- 20. Понятие сбалансированного питания и его реализация.
- 21. Функциональное питание, определение, особенности и этапы развития.
- 22. Программное обеспечение для проектирования продуктов питания.
- 23. Ученые, внесшие ведущий вклад в развитие теории о питание.
- 24. Системное проектирование рецептурного состава продуктов питания.
- 25. Интегральная оценка сбалансированности продуктов питания.
- 26. Основные направления разработки инновационных продуктов питания.
- 27. Интервальные оценки параметров распределения, их точность и надежность.
- 28. Доверительные интервалы. Доверительные интервалы для оценки математического ожидания нормально распределенного признака X при известном и неизвестном □(X).
- 29. Доверительные интервалы для оценки с.к.о. нормального распределения.
- 30. Использование доверительных интервалов при оценке истинного значения измеряемой величины и при оценке точности измерений
- 31. Понятие статистической гипотезы. Виды статистических гипотез.
- 32. Ошибки, допускаемые при статистической проверке статистических гипотез. Статистический критерий проверки гипотезы.
- 33. Область принятия гипотезы. Критическая область, критические точки. Виды критических областей. Отыскание критической области и критических точек. Мощность критерия.
- 34. Сравнение двух генеральных дисперсий нормальных совокупностей. Сравнение наблюдаемой относительной частоты с гипотетической вероятностью появления события. Критерии согласия. Критерий согласия Пирсона.
- 35. Виды зависимостей между случайными величинами. Корреляционная зависимость. Функция регрессии и линия регрессии.
- 36. Задачи теории корреляции.
- 37. Нахождение выборочного уравнения прямой линии регрессии по несгруппированным данным с использованием метода наименьших квадратов. Выборочный коэффициент регрессии.
- 38. Корреляционная таблица. Нахождение выборочного уравнения прямой линии регрессии по сгруппированным данным.
- 39. Выборочный коэффициент корреляции, его свойства и вычисление.

- 40. Простейшие случаи криволинейной корреляции.
- 41. Понятие о множественной корреляции.
- 42. Понятие о ранговой корреляции.
- 43. Основные понятия, используемые в задачах оптимизации технологических процессов.
- 44. Критерии оптимизации. Классификация критериев оптимизации.
- 45. Виды оптимизационных задач.
- 46. Основные классы задач оптимизации и методы их решения.
- 47. Геометрический метод решения задач линейного программирования.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

вопросы

для самостоятельного изучения темы «Общие сведения о науке и научных исследованиях»

- 1) Роль науки в современном мире
- 2) Этапы современной научно-технической революции
- 3) Факторы, определяющие развитие науки
- 4) Классификация наук
- 5) Понятие научного исследования.
- 6) Структура исследования
- 7) Уровни познания. Особенности научного познания.

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы»

- 1) Научная проблема. Решение проблем как показатель прогресса науки
- 2) Обоснование темы исследования
- 3) Метод: сущность и понятия
- 4) Требования, предъявляемые к научным методам
- 5) Эмпирические методы получения исходных данных
- 6 Теоретические методы исследования
- 7) Общелогические методы
- 8) Направления исследовательской деятельности
- 9) Классификация методов научных исследований
- 10) Частные и специальные методы исследования
- 11) Основные формы предвидения в науке
- 12) Методы социально-экономического и гуманитарного исследования.
- 13) Маркетинговые исследования

вопросы

для самостоятельного изучения темы «Поиск, накопление и обработка научной информации»

- 1) Анкета как основной инструмент исследования потребительского спроса
- 2) Классификация источников информации
- 3) Использование современных информационных технологий при поиске и изучении источников информации и обработке результатов.
- 4) Основные требования к отчету по научной работе
- 5) Виды систематизации результатов исследований и их содержание

- 6) Что входит в базы данных научной литературы?
- 7) Что включает в себя ЭБ?
- 8) Последовательность изучения литературных источников информации.

вопросы

для самостоятельного изучения темы «Организация экспериментальных исследований»

- 1) Гипотеза как форма научного познания
- 2) Что такое научное исследование? Каковы его цели и задачи?
- 3) Дайте определение параметрам научности.
- 4) Что является объектом научного исследования?
- 5) Что является предметом научного исследования?
- 6) Какие процессы включает в себя исследовательская работа?
- 7) Дайте определение научно-исследовательской работе.
- 8) Каков порядок выполнения и приемки этапов НИР?
- 9) Основные структурные элементы отчета о НИР?
- 10) На какие четыре этапа можно разбить эксперимент?
- 11) Дайте определение изобретательской задаче.
- 12) Назовите этапы проведения научного эксперимента.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Математическая обработка результатов исследования»

- 1) Дайте определение понятию «модель».
- 2) Что означает требование адекватности модели?
- 3) Перечислите изученные виды моделей.
- 4) Приведите пример нормативной и дескриптивной моделей.
- 5) Чем структурная схема отличается от модели структуры системы?
- 6) Что такое математическая модель?
- 7) Дайте сравнительный анализ аналитических, численных и имитационных методов моделирования.
- 8) Что такое экономико-математическая модель?

вопросы

для самостоятельного изучения темы «Оформление научной работы»

- 1) Выбор темы научно-исследовательской разработки.
- 2) Дайте определение понятию «научное направление».
- 3) Назовите два метода оценки перспективности темы. Раскройте суть этих методов.
- 4) Что такое рецензия? Какой последовательности придерживаются при составлении рецензии?
- 5) Дайте определение понятию «рецензирование». Назовите четыре основных процедуры рецензирования.
- 6) Каков порядок первичного рассмотрения статьи?
- 7) Назовите основные требования к оформлению рукописи.
- 8) На какие виды подразделяются научные статьи?
- 9) Назовите основные критерии, по которым оцениваются статьи в научных СМИ РФ.
- 10) Структура научной статьи.

вопросы

для самостоятельного изучения темы

«Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР»

- 1) Маркетинговые исследования
- 2) Как выглядит заявка для участия в конкурсах целевых программ и фондов поддержки?
- 3) На какие четыре этапа делится процедура подачи заявки для участия целевых программ и фондов поддержки?
- 4) Назовите самый важный фактор развития научной деятельности. Поясните его.
- 5) Назовите основные источники финансирования научной деятельности в России.
- 6) В каких формах может происходить финансирование инновационной деятельности?
- 7) Выделите основные виды программ деятельности Российского научного фонда, в рамках которых проводятся достаточно крупные конкурсы?
- 8) Виды финансирования международных конкурсов, проводимых РФФИ.

- 9) Назовите главные требования к участникам конкурса.
- 10) Какова основная цель ФЦП? Назовите его основные задачи.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Выбрать форму отчетности конспектов(план конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект схема)
- 2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
- 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
- 4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
- 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
- 6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.4 Средства для текущего контроля

вопросы

для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

Тема 1. Общие сведения о науке и научных исследованиях

Вопросы для обсуждения

- 1. Исследования и их роль в научной и практической деятельности.
- 2. Актуальные проблемы отечественной экономики.
- 3. Приоритетные направления научных исследований в области экономики РФ и РТ. Контрольные вопросы
- 1. Какова сущность и роль научного познания в развитии общества?
- 2. Какова цель и задачи науки?
- 3. Каковы основные направления развития и задачи отечественной науки на современном этапе?
 - 4. Каковы основные проблемы развития современной научной школы России?
 - 5. Каково содержание основных задач научного исследования?

Тема 2. Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы

Вопросы для обсуждения

- 1. Какова классификация науки? Назовите основные классификационные признаки.
- 2. Каковы основные задачи социальных и гуманитарных исследований на современном этапе?
- 3. Какова роль и значение теоретического познания в научном исследовании?
- 4. Какова классификация методов исследования?

Тема 3. Поиск, накопление и обработка научной информации

1. Перечислите основные элементы системы информационного обеспечения научно-исследовательской деятельности.

- 2. Что такое библиографическая информация?
- 3. Какие выделяют виды библиографической информации?
- 4. Какие существуют виды поисковых систем в Интернете? Чем они отличаются друг от друга?
- 5. Библиографический список.
- 6. Выбор темы научного исследования.
- 10. Основные источники научной информации.

Тема 4. Организация экспериментальных исследований

- 1. Концепция научного исследования: проблема исследования: идея и замысел исследования; принципы и подходы.
- 2. Основные компоненты исследования: тема исследования; цель и задачи и гипотеза исследования.
- 3. Организация и основные этапы научно исследовательской работы (НИР).
- 4. Каковы основные этапы процесса научного исследования? Какова роль определения фактов, их обобщения и систематизации в процессе исследования?
- 5. Каково содержание методологии научного исследования как комплекса компонентов научного исследования?
- 6. Какова сущность концепции исследования?
- 7. Какова сущность термина «гипотеза»? Какова роль гипотезы в научном исследовании?
- 8. В чем заключается сущность и содержание категории «научная проблема»?
- 9. Планирование научных исследований

Тема 5. Математическая обработка результатов исследования

- 1. Определение цели и последовательность выполнения работы нахождения математической модели объекта
- 2. Как осуществляется планирование эксперимента для описания зависимости показателя стойкости концевых фрез от геометрических параметров
- 3. Получение математической модели объекта
- 4. В чем заключается математическая обработка результатов эксперимента
- 5. Дисперсия, характеризующая ошибку опыта
- 6. Регрессионный анализ и проверка адекватности модели

Тема 6. Оформление научной работы

- 1. Оформление подстрочного аппарата.
- 2. Правила составления структуры учебно-научной работы.
- 3. Основные правила цитирования.
- 4. Ведение рабочих записей.
- 5. Виды переработки текста (план, конспект, тезисы, выписки, аннотация, реферат).
- 6. Виды рефератов.
- 7 Виды аргументов.
- 8. Доказательное рассуждение: структура и основные правила доказательств.
- 9. Логические и предметные ошибки в научных исследованиях.
- 10. Критерии оценки реферата.
- 11. Отзыв и рецензия как виды оценки текста.
- 12 Структура и техника оформления научного документа.
- 13. Справочно библиографическое оформление научного документа.

Тема 7. Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР

- 1. Особенности подготовки к защите научных работ.
- 2. Эффективность и критерии оценки научной работы.
- 3. Понятие о годовом экономическом эффекте.
- 4. Виды годового экономического эффекта: предварительный, ожидаемый, фактический, потенциальный.
- 5. Оценка эффективности работы научного работника и научного коллектива

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка **«не зачтено»** выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

Вопросы к экзамену:

- 1. Понятие науки.
- 2. Основные положения курса ?Основы научных исследований?.
- 3. Классификация наук.
- 4. Управление в сфере науки.
- 5. Ученые степени.
- 6. Научное исследование и его сущность.
- 7. Ученые звания.
- 8. Классификация научных исследований.
- 9. Цели науки.
- 10. Понятие метода.
- 11. Цели научного исследования.
- 12. Понятие методологии.
- 13. Проблемные вопросы классификации методов правового исследования.
- 14. Формирование юридических типов научного познания.
- 15. История методологии научного познания.
- 16. Виды научно-исследовательской работы студентов.
- 17. Цели научно-исследовательской работы студентов.
- 18. Основные требования, предъявляемые к научно-исследовательским проектам.
- 19. Задачи научно-исследовательской работы студентов.
- 20 Структура научных исследований обучающихся.
- 21. Основные черты научно-исследовательской работы обучающихся
- 22. Организация научного исследования.
- 23. Планирование научного исследования.
- 24. Библиографический список.
- 25. Выбор темы научного исследования.
- 26. Оформление подстрочного аппарата.
- 27. Правила составления структуры учебно-научной работы.
- 28. Основные правила цитирования.
- 29. Основные источники научной информации.
- 30. Введение научной работы.
- 31. Изучение литературы.
- 32. Основная часть научной работы.
- 33. Изучение правового материала.
- 34. Заключение научной работы.
- 35. Приложения научной работы.
- 36. Изложение научно-исследовательской работы.
- 37. Требования к написанию тезисов.
- 38. Математическая обработка результатов исследований
- 39 Оформление научной работы
- 40. Внедрение результатов НИР в производство

Нормативная база проведения							
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:							
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации							
обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)							
среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»							
	Основные характеристики						
промежуточной аттеста	ции обучающихся по итогам изучения дисциплины						
	установление уровня достижения каждым обучающимся целей						
Цель промежуточной	и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2						
аттестации -	настоящей программы						
Форма промежуточной							
аттестации -	зачёт						
-	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта						
Место процедуры получения	осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости),						
зачёта в графике учебного	отведённого на изучение дисциплины						
процесса	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе						
	семестра						
	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая						
Основные условия получения	самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки,						
обучающимся зачёта:	установленные графиком учебного процесса по дисциплине;						
	2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.						
Процедура получения зачёта -							
Методические материалы,							
определяющие процедуры	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной						
определяющие процедуры	дисциплине (см. – Приложение 9)						

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ промежуточной аттестации обучающихся

оценивания знаний, умений,

навыков:

- «зачтено» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знания не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения
- «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
протокол № 11 от 24.05.2021
Председатель МКН – 19.04.03, канд. ветеринар. наук доцент Н.В. Стрельчик
2) Рассмотрен и одобрен внешним эколертом
Главный технолог ООО «МилкОм» Н.А. Жирьянова
10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1

изменения и дополнения

к фонду оценочных средств учебной дисциплины индекс наименование дисциплины в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

Срок,		Отметка об утверждении/согласовании изменений		
с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	инициатор изменения	Руководитель ОПОП или председатель МКН	

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к рабочей программе дисциплины в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			