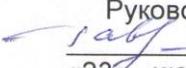


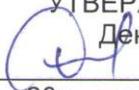
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 04.07.2025 12:13:17
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac9b739108071237e91ad1307bba414967098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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) «Технология продуктов питания из растительного
сырья специального назначения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент



С.А. Коновалов

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. биол. наук, доцент



О.Н. Лазарева

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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 17 августа 2020 г. № 1040;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения

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:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных	ИД-1 _{опк-5.1} Организовывает научно-исследовательскую 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	владеть навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами

¹ 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.

	технологических задач			также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов	
		ИД-2 _{ОПК-5.2} Организует внедрение результатов исследований в производство	методологические и теоретические аспекты научного исследования необходимых для внедрения результатов исследований в производство	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 растительного сырья	уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения	владеть навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения
Профессиональные компетенции					
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 _{ПК-4.1} Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Знать методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Владеть навыками проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1 ОПК-5.1 – Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Полнота знаний	логику организации процесса научного исследования и его основные этапы	Не знает организацию процесса научного исследования и его основные этапы	Имеет представления об основных этапах научного исследования Знаком с организацией процесса научного исследования и его основные этапы Знает логику организацию процесса научного исследования и его основные его этапы		Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование	
		Наличие умений	должен уметь организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов	Не умеет эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов	Умеет с затруднениями организовывать и эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов Умеет организовывать и осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов Умеет на высоком уровне эффективно осуществлять входной и производственный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также параметров технологического процесса производства пищевых продуктов			
		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Не владеет навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет навыками организации и планирования научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами Уверенно владеет навыками организации и планирования 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	Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование
		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	
		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	знать современные методы исследований состава и свойств сырья растительного происхождения	Не знает современные методы исследований состава и свойств сырья растительного происхождения	Поверхностно знаком с современными методами исследований состава и свойств сырья растительного происхождения Знает современные методы исследований состава и свойств сырья растительного происхождения В совершенстве знает методы исследований состава и свойств сырья растительного происхождения	Опрос, реферат, отчет о результатах НИР, тестирование
		Наличие умений	уметь применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения	Не умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения	Умеет с затруднениями применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения Умеет применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения Умеет на профессиональном уровне применять современное лабораторное оборудование для исследования состава и свойств сырья растительного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения	Не владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения	Владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения Уверенно владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения Свободно владеет навыками применения современных методов исследований для анализа состава и свойств сырья растительного происхождения	

ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 ^{ПК-4.1} Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Полнота знаний	Знать методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Поверхностно знаком с методами проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Знаком с методами проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Знает методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Опрос, реферат, электронная презентация, отчет о результатах НИР, тестирование
		Наличие умений	Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Умеет с затруднениями применять методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Умеет на профессиональном уровне применять методы проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья	Владеет незначительными навыками проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Уверенно владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по производству продуктов питания из растительного сырья Свободно владеет навыками работы на современном лабораторном оборудовании, применять современные методы исследования для оценки качества поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	

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

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		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
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.01 Методология научного познания	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные направления научных исследований в области естественнонаучных дисциплин – современные методы исследований состава и свойств растительного сырья – методологические и теоретические аспекты научного исследования; – логику процесса научного исследования и его основные этапы; – методику работы с источниками информации и ее анализ; – структуру и особенности научной работы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ состояния изучаемого вопроса по источникам литературы; – обобщать и систематизировать литературные источники и 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 <p>Владеть навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть навыками работы на современном лабораторном оборудовании; – владеть техникой написания и методикой оформления научно-исследовательской работы 	Б1.В.06 Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции	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 Б1.О.05 Управление качеством продукции Б1.О.06 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания Б1.О.08 Математическое моделирование технологических процессов
Б1.О.04 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом		Б1.В.08 Методология науки о пище	Б1.В.02 Маркетинговый анализ отраслевых рынков Б1.В.03 Информационные технологии в науке и пищевых производствах
Б1.О.08 Математическое моделирование технологических процессов		Б1. В.05 Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения	Б1. В.04 Биоконверсия растительного сырья 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 дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

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 семестрах 1 курса.
Продолжительность семестра (-ов) 34 недели.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час				
	семестр, курс*				
	очная		заочная		
	№ сем.1	№ сем.2	1 курс, установ.	1 курс	2 курс
1. Аудиторные занятия, всего	56	56-	56	8	12
- лекции	-	-	-	-	-
- практические занятия (включая семинары)	36	36	2	6	6
- лабораторные работы	-	-	-	-	-
- консультации	20	20	-	-	-
2. Внеаудиторная академическая работа	16	16	34	26	62
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	4	4		4	4
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**					
- реферат	4	4		4	4
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	6	6	34	10	42
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	4	4		8	12
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		4	4

3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины					4	4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	72	72	36	36	72
	Зачетные единицы	2	2	1	1	2
<p><i>Примечание:</i> * – 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.;</p>						

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	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	общая	Аудиторная работа					ВАРС				
		всего	лекции	занятия		консультации	всего	фиксированные виды			
2	3	4	практические (всех форм)	лабораторные	5				6	7	8
Очная форма обучения											
1	Общие сведения о науке и научных исследованиях	14	6	-	4	-	2	4		опрос	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПУ-5.3 ПК-4.1
2	Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы	16	8	-	6	-	2	4	2	опрос	
3	Поиск, накопление и обработка научной информации	28	22	-	14	-	8	4		опрос	
4	Организация экспериментальных исследований	22	20	-	12	-	8	4		опрос	
5	Математическая обработка результатов исследования	26	28	-	20	-	8	6	2	опрос	
6	Оформление научной работы	18	12	-	6	-	6	6	2	опрос	
7	Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР	20	16	-	10	-	6	4	2	опрос	
	Промежуточная аттестация	-	x	x	x	x		x	x	зачет	
	Итого по дисциплине	144	112		72		40	32	8		
Заочная форма обучения											
1	Общие сведения о науке и научных исследованиях	19	2	-	2	-	-	17	-	опрос	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПУ-5.3 ПК-4.1
2	Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы	19	2	-	2	-	-	17	2	опрос	
3	Поиск, накопление и обработка научной информации	20	2	-	2	-	-	18	-	опрос	
4	Организация экспериментальных исследований	20	2	-	2	-	-	18		опрос	
5	Математическая обработка результатов исследования	20	2	-	2	-	-	18	2	опрос	
6	Оформление научной работы	19	2	-	2	-	-	17	2	опрос	
7	Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР	19	2	-	2	-	-	17	2	опрос	
	Промежуточная аттестация	8	x	x	x	x	x	x	x	зачет	
	Итого по дисциплине	216	14		14	x	x	122	8		

**4.2 Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины**

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

6	12	Оформление научной работы				
		Содержание отчета. Требования по оформлению отчета УИРС. Защита и публикация результатов исследований	16	2	Круглый стол	ОСП
7	13	Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР				
		Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК на федеральном уровне	10	2	Круглый стол	ОСП
	14	Критерии оценки эффективности НИР и приоритетности научных проектов	10	2	Круглый стол	ОСП
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения		108	- очная форма обучения			22
- заочная форма обучения		20	- заочная форма обучения			12
В том числе в форме семинарских занятий		54				-
- очная форма обучения		54				-
- заочная форма обучения		10				-
* <i>Условные обозначения:</i> 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. ** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) <i>Примечания:</i> - 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

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением, реферата, презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата презентации
№	Наименование	
1	Общие сведения о науке и научных исследованиях	
2	Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1
3	Поиск, накопление и обработка научной информации	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1
5	Математическая обработка результатов исследования	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1
6	Оформление научной работы	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1
7	Процесс создания научно-технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-4.1

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 информацией. 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, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка **«отлично»** 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 раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Логика процесса научного исследования	1	опрос
2	Особенности научной работы и этика научного труда	2	опрос
3	Анализ источников информации	2	опрос
4	Разработка гипотезы	2	опрос
5	Регрессионный анализ	1	опрос
6	Техника оформления результатов исследования	2	опрос
7	Составление рецензии на научную работу	2	опрос
Заочная форма обучения			
1	Логика процесса научного исследования	14	опрос
2	Особенности научной работы и этика научного труда	8	опрос
3	Анализ источников информации	20	опрос
4	Разработка гипотезы	12	опрос
5	Регрессионный анализ	12	опрос
6	Техника оформления результатов исследования	14	опрос
7	Составление рецензии на научную работу	6	опрос
<i>Примечание:</i> - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

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 обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя,	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара	8

		выдаваемые в конце предыдущего занятия	3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	
Заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	20

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

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание методологии организации планирования научно-исследовательской работы	2
Тест	Фронтальный	По результатам изучения разделов №1-7	1
Опрос	Опрос перед практическим занятием	По результатам изучения разделов №1-7	1
Заочная форма обучения			
Собеседование	Фронтальный	Знание методологии организации планирования научно-исследовательской работы	4
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) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации 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 процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАПО, 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, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

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.

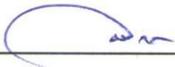
Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой 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
составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Рассмотрена и одобрена:
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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент  О.Н. Лазарева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Руководитель технологического отдела ООО «Сладуница», г. Омск  М.А. Весна
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы

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: Магистратура). - ISBN 978-5-16-004167-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1157859 — Режим доступа: по подписке.	http://www.znaniy.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.znaniy.com
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300 — Режим доступа: по подписке.	http://znaniy.com .
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 — Режим доступа: по подписке.	http://znaniy.com
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/615070 — Режим доступа: по подписке.	http://znaniy.com
Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.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.znaniy.com

Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com .
Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/614908 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сборник материалов IV Междунар. науч.-практ. 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
Рогов И. А. Пищевая биотехнология : учебник для вузов. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - Москва : КолосС, 2004. - 440 с.	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 236 с..	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы

1. 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 «Издательства Лань».	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Журнал «Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/
Журнал «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://spfp-mgupp.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хлебопечение России»	http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/
Сайт научно-производственного журнала «Хлебопродукты»	http://www.khlebpod.ru/
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы**

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
Коновалов С.А.	Курс лекций по учебной дисциплине «Организация и планирование научно-исследовательской работы»		ИОС ОмГАУ
Коновалов С.А.	Практические занятия по дисциплине «Организация и планирование научно-исследовательской работы»		
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические, лабораторные занятия.	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Справочная правовая система «Консультант+»	Локальная сеть университета http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, 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 занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная. Демонстрационное оборудование: переносное 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 выносятся 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.

ОЖЕНИЕ 8

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).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
представлены отдельным документом

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Ведомость изменений

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