

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2024 11:47:18

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd51873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Основы научных исследований»

Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Основы научных исследований» сформировать у студентов теоретические знания и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о основах научно-исследовательской деятельности.

Задачи изучения дисциплины

Основные задачи преподавания дисциплины:

- овладеть приемами составления план реализации проекта с использованием инструментов планирования
- сформировать навыки в области моделирования продуктов питания животного происхождения
- сформировать навыки использования теоретических знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания
- выполнить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

УК -2.4 - Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования

ОПК-4.2 - Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения

ОПК – 5.1 - Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания

ОПК - 5.3 - Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

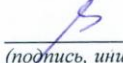
Разделы дисциплины

Методологические основы научного познания. Поиск, накопление и обработка научной информации. Теоретические и экспериментальные исследования. Оформление результатов научной работы, передача информации и внедрение научной работы

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)


И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы научных исследований
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим
проектированием инновационных продуктов животного происхождения»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная

Курск – 2021


Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров « 7 » июня 2021г. протокол № 17.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

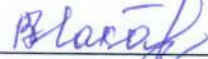
Зав. кафедрой _____  Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

д.т.н., профессор _____  Евдокимова О.В.

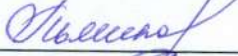
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____  Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 06.2021 г., на заседании кафедры _____ ТТ и ЭТ протокол №12 от 01.03.2022г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Тимошова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «22» 02.2023 г., на заседании кафедры _____ ТТ и ЭТ от 16.02.2023 протокол №11

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Э.А. Тимошова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения»; одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТч 97 от 27.03.2024 протокол №13.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой  А. А. Тимонов

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «__»__20__ г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «__»__20__ г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № «__»__20__ г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Формирование теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о основах научно-исследовательской деятельности.

1.2 Задачи дисциплины

1 Овладение приемами составления план реализации проекта с использованием инструментов планирования

2 Формирование навыков в области моделирования продуктов питания животного происхождения

3 Формирование навыков использование теоретических знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания

4 Выполнение научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК -2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: методы составления плана реализации проекта с использованием инструментов планирования Уметь: использовать методы составления плана реализации проекта с использованием инструментов планирования Владеть (или Иметь опыт деятельности): методами составления плана

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			реализации проекта с использованием инструментов планирования
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.2 Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	Знать: основы моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения Уметь: проводить моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК – 5.1 Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	Знать: особенности проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Уметь: использовать теоретические и специализированные профессиональные знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): проведения научных исследований, протекающих при производстве продуктов питания
		ОПК - 5.3 Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Знать: основные научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			ты для комплексного решения приоритетных технологических задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работы для комплексного решения приоритетных технологических задач

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы научных исследований» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Дисциплина изучается на 1 курсе.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	18
в том числе:	
лекции	8
лабораторные занятия	0
практические занятия	10

Виды учебной работы	Всего, часов
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	116,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,12
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Методологические основы научного познания.	Понятие научного познания. Методы теоретических и эмпирических исследований. Выбор направления научного исследования. Оценка экономической эффективности темы. Этапы научно-исследовательской работы.
2	Поиск, накопление и обработка научной информации.	Научные документы и издания. Информационно-поисковые системы. Научно-техническая патентная информация. Организация работы с научной литературой.
3	Теоретические и экспериментальные исследования.	Задачи и методы теоретического исследования. Классификация, типы и задачи эксперимента. Использование математических методов в исследовании
4	Оформление результатов научной работы, передача информации и внедрение научной работы	Оформление результатов научной работы. Оформление заявки на предполагаемое изобретение. Устное представление информации планирование. Методы оценки реализации цели

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Методологические	2	-	№1	У-1-3, МУ-	Т4, С4, 34	УК-2.4

	основы научного познания.				1, МУ-2		
2	Поиск, накопление и обработка научной информации.	2	-	№2	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т8, С8, 38	ОПК-4.2
3	Теоретические и экспериментальные исследования.	2	-	№3-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т14, С14, 314	ОПК-5.1
4	Оформление результатов научной работы, передача информации и внедрение научной работы	2	-	№4	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т18, С18, 318	ОПК-5.3

С – собеседование, Т – тестирование, З - задача

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
1	Организация научно-исследовательской работы в России	2
2	Методология и методы научного исследования	2
3	Порядок проведения эксперимента	2
4	Обработка экспериментальных данных	4
Итого		10

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Методологические основы научного познания.	1-4 недели	29
2	Поиск, накопление и обработка научной информации.	5-10 недели	29
3	Теоретические и экспериментальные ис-	11-14 неде-	29

	следования.	ли	
4	Оформление результатов научной работы, передача информации и внедрение научной работы	15-18 недели	29,88
Итого			116,88

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к экзамену;
 - методических указаний к выполнению практических работ и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм

проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Лекция. Методологические основы научного познания	дискуссия	2
2	Лекция. Поиск, накопление и обработка научной информации	дискуссия	2
2	Практическая работа. Методология и методы научного исследования	Творческое задание	2
3	Практическая работа. Порядок проведения эксперимента	Творческое задание	2
Итого			8

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК -2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Основы научных исследований	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	Учебная технологическая практика
ОПК-4.2 Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	Основы научных исследований	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Учебная технологическая практика

ОПК – 5.1 Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	Основы научных исследований	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения	Производственная технологическая практика
ОПК - 5.3 Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Основы научных исследований Управление разработкой и внедрением новых продуктов		Производственная технологическая практика

**Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что *один или два этапа* не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	---

компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	оценивания компетенций (индикаторы до- стижения ком- петенций, за- крепленные за дисциплиной)	Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2	УК -2.4 Разрабатывает план реализации проекта с ис- пользованием инструментов планирования	Знать: фрагмен- тарно методы со- ставления плана реализации про- екта с использо- ванием инстру- ментов планиро- вания Уметь: фрагмен- тарно использо- вать методы со- ставления плана реализации про- екта с использо- ванием инстру- ментов планиро- вания Владеть (или Иметь опыт де- ятельности): фрагментарно методами состав- ления плана ре- ализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: основные методы состав- ления плана ре- ализации проекта с использовани- ем инструментов планирования Уметь: исполь- зовать методы составления пла- на реализации проекта с ис- пользованием инструментов планирования Владеть (или Иметь опыт деятельности): методами со- ставления плана реализации про- екта с использо- ванием инстру- ментов плани- рования	Знать: в полном объеме методы составления пла- на реализации проекта с ис- пользованием инструментов планирования Уметь: в пол- ном объеме ис- пользовать мето- ды составления плана реализа- ции проекта с использованием инструментов планирования Владеть (или Иметь опыт деятельности): в полном объеме методами со- ставления плана реализации про- екта с использо- ванием инстру- ментов плани- рования
ОПК-4	ОПК-4.2 Осуществляет моделирование продуктов пита- ния животного происхождения	Знать: фрагмен- тарно основы мо- делирование ре- цептур продуктов питания животно- го происхождения Уметь: фрагмен- тарно проводить моделирование рецептур продук- тов питания жи- вотного проис- хождения	Знать: основы моделирование рецептур про- дуктов питания животного про- исхождения Уметь: прово- дить моделиро- вание рецептур продуктов пита- ния животного происхождения Владеть (или	Знать: в полном объеме модели- рование рецеп- тур продуктов питания животно- го происхож- дения Уметь: в полном объеме прово- дить моделиро- вание рецептур продуктов пита- ния животного

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Владеть (или Иметь опыт деятельности): частично навыками моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения	Иметь опыт деятельности): навыками моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения	происхождения Владеть (или Иметь опыт деятельности): в полном объеме навыками моделирование рецептур продуктов питания животного происхождения
ОПК-5	ОПК – 5.1 Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	Знать: фрагментарно особенности проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Уметь: фрагментарно использовать теоретические и специализированные профессиональные знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): частичного проведения научных исследований, протекающих при производстве	Знать: особенности проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Уметь: использовать теоретические и специализированные профессиональные знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): проведения научных исследований, протекающих при производстве продуктов пита-	Знать: в полном объеме особенности проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Уметь: в полном объеме использовать теоретические и специализированные профессиональные знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): в полном объеме проведения научных исследований, проте-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закреплённые за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		продуктов питания	ния	кающих при производстве продуктов питания
	ОПК - 5.3 Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Знать: фрагментарно научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Уметь: фрагментарно организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): фрагментарно навыками организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных техноло-	Знать: основные научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных техноло-	Знать: в полном объеме основные научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Уметь: в полном объеме организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): в полном объеме навыками организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закреплённые за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		гических задач		комплексного решения приоритетных технологических задач

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Методологические основы научного познания.	УК-2.4	Лекции, практические занятия, СРС	БТЗ	1-83	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-8	
				Задача	1-2	
2	Поиск, накопление и обработка научной информации.	ОПК-4.2	Лекции, практические занятия, СРС	БТЗ	84-110	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-9	
				Задача	1-3	
3	Теоретические и экспериментальные исследования.	ОПК-5.1	Лекции, практические занятия, СРС	БТЗ	111-120	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-24	
				Задача	1	
4	Оформление результатов научной	ОПК-5.3	Лекции, практические	БТЗ	121-131	Согласно табл. 7.2

	работы, передача информации и внедрение научной работы		ские занятия, СРС	Вопросы для собеседование	1-16	
				Задача	1-2	
				Вопросы для собеседование	1-83	
				Задача	1-8	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Методологические основы научного познания»

а) это исторически сложившаяся и непрерывно развивающаяся система знаний о природе, обществе и мышлении, об объективных законах их развития,
 б) это деятельность человека по выработке, систематизации и проверке знаний,

в) это творческая деятельность по получению нового знания и результаты этой деятельности: совокупность знаний, приведенная в целостную систему на основе определенных принципов,

г) это форма общественного сознания, вырабатывающая систему знаний о фундаментальных принципах бытия и месте человека в мире.

2. Что не относится к задачам науки?

а) установление направлений и форм практического использования полученных знаний,

б) обнаружение законов движения природы, общества, мышления и познания,

в) получение знаний об объективном и о субъективном мире, постижение объективной истины,

г) объяснение сущности явлений и процессов.

3. Какие различают науки в зависимости от сферы, предмета и метода познания?

а) о природе, об обществе, о мышлении и познании,

б) о природе, о технике, о познании,

в) об обществе, о природе, о культуре,

г) о мышлении и познании, о культуре, об экономике.

4. В зависимости от связи с практикой науки делят на:

а) фундаментальные и прикладные,

б) технические и сельскохозяйственные,

в) гуманитарные и социально-экономические,

г) естественные и математику.

5. Какая из научных сфер не выделилась в ходе общественного разделения труда?

- а) академическая,
- б) производственная,
- в) культурная,
- г) вузовская.

Задачи по разделу (теме) 3. «Теоретические и экспериментальные исследования»

Задача. Используя метод Буша (гирлянд случайностей и ассоциаций), разработать новые виды продуктов питания, прогнозировать и расширять их ассортимент. Исследовать возможность для расширения ассортимента десертов.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 1. «Методологические основы научного познания»

1. Значения понятия «наука», цель, задачи и элементы науки.
2. Какова классификация наук.
3. Характеристика научных сфер.
4. Общее и различия между наукой и философией.
5. Характерные черты современной науки.
6. Влияние науки на общество.
7. Основные концепции современной науки.
8. Общественные функции науки.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),

- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении. В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Какие различают научные исследования по длительности?

- а) долгосрочные и краткосрочные,
- б) поисковые и экспресс-исследования,
- в) долгосрочные и поисковые,
- г) долгосрочные, краткосрочные, экспресс-исследования.

Задание в открытой форме: Что собой представляет аксиома: _____

Задание на установление правильной последовательности: Установите последовательность действий в процедуре оценки уровня качества новых продуктов питания комплексным методом:

- 1) определение уровня качества оцениваемого продукта;
- 2) установление значимости показателя качества;
- 3) определение численных значений показателей качества;
- 4) определение номенклатуры показателей качества;
- 5) выбор продукта-аналога;
- 6) расчет комплексного показателя качества.

5,4,2,3,6,1

1,2,4,6,5,3

3,6,1,2,5,4

2,5,1,6,4,3

Задание на установление соответствия: Соотнесите виды издания учебных и периодические

Виды изданий	Виды
--------------	------

	учебные	периодические
а) учебник, б) реферативное издание, в) учебно-методическое пособие, г) учебное пособие. д)газеты, е) журналы, ж) вестники, з) монографии		

Компетентностно-ориентированная задача:

Используя метод Буша (гирлянд случайностей и ассоциаций). разработать новые виды продуктов питания, прогнозировать и расширять их ассортимент. Исследовать возможность для расширения ассортимента колбас.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1 Организация научно-исследовательской работы в России	0	Не выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №2 Методология и методы	0	Не выполнил, доля правильных ответов	6	Выполнил, доля правильных ответов

научного исследования		менее 50%		более 50%
Практическая работа №3 Порядок проведения эксперимента	0	Не выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №4 Обработка экспериментальных данных	0	Не выполнил, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
Всего	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 3 балла,
- задание в открытой форме – 3 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
- задание на установление соответствия – 3 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1 Сафин, Р. Г. Основы научных исследований. Организация и планирование эксперимента : учебное пособие / Р. Г. Сафин, А. И. Иванов, Н. Ф. Тимербаев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 154 с.— URL: <https://www.iprbookshop.ru/62219.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

2 Лонцева, И. А. Основы научных исследований : учебное пособие / И. А. Лонцева, В. И. Лазарев. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 185 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/55906.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

3 Шутов, А. И. Основы научных исследований : учебное пособие / А. И. Шутов, Ю. В. Семикопенко, Е. А. Новописный. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2013. — 101 с.— URL: <https://www.iprbookshop.ru/28378.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

8.2 Дополнительная учебная литература

4 Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смарчкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 324 с.— URL: <https://www.iprbookshop.ru/27328.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

5 Ли, Р. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Р. И. Ли. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 190 с.— URL: <https://www.iprbookshop.ru/22903.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

6 Вайнштейн, М. З. Основы научных исследований : учебное пособие / М. З. Вайнштейн, В. М. Вайнштейн, О. В. Кононова. — Йошкар-Ола : Марийский государственный технический университет, Поволжский государственный технологический университет, ЭБС АСВ, 2011. — 216 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/22586.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный

7 Леонова, О. В. Основы научных исследований : учебное пособие / О. В. Леонова. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 70 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/46493.html> (дата обращения: 16.12.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1 Основы научных исследований : методические указания для выполнения практических работ для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 23 с. - Б. ц. - Текст : электронный.

2 Основы научных исследований : методические указания для самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.04.04 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 17 с. - Б. ц. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:

Техника и технология пищевых производств;
Пищевая промышленность.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Основы научных исследований» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности

студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Основы научных исследований»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы научных исследований» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы научных исследований» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
 Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/ 29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор info-cus IN24+(39945,45)/1,00.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техни-

ческую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			