

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Соболева Н.В.

Наименование дисциплины: Научно-исследовательская работа

Цель освоения дисциплины: Основная цель проведения НИР - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в форме исследовательской работы и формирование знаний и умений по методике научных исследований в области технологии молока и молочных продуктов и подготовка магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской ВКР.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	<i>Знать:</i> как правильно представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Уметь:</i> представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях <i>Владеть:</i> навыками представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1 Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ	<i>Знать:</i> на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ <i>Уметь:</i> использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ <i>Владеть:</i> на практике навыками и умениями в организации научно-

		исследовательских и научно-производственных работ
	ОПК-5.2 Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	<p><i>Знать:</i> как правильно выполнять поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи</p> <p><i>Уметь:</i> выполнять поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи</p> <p><i>Владеть:</i> навыками поиска необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи</p>
ПК-1 Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования	ПК-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	<p><i>Знать:</i> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p> <p><i>Владеть:</i> современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>
	ПК-1.2 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p><i>Знать:</i> современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><i>Владеть:</i> современными методами исследования свойств сырья,</p>

		полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2 Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов	ПК-2.2 Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности	<p><i>Знать:</i> статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> приемами статистической обработки результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности</p>

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Раздел 1. Составление библиографии по теме выпускной квалификационной работы

Тема 2. Раздел 2. Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация

Тема 3. Раздел 3 Сбор фактического материала для ВКР

Тема 4. Раздел 4 Анализ собранного материала по теме ВКР, подготовка к публикации научных статей и участие в конференциях

Тема 5. Раздел 5 Написание отчета о проделанной работе

3. Общая трудоемкость дисциплины: 108/3 ЗЕТ