

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б2.В.01(Н) Научно-исследовательская работа

Цель освоения дисциплины: является формирование у магистра прочных знаний и умений в области общей методики проведения научных исследований, а также методики постановки опытов в отрасли производства и переработки молочной продукции

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Этап 1 Состояние и современные достижения науки и передовой технологии Этап 2 Пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен	Этап 1 Использовать современные методики в научно-исследовательской работе Этап 2 Применять на практике полученные теоретические знания.	Этап 1 Систематическое владение навыками производственных расчетов Этап 2 Навыками составления технологических схем производства продуктов функционального назначения
ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1 Перспективы развития современной науки Этап 2 Методы комплексного анализа полученных экспериментальных данных	Этап 1 Работать с нормативной и методической документацией Этап 2 Применение методов статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований	Этап 1 Классификацией современных направлений прикладных исследований Этап 2 Организацией экспертизой отрасли с использованием современного лабораторного оборудования
ПК-18 способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских	Этап 1 Методики исследования качества сырья и продуктов на современной аппаратуре	Этап 1 Использовать современные методики в научно-исследовательской работе. Этап 2 Поставить	Этап 1 Систематическое владение навыками производственных расчетов Этап 2 Методами

и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Этап 2 Сформировавшееся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования	эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий переработки	современных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания
ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Этап 1 Формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 современные методы науки, информационные и инновационные технологии	Этап 1 Представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 Оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки	Этап 1 Методами представления результатов исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 Методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий

2. Содержание дисциплины:

1. Составление библиографии по теме выпускной квалификационной работы

1.1 Картотека литературных источников, к которым относятся монографии, авторефераты диссертаций, диссертации, статьи в сборнике научных трудов, статьи в научных журналах, и прочее. Всего нужно указать не менее 30 источников

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

2.1 Описание организации и методов исследования (вторая глава выпускной квалификационной работы)

2.2 Теоретическая и иллюстративная интерпретация полученных результатов в описательном оформлении

3. Сбор фактического материала для ВКР

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

5. Написание отчета о проделанной работе

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 12 ЗЕ.