Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.11.2026 14:50:47
Уникальный программный ключ:
fad1c9d8886763bfd82872c7050f360dd1e9d688

рабочей программы учебной дисциплины "*Б1.В.ДВ.04.02 Основы научных исследований*"

направления подготовки бакалавров "*19.04.02 Продукты питания из растительного сырья*"

профиль подготовки "*Технология хранения и переработки злаковых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства*"

программа подготовки "*Магистр*"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся специальных навыков самостоятельной постановки исследовательских задач, проведения научных экспериментов и поиска их оптимальных решений на основе знания основных методов анализа опытных данных и принципов создания современных безотходных технологий.

Задачами дисциплины являются изучение магистрантами:

- технологии научно-исследовательской деятельности;

- методов научных исследований;

- планирование и проведение научных экспериментов;

- применение статистических методов анализа в проводимых исследованиях.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины "Основы научных исследований". Организация научных исследований.
Раздел 2. Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы.
Раздел 3. Эксперимент. Методика научных исследований.
Раздел 4. Основы патентоведения.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам: "Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья"; "Математическое моделирование в задачах пищевой отрасли"; Теоретическое и экспериментальной изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов".

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения		
ОПК-2.1. Проводит анализ технологических процессов производства продукции в соответствии с потребностями рынка		
Знать: современные инновационные методы решения задач в	Уметь: применять адекватные методы решения задач в	Владеть: навыками применения современных методов решения задач

профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности при разработке новых технологий с учетом достижений мировой науки и передовых технологий.	в профессиональной деятельности
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки		
УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата		
Знать: основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.	Уметь: подвергать критическому анализу проделанную работу.	Владеть: навыками определения реалистических целей профессионального роста.
ПКУВ-1: Способен проводить стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПКУВ-1.4. Применяет практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
Знать: Принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Владеть: Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений		
ОПК-3.2. Осуществляет поиск и систематизирует методы исследования для разработки новых технологических решений		
Знать: современные методы исследования для разработки новых технологических решений	Уметь: осуществлять поиск и систематизировать методы исследования для разработки новых технологических решений	Владеть: навыками применения современных методов исследования для разработки новых технологических решений

Дисциплина "Основы научных исследований" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные еденицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.09.2024	Меретуков Заур Айдамирович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.09.2024	Сиюхов Хазрет Русланович