МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).32

Основы научных исследований

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 56
самостоятельная работа 52

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	52	52	52	52
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.с.-х.н., старший преподаватель, Сидоров А.А. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2021 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____ Иванова Н.Д.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина ставит цель - формировать знания по основам организации и проведения научных исследований, которые позволяют студентам участвовать в выполнении научных исследований, проводить анализ их результатов и формулировать выводы.

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение и овладение теоретическими знаниями проведения научных исследований в соответствии с утвержденными методиками;

- формирование и овладение практических навыков для участия в выполнении научных исследований, выбора применяемых методов и технических средств, проведения анализа результатов научных исследований в отрасли и формулировка выводов;

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-3.УК-6: Способен к самоорганизации и самообразованию, к когнитивной деятельности, работать с научной информацией, к оформлению научно-исследовательских работ студентов

Знать:

когнитивную деятельность, работу с научной информацией, оформление научно-исследовательских работ студентов

Уметь:

самоорганизовываться и самообразовываться, вести когнитивную деятельность, работать с научной информацией, оформлять научно-исследовательские работы студентов

Владеть:

самоорганизацией и самообразованием, когнитивной деятельностью, работой с научной информацией, оформлением научно-исследовательские работы студентов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	самоорганизацию и самообразование, когнитивную деятельность, работу с научной информацией, оформление научно-исследовательские работы студентов
2.2	**Уметь:**
2.2.1	самоорганизовываться и самообразовываться, вести когнитивную деятельность, работать с научной информацией, оформлять научно-исследовательские работы студентов
2.3	**Владеть:**
2.3.1	самоорганизацией и самообразованием, когнитивной деятельностью, работой с научной информацией, оформлением научно-исследовательские работы студентов

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Пищевая биотехнология
3.1.2	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.3	Товароведение продовольственных товаров
3.1.4	Пищевая микробиология
3.1.5	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.6	Физиология питания
3.1.7	Информатика
3.1.8	Математика
3.1.9	Основы правовой и антикоррупционной культуры
3.1.10	Основы технологии пищевых производств
3.1.11	Физика
3.1.12	Физико-химические методы анализа
3.1.13	Химия
3.1.25	Физико-химические методы анализа
3.1.26	Химия

3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.2	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.3	Основы здорового питания
3.2.4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.5	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.6	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.7	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.8	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.9	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.10	Технология и организация диетического питания
3.2.11	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.12	Технология функциональных продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	52	52	52	52
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.История и современное состояние науки					
1.1	История и современное состояние науки /Лек/	4	6	ИД-3.УК-6	Э1	
1.2	История и современное состояние науки /Пр/	4	12	ИД-3.УК-6	Э1	
1.3	История и современное состояние науки /Ср/	4	16	ИД-3.УК-6	Э1	
	Раздел 2.Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы					

2.1	Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы /Лек/	4	6	ИД-3.УК-6	Э1	
2.2	Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы /Пр/	4	12	ИД-3.УК-6	Э1	
2.3	Методология и порядок выполнения научно-исследовательской работы /Ср/	4	18	ИД-3.УК-6	Э1	
	Раздел 3.Анализ и оформление результатов научноисследовательских работ					
3.1	Анализ и оформление результатов научноисследовательских работ /Лек/	4	6	ИД-3.УК-6	Э1	
3.2	Анализ и оформление результатов научноисследовательских работ /Пр/	4	14	ИД-3.УК-6	Э1	
3.3	Анализ и оформление результатов научноисследовательских работ /Ср/	4	18	ИД-3.УК-6	Э1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.4	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.5	Архиватор WinRar
7.3.6	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.7	Windows 7
7.3.8	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.4	Информационно-правовой портал «Гарант» компании

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2

Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)

Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером

Бесплатная операционная система CalculateLinux
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense

2.203 Учебная аудитория
Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов.
Кабинет № 57, площадь – 53,3 м2

Оборудование:
1) Гомогенизатор Daihan HG-15A
2) Магнитная мешалка ES-6120
3) Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ
4) Термостат суховоздушный ТС-80
5) Холодильник
6) Электроплитка Мечта-212Т
7) Весы ВСП-6/1-3К
8) Мясорубка
9) Пресс-форма д/ветчины
10) Шприц колбасный горизонтальный
11) Центрифуга ЦЛУ-1
Учебная мебель:
1) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером
2) Стол д/титрования
3) Стол д/весов
4) Навесной сушильный стенд д/посуды
5) Стол д/хроматографии
6) Стол лабораторный
7) Стол лабораторный электрифицированный
8) Стол островной
9) Стол пристенный
10) Стол мойка 2 чаши
11) Стол физ. электрифицированный
12) Тумба подкатная
13) Шкаф сушильный
14) Шкаф вытяжной
15) Шкаф д/лабораторной посуды
16) Шкаф общелабораторный
17) Табурет винтовой

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).