

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ
/ И.о. декана аграрно-технологического
факультета
А.В. Димогло
« 30 » 08 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере»
на 2024-2025 учебный год**

Направление:
2.19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

Профиль:
«Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»

Квалификация:
Бакалавр

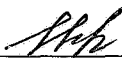
Форма обучения: заочная

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь, 2024

Рабочая программа дисциплины Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Составитель рабочей программы:

доцент, доцент, канд. с.-х. наук  Е.А. Шуляк

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедры-разработчика

« 30 » 08 2024 г.  Т.В. Пазяева

Зав. выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г.  Т.В. Пазяева

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.30 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» являются теоретическое освоение приемов и методов исследовательской работы и приобретение практических навыков в постановке и решении задач научного исследования.

Задачами освоения дисциплины являются:

- усвоение сведений о природе научного исследования, роли логики и методологии в научном исследовании, основных категориях и направлениях научных исследований;
- овладение знаниями о специфике и процедуре научного исследования, обучение умению использовать научные методы, законы и принципы в исследованиях;
- обоснование выводов и результатов научной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.10 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» в учебном плане находится в обязательной части блока 1 и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций, приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-2 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИД-2 ОПК-2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья

		ИД-3 опк-2 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Трудоём- кость, з.е./часы	Количество часов				Форма итогового контроля
		В том числе				
		Аудиторных			Самостояте- льная работа (СР)	
		Всего	Лекций (Л)	Практических занятий (ПЗ)		
Для заочной формы обучения						
V	3/108	14	6	8	85	Контрольная работа, экзамен (9 ч.)
Итого	3/108	14	6	8	85	Контрольная работа, экзамен (9 ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		СР
			Л	ПЗ	
1.	Понятие о научной методологии	40	2	2	36
2.	Организация научных исследований	15	2	2	11
3.	Порядок выполнения НИР	17			17
4.	Подготовительный этап НИР	10		2	8
5.	Методы научных исследований в разработке продукции общественного питания	6	2		4
6.	Экспериментальный этап НИР	7		2	5
7.	Характеристика эффективности НИР	4			4
	Экзамен	9			
Итого:		108	6	8	85

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекций	Учебно-наглядные пособия
Понятие о научной методологии				
1	1	2	Методологические основы научных исследований	-
Итого по разделу часов:		2		
Организация научных исследований				
2	2	2	Основные понятия о науке и характерные черты современной науки	-
Итого по разделу часов:		2		
Порядок выполнения НИР				
3	3	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
Подготовительный этап НИР				
4	4	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
Методы научных исследований в разработке продукции общественного питания				
5	5	2	Методы дегустационного анализа и сенсорной оценки качества и безопасности пищевых продуктов	-
Итого по разделу часов:		2		
Экспериментальный этап НИР				
6	6	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
Характеристика эффективности НИР				
7	7	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
ИТОГО:		6		

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
Понятие о научной методологии				
1.	1	2	Выбор и описание методики исследования. Характеристика объектов исследования.	раздаточный материал
Итого по разделу часов:		2		
Организация научных исследований				
2.	2	2	Этапы научного исследования	раздаточный материал
Итого по разделу часов:		2		
Порядок выполнения НИР				
3.	3	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
Подготовительный этап НИР				
4.	4	2	Этапы работы с литературой в процессе научного исследования. Составление библиографии	раздаточный материал
Итого по разделу часов:		2		
Методы научных исследований в разработке продукции общественного питания				
5.	5	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
Экспериментальный этап НИР				
6.	6	2	Методы математической статистики	раздаточный материал
Итого по разделу часов:		2		
Характеристика эффективности НИР				
	7	—	—	—
Итого по разделу часов:		—	—	—
ИТОГО:		8		

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Раздел 1	1	Понятие о научном потенциале. ИДЛ	3
	2	Основные составляющие научного потенциала и их роль в обеспечении научного познания современного мира: материально-техническая база, кадровое, финансовое и информационное обеспечение исследований. ИДЛ	2
	3	Анализ современного этапа мирового развития в технологической науке. ИДЛ	4
	4	Высшие учебные заведения. ВАК РФ СИТ	2
	5	Научно-методический подход к формированию приоритетов развития науки и научного обеспечения. ИДЛ	2
	6	Виды изданий. Центральные и отраслевые периодические издания. ИДЛ	2
	7	Роль ученых в становлении организации производства кулинарных изделий. ИДЛ	2
	8	История развития технологической науки. ИДЛ	2
	9	Порядок, план и учет поиска научно-технической информации. ИДЛ	2
	10	Требования к качеству продукции функционального назначения: безопасность пищевых продуктов. ИДЛ	2
	11	Фундаментальные и прикладные науки их цели и назначение. ИДЛ	2
	12	Научная работа ее становление в СНГ. ИДЛ	2
	13	Номенклатура специальностей научных работников. СИТ	2
	14	Аспирантура (адъюнктура), докторантура. Ученое звание и ученая степень. СИТ	2
	15	Научные доклады. Значение научно-теоретических конференций. СИТ	2
	16	Научные школы – основа фундаментальных исследований. СИТ	2
	17	Неразрывная связь науки и техники. СИТ	2
	18	Особенности системы организации централизованного производства кулинарных изделий в условиях Приднестровья. СИТ	2
Итого по разделу часов			36
Раздел 2	19	Понятия «научная», «научно-техническая» и «инновационная» деятельность. ИДЛ	2
	20	Общая характеристика научно-производственного цикла. ИДЛ	2
	21	Научное обеспечение пищевых и перерабатывающих отраслей АПК СИТ	2
	22	Условия реализации научно-технической продукции: разработка прогноза спроса на	3

		научно-техническую продукцию, определение научно-технического потенциала разработчиков, расчет возможности выполнения разработок. СИТ	
	23	Концепция развития науки в пищевой промышленности СИТ	2
Итого по разделу часов			11
Раздел 3	24	Основы создания 3-х уровневой системы развития отрасли АПК (направление, проблема, проект). СИТ	2
	25	Научно-исследовательские институты и организации. СИТ	2
	26	Научно-методический подход к формированию приоритетов развития науки и научного обеспечения. СИТ	2
	27	Классификация и виды НИР. ИДЛ	2
	28	Основные стадии и этапы развития НИР. ИДЛ	2
	29	Документирование процедуры контроля и метрологическое обеспечение - гаранты качества и безопасности готовой продукции СИТ	2
	30	Научный потенциал и его роль в обеспечении научного познания современного мира. СИТ	3
	31	Требования к оформлению и приемке научно-исследовательских разработок. Научная документация. ИДЛ	2
Итого по разделу часов			17
Раздел 4	32	Составление договора на проведение НИР. СИТ	3
	33	Работа с литературными источниками. Картотеки и каталоги (алфавитный, систематический предметный). СИТ	2
	34	Патентование. Патентная чистота объекта исследования. Патентоспособность результатов. СИТ	3
Итого по разделу часов			8
Раздел 5	35	Методы исследований, теоретические, экспериментальные. ИДЛ	2
	36	Метрологическое обеспечение качества продукции. ИДЛ	2
Итого по разделу часов			4
Раздел 6	37	Требования к качеству мучных кондитерских и булочных изделий СИТ	2
	38	Факторы, влияющие на качество продукции, их классификация: объективные и субъективные, непосредственно влияющие на качество продукции, стимулирующие качество и способствующие сохранению качества. СИТ	3
Итого по разделу часов			5

Раздел 7	39	Ведение картотеки по вопросам темы НИРС. Обработка информации. СИТ	2
	40	Патентоспособность результатов. Основы работы с патентной литературой. СИТ	2
Итого по разделу часов			4
ИТОГО:			85

Примечание: СИТ – самостоятельное изучение темы; ИДЛ – изучение дополнительной литературы

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1.	Основы научных исследований: учеб. пособие	Новикова Ю. О.	2022	-	+	https://dspace.www1.vlsu.ru/bitstream/123456789/9746/1/02394.pdf
2.	Основы научных исследований	Агамагомедова С.А.	2015	-	+	https://dep_mng.pnzgu.ru/files/dep_mng.pnzgu.ru/mu_oni_agamagomedova.pdf
3.	Основы научных исследований: учебное пособие	Бабухадия К. Р.	2019	-	+	http://irbis.dalga.ru/DigitalLibrary/UMM_vo/564.pdf
Дополнительная литература						
1.	Основы научных исследований: учебник	Болдин А.П.	2012	-	+	https://academia-moscow.ru/ftpshare/books/fragments/fragment_15739.pdf
2.	Методология научных исследований: учеб. пособие	Пономарев А.Б., Пикулева Э.А.	2014	-	+	https://pstu.ru/files/file/adm/fakultety/ponomarev_pikuleva

						metodologiya nauchnyh issle dovaniy.pdf
3.	Физико-химические методы анализа продуктов питания	Башкеева Г.Е., Мухаметчина Н.У.	2015		+	https://www.nchti.ru/phocadownload/nchti_ucheb2/nchti_fiziko-ximicheskie%20metody%20analiza%20produktov%20pitaniya.pdf
Итого по дисциплине: % печатных изданий; электронных 100%						

6.2 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: КОНСОР, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

Материалы по видам занятий в наличии и представлены раздаточным материалом.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные и практические занятия проводятся в лаборатории № 16, аудитории № 22, при необходимости в компьютерных кабинетах № 23 и 24, специализированных под проведение внутреннего и Интернет - тестирования.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Структура дисциплины «Основы научных исследований в профессиональной сфере» включает 7 разделов. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

Текущий контроль успеваемости студентов проводится путём устного опроса и оценки самостоятельной работы. Промежуточная аттестация студентов осуществляется по результатам контрольной работы и собеседования. Итоговый контроль уровня знаний студентов осуществляется на экзамене, допуском к которому служит успешная работа студентов в процессе обучения.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен, который проводится в форме устного собеседования в 5 семестре.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% практических занятий и не подготовившие контрольную работу, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины

Курс 3, семестр 5, группа АТ22ВР62ОП (39)

Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы – доцент, канд. с.-х. наук Шуляк Елена Александровна.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Балльно - рейтинговая система не используется на факультете.