Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 10:56:06
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3691d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы научно-исследовательской деятельности

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технология производства, хранения и переработки молока и молочной продукции**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669..

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов (ПК-1.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биопродуктов;

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; основные этапы развития науки и главные положения методологии научного исследования;

Умение: осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовой продукции;

- реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ;

Навык: осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания

- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач;

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»

Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»

Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»

Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»

Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»

Раздел 6. «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»

4. Форма промежуточной аттестации: Зачет

5. Разработчик: канд. с-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.