

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Методология и практика научно-исследовательской работы»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ т «11» августа 2020 г. регистрационный номер 937.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Способен организовывать научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5.1);

- Способен организовывать научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5.2);

- Способен комплексно решать профессиональные задачи на основе результатов научно-исследовательских и научно-производственных работ (ОПК-5.3)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

*Знание:* методологии научно-исследовательской работы

*Умение:* организовывать научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач

*Навык:* организации научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач

**3. Содержание программы учебной дисциплины:** «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности» «Методология и методы научного исследования» «Методология экспериментальных исследований» «Внедрение и эффективность научных исследований» «Структура и оформление научно-исследовательской и дипломной работ» «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»

**4. Форма промежуточной аттестации:** Зачет

**5. Разработчик:** доцент, кандидат с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.