Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

АННОТАЦИЯ

ФИО: Чернышова Евгения Олеговна

к рабочей программе учебной дисциплины

должность: врио ректора Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54 практика научно-исследовательской работы»

Уникальный программный ключ: e068472ab/c**968483**3**3301435**3**3301435**33**3301**4353

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 научноисследовательских 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 O.C.