

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Алексеевич

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 24.01.2025 16:23:03

Уникальный программный ключ:

f2f55155d93078ba649281206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт

Кафедра технологии хранения и переработки плодовоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

И.А.Бакин

“ 28 ”

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 Планирование и выполнение научных проектов

для подготовки магистров

ФГОСВО

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Биозкономика производства продуктов из
растительного сырья

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2025

Москва, 2025

Разработчики: Мустафина А.С., к.т.н., доцент

 «27» 08 2025г.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор

 «27» 08 2025г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «27» 08 2025 г.

И.о. Зав. кафедрой  А.Х.-Х.

«27» 08 2025г.

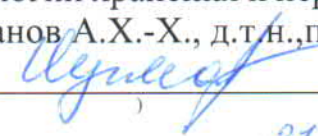
Согласовано:

Зам. директора по методической работе
технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., проф.


Протокол №2

«28» 08 2025г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции, Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор


«27» 08 2025г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ /  А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация	5
1. Цель освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в учебном процессе	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1 Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам	16
4.2. Содержание дисциплины Б1.В.04 Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	16
4.3. Лекции/ лабораторные/практические занятия	17
4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины	19
5. Образовательные технологии	19
Применение активных и интерактивных образовательных технологий	19
6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины	19
6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	19
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкала оценивания	20
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
7.1. Основная литература	21
7.2. Дополнительная литература	Ошибка! Закладка не определена.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	22
9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	22
10. Описание материально-технической базы, необходимой для	23
осуществления образовательного процесса по дисциплине	23
Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями	23
11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины	23
Виды и формы отработки пропущенных занятий	24
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине	24

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины Планирование и выполнение научных проектов 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья

Целью освоения дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов» является формирование у обучающихся знаний и развития навыков планирования научного исследования, умения самостоятельно ставить и решать исследовательские задачи, развитие способности обобщать и использовать результаты научных исследований для решения практических задач хозяйственной деятельности, проработка научных материалов для написания квалификационной работы - магистерской диссертации.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть по направлению подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.

Краткое содержание дисциплины: Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов. Процесс написания магистерской диссертации.

Общая трудоемкость дисциплины: 144ч /4зач.ед.

Промежуточный контроль: зачет с оценкой

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов» является формирование у обучающихся знаний и развития навыков планирования научного исследования, умения самостоятельно ставить и решать исследовательские задачи, развитие способности обобщать и использовать результаты научных исследований для решения практических задач хозяйственной деятельности, проработка научных материалов для написания квалификационной работы - магистерской диссертации.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Планирование и выполнение научных проектов» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Планирование и выполнение научных проектов» являются: «Управление проектами», «Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья», «Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции».

Особенностью дисциплины является формирование теоретических

знаний и практических навыков, необходимых для «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

Рабочая программа дисциплины **«Планирование и выполнение научных проектов»** для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представлены в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач.ед. (144 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции(или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знат ь	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологий, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии, основные направления научных исследований, приоритетные задачи, в соответствии с темой исследования	современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии, основные направления научных исследований, приоритетные задачи, в соответствии с темой исследования	использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии при планировании и выполнении научных проектов	Методами применения достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии при планировании и выполнении научных проектов
				Методы и способы ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий при планировании и выполнении научных проектов	навыками постановки задач исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий при планировании и выполнении научных проектов
2			ПКос-1.2 Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Методы и способы ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий при планировании и выполнении научных проектов	навыками постановки задач исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий при планировании и выполнении научных проектов

			технологий при планировании и выполнении научных проектов	Применять современные принципы исследования методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научной исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии при планировании и выполнении научных проектов	принципами проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии при планировании и выполнении научных проектов
	ПКос-1.4 Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии		способы организации и проведения научных и исследовательских производственных технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских производственных технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	навыками разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-4	Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПКос-4.2 Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственных технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий			

4.1 Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 час.), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	в т.ч. по семестрам 4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	144	144
1. Контактная работа:	80,35	80,35
Аудиторная работа		
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	-	-
практические занятия (ПЗ)	80	80
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	0,35
консультации		
2. Самостоятельная работа (СРС)	63,65	63,65
Контрольная работа		
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным, практическим и контрольным занятиям и т.д.)	53,65	53,65
Подготовка к зачету	10	10
Вид промежуточного контроля:	Зачет с оценкой	

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов»

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупненно)	Всего	Аудиторная работа			
		Л	ПЗ	КРА	Внеаудиторная работа СР
Раздел 1 Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов.	65	-	40	-	25
Раздел 2 Процесс написания магистерской диссертации	68,65	-	40	-	28,65
Подготовка к зачету с оценкой	10				10
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	-	-	0,35	-
Итого за семестр	144	-	80	0,35	63,65

Раздел 1. Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов. Понятие и виды, классификация научных проектов. Научное исследование: содержание, формы, общая схема. Методы научного познания и их использование для поиска истины. Организация научных исследований. Научные работы как форма представления результатов исследований. Особенности и этика научного труда. Научные работы: виды и специфика. Общие рекомендации по подготовке, написанию и представлению научных работ.

Раздел 2 Процесс написания магистерской диссертации
Приемы и стиль изложения научных материалов. Основные разделы диссертации. Актуальность работы. Методический аппарат исследования. Объект, предмет, цель и задачи исследования. Научная новизна и практическая значимость. Основные положения, выводы, заключение. Современные приемы редактирования. Требования ГОСТов по оформлению библиографических описаний и ссылок. Диссертация как результат научной работы. Отзывы и рецензии. Подготовка к защите диссертации. Процедура публичной защиты диссертаций.

4.3. Лекции/ лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/ лабораторных/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контроля - мероприятия	Кол-во часов
Раздел 1. Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов. 40					
1.	Тема 1. Научное исследование: содержание, формы, общая схема. Федеральный закон "О науке и государственной научно-технической политике" от 23.08.1996 N 127-ФЗ (последняя редакция)	Практическое занятие. Понятие и виды, классификация научных проектов. Научное исследование: содержание, формы, общая схема.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом -	10
		Практическое занятие. Федеральный закон "О науке и государственной научно-технической политике" от 23.08.1996 N 127-ФЗ (последняя редакция). Определения, термины, формулировки..	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
2	Тема 2. Организация научных исследований.	Практическое занятие. Научные работы как форма представления результатов исследований. Особенности и этика научного труда. Научные работы: виды и специфика. Общие рекомендации по подготовке, написанию и представлению научных работ	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	10
		Научные работы: виды и специфика. Общие	ПКос-1.1; ПКос-1.2;	Работа над проектом	5

		рекомендации по подготовке, написанию и представлению научных работ	ПКос-1.4; ПКос-4.2.		
3	Тема Особенности и этика научного труда.	Особенности и этика научного труда.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
		Практическое занятие. Правило «5 П». Организация участников проекта	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
Раздел 2 Процесс написания магистерской диссертации					
4.	Тема 4 Приемы и стиль изложения научных материалов. Основные разделы диссертации. редактирования.	Практическое занятие Приемы и стиль изложения научных материалов.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
		Практическое занятие. Основные разделы диссертации. Актуальность работы.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом ос	5
5.	Тема 5 Требования ГОСТов по оформлению библиографических описаний и ссылок.	Практическое занятие. Библиотечные системы	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
		Практическое занятие. Требования ГОСТов по оформлению библиографических описаний и ссылок.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
6.	Диссертация как результат научной работы. Отзывы и рецензии.	Диссертация как результат научной работы	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
		Отзывы и рецензии.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
7.	Тема 6. Подготовка к защите диссертации. Процедура публичной защиты диссертаций.	Практическое занятие. Подготовка к защите диссертации.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом	5
		Практическое занятие. публичной защиты диссертаций.	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2.	Работа над проектом с	5

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины		
№ п/п	№ и название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов.		
1.	Тема 3 Общие рекомендации по подготовке, написанию и представлению научных работ.	- реферирование литературы; - анализ и описание аудио- и видеоматериалов по теме диссертации; - углубленный анализ научно-методической литературы; - выбор темы и разработка плана научной статьи - изучение правил оформления научного текста, списка использованных источников и литературы, сносок - оформление собственной исследовательской статьи по теме диссертации и подготовка к публикации - участие в работе научных конференций.
Раздел 2 Процесс написания магистерской диссертации		
2.	Тема 6. Диссертация как результат научной работы.	Подготовка текста диссертации. Диссертация оформляется в виде рукописи и имеет следующую структуру: а) титульный лист; б) оглавление; в) текст диссертации, включающий в себя: -введение, - основную часть, -заключение, -список литературы (

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Раздел 1 Междисциплинарный подход в планировании и выполнении научных проектов.	Л Проект
2.	Раздел 2 Процесс написания магистерской диссертации	Л Проект

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине:

1. Понятие «научное исследование», научный проект.

2. Научное исследование как деятельность, направленная на всестороннее изучение объекта, процесса или явления.
3. Объект и предмет научного исследования
4. Этапы планирования научно-исследовательской работы обучающихся.
5. Составление программы научного исследования.
6. Техники, процедуры и методики научного исследования
7. Процедура выбор темы научного исследования
8. Методологические и процедурные разделы исследования.
9. Способы сбора научной информации – основные источники.
10. Виды научных, учебных и справочно-информационных изданий.
11. Методика изучения литературы.
12. Структура научной работы.
13. Статистические методы исследования.
14. Особенности языка и стиля научного исследования.
15. Логика науки.
16. Способы подготовки, оформления и защиты научных работ.
17. Процедура организации и проведения защиты результатов работ.
18. Презентация научно-исследовательских работ.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкала оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется **балльно-рейтинговая** система контроля и оценки успеваемости студентов.

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Таблица 7

Шкала оценивания	Зачет с оценкой
85-100	Отлично
70-84	Хорошо
60-69	Удовлетворительно
0-59	Неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 8

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено (отлично)»	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на

	уровне – высокий.
Средний уровень «зачтено (хорошо)»	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «зачтено (удовлетворительно)»	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «незачтено»	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17500-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536083>
2. Алексанов, Д. С. Анализ инвестиционных проектов в АПК / Д. С. Алексанов, В. М. Кошелев, Н. В. Чекмарева. – Москва : ООО "Репарт", 2017. – 452 с. – ISBN 978-5-4465-1803-6. <http://elib.timacad.ru/dl/full/s05082022KoshelevAnInPr.pdf/info>

7.2. Дополнительная литература

1. Журавлева, Л.А. Современные проблемы науки и техники: Учебное пособие / Л. А. Журавлева, В.И. Балабанов, Н.Б. Мартынова; рец.: Н.Ф. Рыжко, О.В. Кабанов; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2024. — 140 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s18032024Guravliovba_Uch_pos2.pdf.
2. Алексанов, Д.С. АНАЛИЗ ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ. БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ: учебное пособие / Д.С. Алексанов, В.М. Кошелев, Н.В. Чекмарева; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.

А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2022. — 73 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s05082022KoshelevAnInPr.pdf>.

3. Системный анализ в управлении качеством: Учебник / П. В. Голиницкий, У. Ю. Антонова, Э. И. Черкасова [и др.]; рец.: Г. И. Бондарева, А. Г. Пастухов; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, Саратов, 2023. — 187 с. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s13112023SAvUK.pdf>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Учебно-методический портал <https://sdo.timacad.ru> (требуется регистрация) - (открытый доступ)
2. Государственная публичная научно-техническая библиотека. www.gpntb.ru/ - открытый доступ.
3. Национальная электронная библиотека. www.nns.ru/ – открытый доступ.
4. Российская государственная библиотека. www.rsl.ru/ - открытый доступ
5. Информационно-поисковая система ФИПС. www.1/fips.ru/ - открытый доступ.
6. Поисковая система «Яндекс». www.yandex.ru/ - открытый доступ.
7. Поисковая система «Google». www.google.ru/ - открытый доступ.
8. Электронная библиотечная система «Книгафонд». www.knigafund.ru/ - открытый доступ.
9. <https://здоровое-питание.рф/> (открытый доступ).

9.Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Лицензионное программное обеспечение (MicrosoftOffice, MicrosoftWindows).
2. www.consultant.ru Справочная правовая система «КонсультантПлюс».
3. Справочная правовая система «Гарант».

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы
1	Раздел 1 Требования безопасности к функциональным ингредиентам и биологически активным добавкам и их применению при производстве продуктов питания с заданными	Microsoft Office (Word, Excel)	Обучающие

	свойствами.		
2	Раздел 2 Практические подходы к подбору и применению функциональных ингредиентов и биологически активных добавок при производстве продуктов питания с заданными свойствами.	Microsoft Office (Word, Excel)	Обучающие
3	Раздел 3 Научные основы применение функциональных ингредиентов и биологически активных добавок при производстве продуктов питания с заданными свойствами.	Microsoft Office (Word, Excel)	Обучающие
4	Раздел 4 Анализ химического состава продуктов питания с заданными свойствами.	Microsoft Office (Word, Excel)	Обучающие

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
Корпус №1, аудитория 1-117	Мультимедийное оборудование
25 учебный корпус, аудитория 014 для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Компьютерный класс
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова, читальный зал для самостоятельной работы студентов	Фонды учебной, научной литературы, диссертаций и авторефератов, периодических изданий, электронных и др. ресурсов

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

семинары, практические занятия, лабораторные работы (занятия семинарского типа);

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную

работу преподавателя с обучающимся;
самостоятельная работа обучающихся;
занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования. Отработка лабораторного практикума проводится в форме выполнения лабораторной работы после предварительного собеседования.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Лекции должны носить проблемный характер, а их изложение - в русле опережающего образования.

Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий. Занятия в интерактивной форме должны составлять не менее 20 %.

Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, практических и лабораторных занятиях.

Программу разработали:

Мустафина А.С., к.т.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов»
ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность
«Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья»
(квалификация выпускника – магистр)

Гиро Татьяной Михайловной, профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, д.т.н. (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов» ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья(магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции (разработчики –Мустафина А.С., к.т.н., доцент).

Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной участниками образовательных отношений части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

В соответствии с Программой за дисциплиной «Планирование и выполнение научных проектов» закреплено 2 профессиональные компетенции. Дисциплина «Планирование и выполнение научных проектов» представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

4. Общая трудоёмкость «Планирование и выполнение научных проектов» составляет 4 зачётных единицы (144 часов/из них практическая подготовка 4).

5. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Планирование и выполнение научных проектов» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья возможность дублирования в содержании отсутствует.

6. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

7. Программа дисциплины «Планирование и выполнение научных проектов» предполагает 4 занятий в интерактивной форме.

8. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

9. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, диспутах), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как

дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

10. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источник (базовый учебник), дополнительной литературой – 2 наименований, Интернет-ресурсы – 9 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

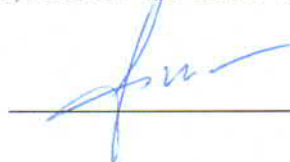
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине **«Планирование и выполнение научных проектов»**

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины **«Планирование и выполнение научных проектов»** ОПОП ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность **«Биоэкономика производства продуктов из растительного сырья»** (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Мустафиной А.С., к.т.н., доцентом соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Гиро Т.М., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, д.т.н. профессор



« 27 » 08 2025 г.