

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,
воспитательной работе и
молодежной политике

Ю. З. Кирова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Основы исследовательской деятельности

Специальность: 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 Основы исследовательской деятельности предназначена для реализации и является частью основной профессиональной образовательной в соответствии с ФГОС СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Программа разработана на основе требований ФГОС СПО, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины, с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, профессиональным дисциплинам. Дисциплина изучается в 5 семестре на 3 курсе в очной форме обучения.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины – формирование у обучающихся представления о методах научных исследований, планировании и проведении научного эксперимента.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать	<ul style="list-style-type: none">- базовые понятия в исследовательской деятельности;- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем при планировании и проведении научных исследований;- основные эмпирические и теоретические методы научных исследований;- основные показатели качества мяса, мясных продуктов и методик их определения;- алгоритм проведения исследовательской деятельности.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- эффективно искать информацию, необходимую для решения задач в области научных исследований;- анализировать информацию и формулировать цель проведения исследований;- составить алгоритм проведения научных исследований.- представлять научную информацию в виде таблиц и графиков.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебной работы		Объем в часах
Максимальная учебная нагрузка (всего)		50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		48
в том числе:	лекции	24
	лабораторные занятия	-
	практические занятия	24
	контрольные работы	-
	курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося		2
Консультации		-
Промежуточная аттестация в виде зачета		+

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	Раздел 1. Методология научного исследования		ОК-2
Тема 1.1 Наука и научные исследования, их роль в практической деятельности человека	Лекция 1. Наука и научные исследования, их роль в практической деятельности человека.	2	ОК-2
Тема 1.2 Эмпирические и теоретические методы научных исследований.	Лекция 2. Эмпирические и теоретические методы научных исследований	2	ОК-2
	Практическое занятие 1 Изучение основных терминов и методов научных исследований.	2	
Тема 1.3 Структура и содержание этапов исследовательского процесса.	Лекция 3. Структура и содержание этапов исследовательского процесса.	2	ОК-2
	Практическое занятие 2. Формулировка темы, цели, задачи опыта.	2	
Тема 1.4 Планирование эксперимента. Основные элементы методики проведения опытов.	Лекция 4. Планирование эксперимента. Основные элементы методики проведения опытов.	2	ОК-2
	Практическое занятие 3. Разработка плана проведения исследований.	2	
Тема 1.5 Основные методы	Лекция 5. Основные методы поиска информации для научного исследования.	2	ОК-2

поиска информации для научного исследования.	Практическое занятие 4. Использование электронных ресурсов сети интернет при выборе тематики и планировании научных исследований.	2	
Раздел 2.	Раздел 2. Исследование качества мяса и мясных продуктов.		ОК-2
Тема 2.1 Нормирование качества мяса и мясных продуктов.	Лекция 6. Нормирование качества мяса и мясных продуктов.	2	ОК-2
	Практическое занятие 5. Подбор методик для проведения исследований.	2	
Тема 2.2 Оценка органолептических показателей качества мяса и мясных продуктов.	Лекция 7. Оценка органолептических показателей качества мяса и мясных продуктов.	2	ОК-2
	Практическое занятие 6. Проведение органолептической оценки качества мясных продуктов	2	
Тема 2.3 Методы исследования мяса.	Лекция 8. Методы исследования мяса.	2	ОК-2
	Практическое занятие 7. Изучение методов оценки основных физико-химических показателей качества мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 2.4 Методы исследования мясных продуктов.	Лекция 9. Методы исследования мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие 8. Документирование результатов оценки качества продукта.	2	
Раздел 3.	Раздел 3. Представление результатов исследований		ОК-2
Тема 3.1 Статистические характеристики количественной и качественной изменчивости.	Лекция 10. Статистические характеристики количественной и качественной изменчивости.	2	ОК-2
	Практическое занятие 9. Составление вариационных рядов и их графическое изображение.	2	
	Практическое занятие 10. Расчет статистических характеристик количественной и качественной изменчивости.	2	
Тема 3.2 Особенности научной работы и способы представления ее результатов.	Лекция 11. Особенности научной работы и способы представления ее результатов.	2	ОК-2
	Практическое занятие 11. Представление результатов опытных данных в виде таблиц и графиков.	2	
	Практическая работа 12. Представление результатов опытных данных в виде научной статьи.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Представление результатов опытных данных в виде презентации.	2	
Тема 3.3 Основы патентного	Лекция 12. Основы патентного права.	2	ОК-2

права.			
Максимальная нагрузка		48	
Лекций		24	
Практических занятий		24	
Самостоятельная работа обучающегося		2	
Всего часов в семестре:		50	
Промежуточная аттестация в форме зачета		+	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

п./п	Вид учебной работы	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Лекционные занятия	Кабинет технологий мяса и мясных продуктов ауд. 608. 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5	Оборудование: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся; переносной проектор, ноутбук, доска.
2	Практические занятия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.519. компьютерный класс <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска) и техническими средствами обучения (компьютеры)
3	Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы, компьютерный класс, ауд. 3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А.</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой. (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Пушина, Н. В. Основы проектной и исследовательской деятельности. Практикум / Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова, Г. А. Бандура. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-45654-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277085>

Дополнительная литература

1. Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Персиановский : Донской ГАУ, 2022. — 158 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315014>
2. Основы исследовательской деятельности студентов в определениях, таблицах и схемах : учебно-методическое пособие / составители А. В. Мартынова, А. М. Салаватова. — Нижневартовск : НВГУ, 2020. — 100 с. — ISBN 978-5-00047-556-0. — Текст : элек-

тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/208178>

Программное обеспечение:

Общесистемное ПО

- Windows 7 Professional with SP1, тип лицензии ACADEMIC, лицензия № 62864698 от 23.12.2013;
- Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020;
- 7 zip (свободный доступ)

Прикладное ПО

НЭБ РФ, договор № 101/НЭБ/1384-П о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 13.11.2018г. сроком на 5 лет

Справочно-правовая система «Гарант»; договор №866 о взаимном сотрудничестве от 01 сентября 2015 года

Справочно-правовая система Консультант Плюс, договор поставки № 6450 от 01.07.2015 г.

Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации
2. <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовых понятий в исследовательской деятельности; - основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем при планировании и проведении научных исследований; - основных эмпирических и теоретических методов научных исследований; - основных показателей качества мяса, мясных продуктов и методик их определения; - алгоритма проведения исследовательской деятельности. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективного поиска информации, необходимой для решения задач в области научных исследований; - анализировать информацию и формулировать цель проведения исследований; - составлять алгоритм проведения научных исследований. - представления научной информации в виде таблиц и графиков. 	<p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, экспертное наблюдение за выполнением практических работ, зачет.</p>

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Разработчик:

канд. с.-х. наук, доцент кафедры
«Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья»,
Алла Викторовна Волкова



Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент кафедры
«Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья»,
Оксана Анатольевна Блинова



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП СПО

канд. с.-х. наук, доцент,
Татьяна Николаевна Романов



И. о. начальника УМУ,

Марина Викторовна Борисова


