

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.12.2022 19:34:08
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e0e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

_____ С.Ю. Пигина
«31» августа 2022 г.

*Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Методология выполнения и оформления ВКР магистра»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования

магистратура

форма обучения: очно-заочная

год приема: 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИК:

Профессор		А. И. Сапожникова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>
Доцент		Д.В. Белевцова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В.Плеханова», д.т.н.		Л.Г.Елисеева
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № ____ от «___» _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2022 г.

Председатель комиссии

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

Г.В. Кондратов

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

Ю.П. Жарова

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Декан факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

М.В. Новиков

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Директор библиотеки

Н.А. Москвитина

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний, умений, навыков и компетенций теоретического и прикладного характера, необходимых для самостоятельного выполнения, оформления и защиты выпускной квалификационной работы в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- изучение закономерностей развития науки и структуры научного исследования; ознакомление с организацией выполнения научного исследования, общими методами и принципами, которые используются в процессе научного исследования, современными требованиями к подготовке выпускной квалификационной работы;

- формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний, освоение новых методов исследования и модификация существующих, исходя из задач конкретного исследования; умение обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся в литературе данных; вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий; представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати;

- умение ставить и решать задачи в области своей профессиональной компетенции, системно анализировать общие тенденции и конкретные ситуации в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения; во владении методическим аппаратом, позволяющим исследовать, анализировать и прогнозировать явления в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе	УК-1.1. Знать методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной	Знать: методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений

	системного подхода, выработать стратегию действий	деятельности и научных достижений.	
		УК-1.2. Уметь получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи	Уметь: получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи
		УК-1.3. Владеть методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности	Владеть: методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности
2.	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Знать современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности	Знать: современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности
		ОПК-1.2. Уметь обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения	Уметь: обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения
		ОПК-1.3. Владеть навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	Владеть: навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности
3.	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции	ОПК-2.1. Знать методологию сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления;	Знать: методологию сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и

различного назначения	свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами	микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами
	ОПК-2.2. Уметь формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	Уметь: формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат
	ОПК-2.3. Владеть методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений	Владеть: методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Методология выполнения и оформления ВКР магистра» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры) и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 1 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения 4 семестр
Общий объем дисциплины	72	72
Контактная работа:	22,3	22,3
лекции	6	6
занятия семинарского типа, в том числе:	10	10
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-
лабораторные занятия	-	-
другие виды контактной работы	6,3	6,3

Самостоятельная работа обучающихся:	49,7	49,7
изучение теоретического курса	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Промежуточная аттестация:	-	-
зачет	0	0
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Основы методологии и методики научного творчества	2	4	-	10	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3
2.	Диссертация, как вид научного произведения	2	4	-	11,7	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР	2	4	-	30	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
Итого:		6	12	-	51,7	

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Основы методологии и методики научного творчества	Основы методологии и методики научного творчества.	2
2.	Диссертация, как вид научного произведения	Диссертация, как вид научного произведения	2

3.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР.	2
----	--	--	---

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Основы методологии и методики научного творчества	Основы методологии и методики научного творчества.	2
2.	Диссертация, как вид научного произведения	Диссертация, как вид научного произведения	4
3.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР.	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно-заочно
1.	Основы методологии и методики научного творчества	Основы методологии и методики научного творчества	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8
2.	Диссертация, как вид научного произведения	Диссертация, как вид научного произведения	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	11,7
3.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	30

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Магистерская диссертация: методы и организация исследований, оформление и защита : учебное пособие / А.В. Беляев, М.М. Бутакова, В.И. Беляев [и др.]. — Москва : КноРус, 2021. — 262 с. — ISBN 978-5-406-08622-3. — URL:<https://book.ru/book/940460> (дата обращения: 01.07.2022). — Текст : электронный.
2. Менеджмент: магистерская диссертация : учебное пособие / под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С. Д. Резника. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 282 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-013828-2. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/958993> (дата обращения: 01.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Диссертация: подготовка, защита, оформление: практическое пособие/ Ю.Г. Волков. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Кнорус, 2017. - 218 с.- ISBN 978-5-406-06016-2. – Текст : непосредственный.
2. Сапожникова, А.И. Методология выполнения и оформления магистерской диссертации: учеб.-метод. пособие. По напр. - Товароведение/ А.И. Сапожникова, Н.Н. Шагаева; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М.: МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2017. - 67 с.– Текст : непосредственный.
3. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учебное пособие / В. В. Кукушкина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 264 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-004167-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157859> (дата обращения: 01.07.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Резник, С. Д. Аспирант вуза: технологии научного творчества и педагогической деятельности : учебник / С.Д. Резник. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022.— 388 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Менеджмент в науке). - DOI 10.12737/1852167. - ISBN 978-5-16-017412-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1852167> (дата обращения: 01.07.2022). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Методология выполнения и оформления ВКР магистра» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 412	Аудиторная доска; Микроскопы световые; Лабораторные столы; Холодильник; Переносной мультимедийный комплекс (переносной проектор, ноутбук), световые микроскопы, шкафы для хранения.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения им.С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Методология выполнения и оформления ВКР магистра»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

год приема: 2022

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-1			
Знать: методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений	Глубокие знания методов критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методов критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи	Умение в совершенстве получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи	Отлично	Высокий
	Умение получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи с незначительными недочетами	Хорошо	Повышенный
	Умение частично получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи.	Удовлетворительно	Пороговый

	Неумение получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности	Полное овладение методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.	Отлично	Высокий
	Владение методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрации оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1			
Знать: современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационных технологий менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Глубокие знания современного состояния исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационных технологий менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании современного состояния исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационных технологий менеджмента, стратегического планирования и способах их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о современном состоянии исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационных технологиях	Удовлетворительно	Пороговый

	менеджмента, стратегического планирования и способах их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.		
	Отсутствие знаний о современном состоянии исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохраных технологий; инновационных технологиях менеджмента, стратегического планирования и способах их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения	Умение в совершенстве обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умение обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Хорошо	Повышенный
	Умение частично обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	Полное овладение навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности	Отлично	Высокий
	Владение навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для	Хорошо	Повышенный

	решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности <u>предприятий пищевой промышленности</u>		
	Фрагментарное владение навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности <u>предприятий пищевой промышленности</u>	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности <u>предприятий пищевой промышленности</u>	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-2			
Знать: методологию сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.	Глубокие знания методологии сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.	Отлично	Высокий
	Несущественные ошибки в знании методологии сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методологии сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методологии сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных	Умение в совершенстве формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных	Отлично	Высокий

представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат		
	Умение формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации.	Хорошо	Повышенный
	Умение частично формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений	Полное овладение методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Отлично	Высокий
	Владение методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения	Удовлетворительно	Пороговый

	продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений.		
	Отсутствие навыков владения методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Основы методологии и методики научного творчества	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3
2.	Диссертация, как вид научного произведения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3.	Организация выполнения научного исследования. Работа над рукописью ВКР. Оформление диссертационной работы. Порядок защиты ВКР.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится в 4 семестре 2 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 15 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 20 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 25 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплинеПеречень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1, ОПК-2):

1. Современные формы подготовки ВКР магистра.
2. Методологический аппарат исследования.
3. Структура и содержание этапов исследовательского процесса.
4. Оформление выпускной квалификационной работы.
5. Порядок защиты выпускной квалификационной работы.
6. Назовите и проанализируйте затруднения начинающих исследователей в разработке стратегии исследования.
7. Оценка современных методов поиска информации, включая технологию поиска в Интернете.
8. Функции исследователя, суть каждой из них.
9. Содержание понятий: исследование, научное исследование, научный факт, исследовательская работа, научно-исследовательская деятельность, актуальность, проблема, объект, предмет, цель, задачи, гипотеза, идея, замысел, концепция, новизна, обоснованность, теоретическая значимость, практическая значимость, прогнозирование.
10. Виды научных исследований.
11. Основные принципы методологии научного исследования.
12. Общая характеристика методов научного исследования.
13. Взаимосвязь следующих методов: анализ и синтез, абстрагирование и конкретизация.
14. Правила выбора темы научного исследования.
15. Роль самостоятельной работы в процессе становления методологической культуры обучающихся.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1, ОПК-2):

1. **Выберите верное определение выпускной квалификационной работы:**
 - a. система заданий по модулям и методикам, составленных к предлагаемому для чтения тексту;
 - b. государственная итоговая аттестация, разделенная на две категории;
 - c. самостоятельное научное исследование студента, в котором содержатся результаты его научно-исследовательской работы.

2. **Определите правильную структуру ВКР:**
 - a. титульный лист, оглавление, введение, 1 глава, 2 глава, заключение, список использованных источников, приложения;
 - b. титульный лист, введение, оглавление, 1 глава, 2 глава, заключение, список использованных источников, приложения;
 - c. титульный лист, оглавление, введение, 1 глава, 2 глава, заключение, приложения, список использованных источников.

3. **С какого из предложенных действий начинается написание квалификационной работы?**
 - a. написания введения;
 - b. выбора темы;
 - c. составления списка использованных источников.

4. **Какое требование является основным к выбору темы ВКР?**
 - a. актуальность, то есть важность, значимость для настоящего момента;
 - b. ориентация на тот или иной предмет;
 - c. освещенность в методической литературе.

5. **Выберите верное определение понятия «гипотеза исследования»:**
 - a. процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и выбранное для изучения. Это та часть практики или научного знания, с которой работает исследователь;
 - b. научное предположение, допущение, истинное значение которого неопределенно;
 - c. целостная составляющая объекта исследования, определенный аспект его рассмотрения, одна или несколько сторон, та точка зрения, с которой исследователь познает целостный объект, выделяя при этом наиболее существенные свойства, признаки, отношения, характеризующие объект исследования.

6. **Выберите верное определение понятия «объект исследования»**
 - a. процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и выбранное для изучения. Это та часть практики или научного знания, с которой работает исследователь;
 - b. научное предположение, допущение, истинное значение которого неопределенно;
 - c. целостная составляющая объекта исследования, определенный аспект его рассмотрения, одна или несколько сторон, та точка зрения, с которой исследователь познает целостный объект, выделяя при этом наиболее существенные свойства, признаки, отношения, характеризующие объект исследования.

7. **Выберите верное определение понятия «предмет исследования»**
 - a. процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и выбранное для изучения. Это та часть практики или научного знания, с которой работает исследователь;

- b. научное предположение, допущение, истинное значение которого неопределенно;
 - c. целостная составляющая объекта исследования, определенный аспект его рассмотрения, одна или несколько сторон, та точка зрения, с которой исследователь познает целостный объект, выделяя при этом наиболее существенные свойства, признаки, отношения, характеризующие объект исследования.
8. **Укажите, что является целью теоретической части ВКР:**
- a. систематизация и углубление теоретических знаний по направлению и профилю подготовки;
 - b. овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала;
 - c. систематизация и углубление практических знаний.
9. **Укажите, что является целью практической части ВКР:**
- a. систематизация и углубление теоретических знаний по направлению и профилю подготовки;
 - b. приобретение и развитие навыков самостоятельной работы с текстом;
 - c. овладение методикой исследования, обобщения и логического изложения материала.
10. **К какому этапу относятся составление плана содержания и плана работы над ВКР и согласование его с научным руководителем, работа в библиотеках и с информационно-справочными системами?**
- a. рабочий и подготовительный;
 - b. заключительный;
 - c. дополнительный.
11. **Укажите, что предполагает заключительный этап работы над ВКР:**
- a. сдачу чернового варианта работы научному руководителю;
 - b. работу над главами и выводами по главам;
 - c. окончательное оформление ВКР с учетом предъявляемых требований.
12. **Какое выделение текста допускается в ВКР?**
- a. подчеркивание и полужирный шрифт;
 - b. курсив;
 - c. цвет.
13. **Как нужно выравнивать текст ВКР?**
- a. по левому краю;
 - b. по центру;
 - c. по ширине.
14. **С какой страницы начинается нумерация в ВКР?**
- a. с третьей страницы после титульного листа и оглавления;
 - b. с первой страницы;
 - c. со второй страницы после титульного листа.
15. **Как нумеруются главы работ?**
- a. арабскими цифрами без точки;
 - b. римскими цифрами;
 - c. арабскими цифрами с точкой.
16. **Как нужно располагать каждый новый параграф?**
- a. необходимо начинать с новой страницы;
 - b. начинается с нового листа;
 - c. не нужно начинать с новой страницы.

17. Как в тексте работы оформляются заголовки параграфов?
- выравниваются по ширине и пишутся строчными буквами, начиная с прописной буквы;
 - выравниваются по центру и пишутся строчными буквами, начиная с прописной буквы.
 - выравниваются по ширине и пишутся прописными буквами;
 - выравниваются по левому краю и пишутся строчными буквами, начиная с прописной буквы.
18. В какой части ВКР допускается использование шрифта 12 – кегль?
- содержание;
 - список использованных источников;
 - титульный лист.
19. Где располагают слово «Таблица ***»?
- в правом углу на отдельной от названия строке;
 - на одной строке с названием через точку;
 - на одной строке с названием через тире.
20. Где располагают подпись к рисунку?
- над рисунком;
 - под рисунком;
 - оба варианта верные.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине**Вопросы к зачету для оценки компетенции (УК-1, ОПК-1, ОПК-2):**

1. Сущность понятия «научное исследование».
2. Объект и предмет научного исследования.
3. Понятие о методологии.
4. Выбор методов исследования.
5. Что объединяет понятия «методологический подход» и «концепция исследования».
6. Чем эмпирический уровень исследования отличается от теоретического.
7. Какие методы относятся к методам теоретического исследования.
8. Какие методы относятся к методам эмпирического исследования.
9. Организация процесса проведения исследования.
10. Что такое «идеальный объект».
11. Планирование научно-исследовательской работы.
12. Этапы научно-исследовательской работы.
13. История становления диссертации как квалификационной научной работы.
14. Разновидности диссертационных работ и требования, предъявляемые к ним.
15. Роль и значение научно-исследовательской практики для подготовки магистерской диссертации.
16. Формирование структуры магистерской диссертации.
17. План подготовки диссертации.
18. Правила выбора темы научного исследования.
19. Построение гипотезы исследования. Виды гипотез.
20. Определение объекта и предмета исследования; постановка цели, её связь с предметом исследования.
21. Обоснование актуальности проблемы исследования.
22. Определение научной новизны и практической значимости результатов, полученных в магистерской работе.
23. Результаты экспериментальных исследований: обработка, сопоставительный анализ, интерпретация.
24. Научный текст и его основные категории.
25. Как составить библиографический список.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей,

	допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
--	--

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Методология выполнения и оформления ВКР магистра»

Специальность: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

М.В. Горбачева

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения