



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по НР
Н.А. Кострикова
18.05.2022

Рабочая программа дисциплины
программы подготовки научных и научно-педагогических кадров
в аспирантуре ФГБОУ ВО «КГТУ»
**МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Группа научных специальностей

4.3. Агроинженерия и пищевые технологии

Научная специальность

4.3.3. ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ

Профиль - «Технологии продуктов питания»

Отрасль науки: технические науки

Институт агроинженерии и пищевых систем.

РАЗРАБОТЧИК

Кафедра технологии продуктов питания

ВЕРСИЯ

1

ДАТА ВЫПУСКА

09.03.2022

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «**Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения**» является формирование, углубление и расширение знаний, умений и навыков в области научных исследований в сфере промышленной экологии и биотехнологий.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение правил соблюдения авторских прав;
- изучение методологических основ научного познания;
- умение генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях и разрабатывать новые методы исследования;
- умение применять результаты научных исследований при разработке инновационных, наукоемких технологий переработки и хранения пищевого сырья и продуктов животного происхождения;
- приобретение навыков анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований и применения новых методов исследования в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ АСПИРАНТУРЫ

Дисциплина «**Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения**» относится к образовательному компоненту «Дисциплины (модули)» программы аспирантуры по научной специальности **4.3.3. Пищевые системы. Профиль - «Технологии продуктов питания»** и является базой при прохождении научно-исследовательской практики, проведении научно-исследовательской деятельности и написании диссертации на соискание ученой степени кандидата наук.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины «**Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения**» аспирант должен:

знать: правила соблюдения авторских прав и методологические основы научного познания;

уметь: генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях, разрабатывать новые методы исследования и применять результаты научных исследований при разработке инновационных, наукоемких технологий переработки и хранения пищевого сырья и продуктов животного происхождения;

владеть: навыками анализа и обобщения результатов выполненных научных исследований и навыками применения новых методов исследования в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение.

Общие сведения о науке. Становление методологии науки. Строение процесса познания в науке.

Тема 2. Научные исследования.

Понятийный аппарат научных исследований. Классификация научных исследований. Организация исследований как функция управления научной деятельностью.

Тема 3. Законодательные основы научных исследований.

Законодательные основы государственной научно-технической и инновационной политики в России. Нормативно-правовые акты в области проведения НИОКР. Единая государственная информационная система учета результатов научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ гражданского назначения (ЕГИСУ НИОКТР).

Тема 4. Научно-инновационные организации.

Классификация научно-инновационных организаций. Прогрессивные формы организации научно-инновационной деятельности. Организация научной деятельности в России.

Тема 5. Виды научной работы.

Разновидности научной работы. Особенности научной работы и этика научного труда. Система категорий и понятий научной работы.

Тема 6. Методы научного познания.

Методы научного познания. Логические законы и их применение. Методологический аппарат научного исследования в технологии продуктов животного происхождения.

Тема 7. Публичное представление результатов исследований.

Технология и процедуры публичной защиты результатов научных исследований.

Тема 8. Управление научным коллективом.

Особенности организации и управления научным коллективом и стимулирования научной работы. Использование аппарата медиации.

Тема 9. Эффективность научных исследований в технологии продуктов животного происхождения

Критерии оценки эффективности научных исследований в технологии продуктов животного происхождения. Финансово-экономический механизм развития инновационных исследований.

5. ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, то есть 108 академических часов контактной работы (лекционных и практических занятий) и самостоятельной учебной работы аспиранта; работы, связанной с текущей и промежуточной аттестацией по дисциплине.

Распределение трудоемкости освоения дисциплины по семестрам ОП, темам и видам учебной работы аспиранта приведено ниже.

Форма промежуточной аттестации – зачет, 2 год обучения.

Таблица 1 - Объем (трудоёмкость освоения) в очной форме обучения и структура дисциплины

Номер и наименование темы, вид учебной деятельности	Объем учебной работы, ч				
	Контактная работа			СР	Всего
	Лекции	ЛЗ	ПЗ		
Семестр - 7 , трудоемкость – 5 ЗЕТ (180 часов)					
1. Введение	2	-	2	8	12
2. Научные исследования	2	-	2	8	12
3. Законодательные основы научных исследований	2	-	2	8	12
4. Научно-инновационные организации	2	-	2	8	12
5. Виды научной работы	2	-	2	8	12

6. Методы научного познания	2	-	2	8	12
7. Публичное представление результатов исследования	2	-	2	8	12
8. Управление научным коллективом	2	-	2	8	12
9. Эффективность научных исследований	2	-	2	8	12
Учебные занятия	18	-	18	72	108
Промежуточная аттестация	зачет				
Итого по дисциплине					108

ЛЗ – лабораторные занятия ПЗ – практические занятия, СР – самостоятельная работа аспирантов.

6. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Таблица 2 - Объем (трудоёмкость освоения) и структура ПЗ

Но-мер темы	Содержание практического (семинарского) занятия	Объем учебной работы, ч
1	Методология науки	2
2	Научные исследования	2
3	Законодательные основы научных исследований	2
4	Научно-инновационные организации	2
5	Виды научной работы	2
6	Методы научного познания в технологии продуктов животного происхождения	2
7	Публичное представление результатов исследования	2
8	Управление научным коллективом	2
9	Эффективность научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	2
Итого		18

7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА АСПИРАНТОВ

Таблица 3 – Объем (трудоёмкость освоения) и формы СР

№ п/п	Виды (содержание) СР	Кол-во часов Очная форма	Цель и формы контроля (аттестации)
1	Дайте определение науки. Цель науки. Что является основой науки? Перечислите уровни специально-научной методологии. Перечислите компоненты процесса познания в науке.	8	<i>Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий кон-</i>

			троль, опрос
2	Для чего необходимо формирование понятийного аппарата в науке? Дайте определение научного исследования. Что является объектом и предметом научного исследования? Назовите уровни организации исследований. Назовите основные положения научной организации труда (НОТ).	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
3	Что включают фундаментальные и прикладные научные исследования и экспериментальные разработки? Что включает договор на выполнение научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ? В чем состоит информационная поддержка НИОКР?	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
4	Как классифицируют научно-инновационные организации? Организационные формы научно-технических разработок. Дайте характеристику формам организации научно-инновационной деятельности: создание, поглощение, рыночная инновационная интеграция, выделение. Какие организации ведут научную деятельность в России?	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
5	Дайте определение научно-исследовательской работы; виды научно-исследовательской работы; нормы научной этики; Каков основополагающий принцип научной работы?	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
6	Мясо в питании человека. Национальный стандарт Российской Федерации. Промышленность мясной. Продукты пищевые. Термины и определения. Развитие животноводства - решение мясной проблемы. Пути формирования функционально-технологических свойств мясного сырья. Сырьевая база мясной промышленности.	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
7	Технология и процедуры публичной защиты результатов научных исследований.)	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос
8	Дайте определение научного коллектива; в чем состоит организация труда научного работника; в чем состоит работа подразделений научного учреждения и деятельность научного учреждения; в чем суть принципов предупреждающей оценки работы, информированности, всеохватываемости, инициативы снизу, непрерывности деятельности, постоянного информирования, учета общих особенностей; что включает медиация?	8	Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ Текущий контроль, опрос

9	<p>Что понимается под экономической эффективностью научных исследований? Перечислите показатели экономической эффективности научных исследований.</p> <p>Что является результатами внедрения научных исследований в производство? Что включает в себя финансовый механизм инновационного развития?</p> <p>Что необходимо для реализации финансового механизма инновационного развития? Чем обеспечивается реализация финансового механизма инновационного развития</p>	8	<p><i>Освоение учебного материала, подготовка к ПЗ, выполнение заданий по ПЗ</i></p> <p>Текущий контроль, опрос</p>
Итого		72	

8. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ АСПИРАНТА

1. Алексеев Г.В. Математические методы инженерии: Учеб.- метод. пособие. СПб.:НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. - 68 с.
2. Андреев Г.И., Смирнов С.А., Тихомиров В.А. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности: Учеб. Пособие / М.: Финансы и статистика, 2004. – 272 с.
3. Аникейчик Н.Д., Кинжагулов И.Ю., Федоров А.В. Планирование и управление НИР и ОКР. Учебное пособие. – СПб: Университет ИТМО, 2016.–192с.
4. Антипова, Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учеб. пособие для вузов/Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев - СПб: ГИОРД,2009 – 512с.
5. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М. : Колос, 20с.
6. Богатова, О. В., Догарева, Н. Г. Продукты из молочного сырья : Часть 1. Цельно-молочные продукты. Консервы. Мороженое. Детское питание: учеб. пособие.- Оренбург: ГОУ ОГУ, 2006.- 255 с.
7. Варфоломеев С.Д., Гуревич К.Г. Биокинетика (практический курс): учебное пособие. - М.: ФАИР - ПРЕСС, 1999. - 720 с.
8. Вершинин В.И., Перцев Н.В. Планирование и математическая обработка результатов химического эксперимента: Учебное пособие 3-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Изд-ва «Лань», 2017 - 236 с.

9. Герасимов Б.И., Дробышева В.В., Злобина Н.В., Нижегородов Е.В., Терехова Г.И. Основы научных исследований / М.: Форум: Инфра-М, 2013. – 272 с.
10. Грачев Ю.А., Плаксин Ю.М. Математические методы планирования экспериментов. - М.: ДеЛи. принт, 2005. - 296 с.
11. Каргин, В. Р. Методология научных исследований. Лекция № 2. Организация научных исследований в России [Электронный ресурс] : презентация лекционного курса / В. Р. Каргин; Минобрнауки России, Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т). - Электрон. текстовые и граф. дан. (0,83 Мбайт). - Самара, 2011. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).
12. Клунова С.М., Егорова Т.А., Живухина Е.А. Биотехнология: Учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2010. - 256 с.
13. Кобзарь А.Н. Прикладная математическая статистика для инженеров и научных работников. - М.: Изд-во «КолосС», 2012. - 816 с.
14. Ковалёв А.А. Научные теории и новые технические решения. - СПб.: Гиорд, 2012.
15. Кожухар В.М. Основы научных исследований: Уч. Пособие / Дашков и К, 2010. -216 с.
16. Колодязная В.С., Кипрушкина Е.И., Бараненко Д.А., Шестопалова И.А., Бройко Ю.В. Методология научных исследований в пищевой биотехнологии: Учеб. пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2019. - 143 с.
17. Кузин Ф.А. Диссертация. Методика написания. Правила оформления. Порядок защиты /М.: Ось-89, 2008. – 448 с.
18. Кукушкина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 263 с.
19. Крусъ, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов / под ред. А. М. Шалыгиной. - М.: Колос, 20с.
20. Крусъ, Г. Н., Храмцов, А. Г., Волокитина, З. В. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г. Н. Крусъ [и др.]; под ред. А. М. Шалыгиной. - Москва: Колос, 20с.
21. Майданов А.С. Методология научного творчества / М.: URSS, ЛКИ, 2008.–508 с.
22. Методы исследований в биотехнологии: краткий курс лекций для аспирантов направления подготовки 06.06.01 Биологические науки (профиль подготовки - Биотехнология (в том числе бионанотехнологии) / Сост.: Б.И. Древко // ФГБОУ ВПО «Саратовский

ГАУ». - Саратов, 2014. - 67 с.

23. Методология и методы научных исследований в экономике и менеджменте [Текст]: пособие для вузов / Завьялова Н.Б., Головина А.Н., Завьялов Д.В., Дьяконова Л.П., Мельников М.С. и др.; под ред. Н. Б. Завьяловой, А.Н. Головиной – Москва-Екатеринбург., 2014. – 282 с

24. Методология научного исследования / под ред. Н.А. Слесаренко: Учебник. - СПб.: Изд-во «Лань», 2017. - 268 с.

25. Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения: краткий курс лекций для магистров специальности (направления подготовки) 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» / Сост.: Л.В. Данилова // ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. 96 с.

26. Новиков А.М., Новиков Д.А. Методология научного исследования. - М: Либроком, 2010. - 284 с.

27. Наринян А.Р., Поздеев В.А. Основы научных исследований. К., Европейский ун-т, 2012. - 336 с.

28. Папковская П.Я. Методология научных исследований., Минск, Информпресс, 2010. - 254 с.

29. Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации): Федеральный закон от 27 июля 2010 г. № 193-ФЗ // СЗ РФ, 2010. № 31. Ст. 4162.

30. Огурцов А.Н. Основы научных исследований. - Харьков: НТУ «ХПИ», 2008. - 178 с.

31. Огурцов А.Н. Ферментативный катализ. - Харьков: НТУ «ХПИ», 2010.- 304 с.

32. Огурцов А.Н. Молекулярная биотехнология микробиологических систем. - Харьков: НТУ «ХПИ», 2012. - 142 с.

33. Огурцов А.Н. Молекулярная биофизика и ферментативный катализ.- Харьков: НТУ «ХПИ», 2011.- 400 с.

34. Пастухов И.П., Тарасова Н.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. - М.: Академия ИЦ, 2012. - 160 с.

35. Рехтина И.В. Медиация в России как альтернативный способ разрешения споров и элемент интеграции в Европейское сообщество // Юрист, 2012. № 11. С. 40-43.

36. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин – Кн. 1: Общая технология мяса - М: Колос, 2009 – 566 с.
37. Рузавин Г.И. Методология научного исследования: учебное пособие для вузов. М., Инфра-М, 1999. - 245 с
38. Рыжков И.Б. Основы научных исследований и изобретательства: уч. пособие / СПб., М., Краснодар: Лань, 2013. – 258 с.
39. Ушаков В.М. Основы научных исследований / Том. Гос. Пед. ун-т. – Томск, 2002.- 287 с.
40. Щербаков В.Г. Биохимия: учебник / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов, Т.Н. Прудникова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 472 с.

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии

В ходе освоения дисциплины аспиранты используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

Перечень лицензионного программного обеспечения ежегодно обновляется и размещен на сайте университета (http://www.klgtu.ru/about/struktura/struktura_klgtu/its/info/software.php).

Программное обеспечение

Программное обеспечение Microsoft, получаемое по программе «Open Value Subscription».

Информационные справочные системы:

1. Профессиональная справочная система «Техэксперт» ;
2. Справочная система «Консультант Плюс».

Веб –сайты с электронными ресурсами:

1. <http://fish.gov.ru/> - Федеральное агентство по рыболовству;
2. <http://vniro.ru/> - ВНИРО;
3. <http://atlantniro/> - АтлантНИРО;
4. www.ptechtechnology.ru – Передовые технологии России;
5. Padaread.com/?book=50359 – Технология мяса и мясных продуктов. Винников Л.Г. Учебник.- Киев: ИНКОС, 2006. - 600 с.;
6. <https://rucont.ru/file.ashx?guid=bff834f-a4ae-4608-aebe-e7b47d066cc5> – Морозова Н.И. и др. Технология мяса и мясных продуктов. Часть 1. Инновационные приемы в технологии мяса и мясных продуктов;
7. <http://sfera.fm/editions> - Журналы о пищевой промышленности;
8. <http://meatind> – Журнал «Мясная индустрия»;
9. <https://www.infrost.ru/> - Компания «Инфрост» -промышленное холодильное оборудование;
10. <http://new.fips.ru/>- Федеральный институт промышленной собственности.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий по дисциплине «**Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения**», предусмотренной учебным планом подготовки аспирантов, имеется необходимая материально-техническая база, соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам: учебные аудитории, оборудованные комплектом мебели; комплект проекционного мультимедийного оборудования; компьютеры с доступом к сети Интернет; читальный зал с информационными ресурсами на бумажных и электронных носителях, библиотекой, архивом диссертаций и авторефератов. офисная оргтехника; электронные таблицы Excel MS Office; справочно-правовая система «ГАРАНТ», профессиональная справочная система «Техэксперт» Для аудиторных занятий по дисциплине используется материально-техническая база кафедры технологии продуктов питания учебного корпуса № 1 (г. Калининград, Советский проспект, д. 1, аудитория № 342 (ГУК) - учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория укомплектована специализированной (учебной) мебелью - учебной доской, столом преподавателя, парта-

ми, стульями. В процессе работы может использоваться переносная мультимедийная проекционная техника, профессиональные плакаты, информационные материалы, техническая документация, компьютер с выходом в интернет. Последний оснащен программным обеспечением Microsoft, офисными приложениями, MS Office Standard 2010, MS Windows 7 Professional, получаемые по программе "Open Value Subscription" (license V0948021 дата окончания 31.01.2021). Программный комплекс AutoDesk для учебных заведений Education Master Suite: AutoCAD, AutoCADCivil 3D (Договор № 110001955026, Договор № 110001703865, Договор № 110001781500). Программа MathCAD 2015 (Лицензия 3A1843569 от 26.04.2013, бессрочная).

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценочные средства по дисциплине представляются в виде фонда оценочных средств (ФОС). Требования к структуре и содержанию ФОС по дисциплине определяются Положением по ФОС.

12. ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ И ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основными видами учебной деятельности в ходе изучения курса являются лекции, практические занятия и самостоятельная работа аспирантов, консультирование по отдельным темам дисциплины.

При разработке образовательной технологии организации учебного процесса основной упор сделан на соединение активной и интерактивной форм обучения. Интерактивная форма позволяет аспирантам проявить самостоятельность в освоении теоретического материала и овладении практическими навыками, формирует интерес и позитивную мотивацию к учебе.

При подготовке лекционного материала преподаватель обязан руководствоваться рабочей программой по дисциплине. При чтении лекций преподаватель имеет право самостоятельно выбирать формы и методы изложения материала, которые будут способствовать качественному его усвоению. При этом преподаватель в установленном порядке может использовать технические средства обучения, имеющиеся на кафедре и в вузе.

Практические занятия проводятся с целью приобретения навыков, необходимых в профессиональной деятельности аспиранта в области сохранения жизни и здоровья человека за моделирования систем и средств защиты информации.

Важным звеном во всей системе обучения является самостоятельная работа. В широком смысле под ней следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности аспирантов, как в отсутствии преподавателя, так и в контакте с ним. Она является одним из основных методов поиска и приобретения новых знаний, работы с литературой, а также выполнения предложенных заданий. Преподаватель призван оказывать в этом методическую помощь аспирантам и осуществлять руководство их самостоятельной работой.

Преподавателю необходимо контролировать степень усвоения аспирантами текущего материала, а также уровень остаточных знаний по уже изученным темам.

13. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении дисциплины аспирант должен добросовестно посещать лекции и практические занятия.

Учебным планом предусмотрена самостоятельная работа аспирантов. Эта работа предполагает:

- изучение лекционного материала;
- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное изучение отдельных вопросов дисциплины по рекомендованной литературе и углубленную проработку некоторых тем, изложенных в лекциях;
- подготовка к промежуточному и текущему контролю.

Аспирант обязан в полном объеме использовать время самостоятельной работы, предусмотренное настоящей рабочей программой, для изучения соответствующих разделов дисциплины, и своевременно обращаться к преподавателю в случае возникновения затруднений при выполнении самостоятельной работы.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы и распределение объема на нее определяется по темам дисциплины согласно тематическому плану рабочей программы.

14. СВЕДЕНИЯ О РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа дисциплины «**Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения**» представляет собой образовательный компонент программы по подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре по научной специальности **4.3.3. Пищевые системы. Профиль – «Технологии продуктов питания»**.

Автор программы – Андреев М.П. д.т.н, ст.н.с., профессор кафедры технологии продуктов питания.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 8 от 09.03.2022г).

Заведующая кафедрой _____ И. М. Титова

Согласовано:

Начальник УПК ВНК _____ Н.Ю. Ключко

Заместитель директора по НиМД ИАПС _____ Е.В. Ульрих