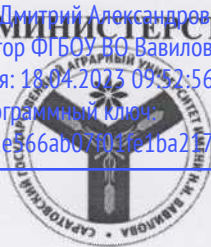


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 18.04.2023 09:52:56
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e366ab0713e1ba2f72f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПиПЖ
/Молчанов А.В./
« 05 » 2024 г.


УТВЕРЖДАЮ

и.о. декана факультета ВМПиб
/Попова О.М./
« 21 » 05 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	МЕТОДОЛОГИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ МАГИСТЕРСКОЙ ДИС-СЕРТАЦИИ
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биотехнология продуктов животного происхождения
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	доцент, к.б.н. Курако У.М.

Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.


(подпись)

1. Цели освоения дисциплины

Формирование у обучающихся навыков выполнения и оформления магистерской диссертации по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» дисциплина «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации» относится к вариативной части. ФТД. Факультативы.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Управление качеством продукции», «Современные методы проведения научных исследований», «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения», «Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения», «Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе», «Оборудование и приборы для переработки продуктов животного происхождения», «Физико-химические и биохимические методы обработки молочного сырья», «Физико-химические и биохимические методы обработки мясного сырья», «Использование биологически активных добавок в производстве продуктов животного происхождения», «Рациональное использование нетрадиционных видов сырья», «Физико-химические процессы при производстве и хранении продуктов животного происхождения», «Физико-химические процессы при производстве консервов», «Научно-исследовательская практика», «Преддипломная практика», «Научно-производственная практика», «Научно-исследовательская работа», «Итоговая государственная аттестация».

Дисциплина «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом»; «Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения»; «Современные подходы в создании функциональных продуктов на мясной основе»; «Производственная практика: НИР».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-1	Разрабатывает новые технологии производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических	ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен знать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен уметь разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	Обучающийся должен владеть методами разработки инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Таблица 2

	Объём дисциплины			
	Всего	Количество часов		
		в т.ч. по семестрам		
		1	2	3
Контактная работа – всего, в т.ч.:	4,1		4,1	
<i>аудиторная работа:</i>	4		4	
лекции	х		х	
лабораторные	х		х	
практические	4		4	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1		0,1	
<i>контроль</i>	х		х	
Самостоятельная работа	31,9		31,9	
Форма итогового контроля	3		3	
Курсовой проект (работа)	х		х	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс								
1	Структура магистерской диссертации. Планирование и проведение исследований, анализ и оформление результатов. Поиск источников информации, требования к содержанию обзора литературы, Методика обработки результатов исследования. Требования к содержанию публикаций.	1	ПЗ	П	2	15	ТК	У О
2	Основные требования к оформлению магистерской диссертации. Правила выполнения текстовых и графических материалов, списка используемой литературы и приложений.	1	ПЗ	Т	2	16,9	ТК	У О
	Выходной контроль	2				0,1	ВыхК	3

Итого:				4	31,9		
--------	--	--	--	---	------	--	--

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, З - зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации» проводится по следующим видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с научно-технической информацией в рассматриваемой отрасли.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации, у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми техническими средствами автоматизации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися, отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися, на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Магистерская диссертация : практикум https://e.lanbook.com/book/140239	Ю. В. Казаков	Тольятти : ТГУ, 2018	4,5,8
2.	Магистерская диссертация в вопросах и ответах: https://e.lanbook.com/book/136482	Е. Ю. Авксентьева, Ю. А. Сентерев, В. Е. Шульмина	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2019	1,2,9
3.	Подготовка и защита бакалаврской работы, магистерской диссертации, дипломного проекта https://e.lanbook.com/book/122187	Ю. Н. Новиков	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1,2,3
4.	Правила подготовки, оформления и защиты магистерской диссертации (выпускной квалификационной работы магистра) : учебно-методическое пособие / С. Ю. Соболева, В. В. Голиков, С. А. Князев, Н. Н. Косинова. — Волгоград : ВолгГМУ, 2019. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141211 .	С. Ю. Соболева, В. В. Голиков, С. А. Князев, Н. Н. Косинова	Волгоград : ВолгГМУ, 2019	1-3,5,7,10

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Подготовка выпускной квалификационной работы магистра (магистерской диссертации) : методические указания https://e.lanbook.com/book/123524	В. В. Зайцев, С. В. Карамаев	Самара : СамГАУ, 2018	9,10
2.	Руководство по написанию и оформлению тезисов к обоснованию темы магистерской диссертации, научно-технического семинара, научно-исследовательской работы : учебное пособие / И. А. Петросова, Е. В. Лунина, М. А. Гусева [и др.]. — Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, 2016. — 102	И. А. Петросова, Е. В. Лунина, М. А. Гусева [и др.]	Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, 2016	1-5,8

	с. — ISBN 978-5-87055-331-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/128494 .			
3.	Подготовка магистерской диссертации https://www.altstu.ru/media/f/Magisterskaya-dissertaciya_Posobie_.pdf	Под ред. Е.Ю. Таркина	Барнаул: Изд-во Алт. гос. техн. ун-та им. И.И.Ползунова. 2011	7,10
4.	ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_2.105-79		М.: Стандартинформ, 2007	6,7,9
5.	ГОСТ 7.82-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_7.82-2001		М.: Стандартинформ, 2001	8
6.	ГОСТ 7.0.5 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления https://standartgost.ru/id/1074097		М.: Стандартинформ, 2008	8
7.	ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила оформления https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_7.1-2003		М.: Стандартинформ, 2010	8
8.	ГОСТ Р 7.0.11-2011. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_7.0.11-2011		М.: Стандартинформ, 2012	1-3,6,8,9
9.	Выпускная квалификационная работа магистра (магистерская диссертация). Рекомендации по содержанию и оформлению : методические указания / составитель Л. В. Уткин. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2018. — 28 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/111145 .	Л. В. Уткин	Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2018	4,5
10.	Выпускная квалификационная работа. «Магистерская диссертация» https://e.lanbook.com/book/125193	Л. З. Тархан	Симферополь : КИПУ, 2016	5,7-10

11.	Дзино, А. А. Оформление чертежей и расчетно-пояснительных записок к курсовым проектам, выпускным бакалаврским работам и магистерским диссертациям : учебно-методическое пособие / А. А. Дзино, Ю. В. Татаренко. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016. — 37 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/91415	А. А. Дзино, Ю. В. Татаренко	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016	1-4, 6-9
-----	---	------------------------------	----------------------------------	----------

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт-Режим доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhozjajstvennykh_kultur/0-13
4. Сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
5. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
6. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
7. НЕБ - <http://elibrary.ru>
8. Библиотека. Единое окно доступа - <http://window.edu.ru/library>
9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

- Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ - с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя, как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

- «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям науч-

ных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета - доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

- Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

- Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам, и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат-ООО	Вспомогательная

		«КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	
2	Все темы дисциплины	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат - ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий семинарского типов, выполнение магистерских диссертаций, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» имеется аудитории №124.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория №105, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации»

Методические указания по изучению дисциплины «Методология выполнения и оформления магистерской диссертации» включают в себя:

Методология выполнения и оформления магистерской диссертации: метод. указания по выполнению практических занятий для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения / сост.: доцент, к.б.н. Курако У.М. // ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 31 с.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технология производства и переработки продукции животноводства»
«21» мая 2021 года (протокол № 20).*