

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

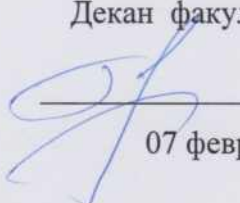
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ АГРОИНЖЕНЕРИИ ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТС в АПК

 С.А. Барышников

07 февраля 2018 г.

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

**Б2.В.04(Н) ПРОГРАММА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Направление **35.03.06** **Агроинженерия**

Профиль **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

Уровень высшего образования – **бакалавриат (прикладной)**

Квалификация - **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Челябинск  
2018

Программа научно-исследовательской работы составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 35.03.06 Агроинженерия, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2015 г. № 1172. Программа научно-исследовательской работы предназначена для подготовки бакалавриата по направлению подготовки **35.03.06 Агроинженерия, профиль - Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

Настоящая программа научно-исследовательской работы составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат биологических наук, доцент кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» Чаплинский В.В.

Рецензенты:

Кузнецов Н.А., к.т.н., доцент, Южно-Уральский ГАУ;

Елисеев А.А., директор обособленного подразделения ООО «Фабрика Уральские пельмени».

Программа научно-исследовательской работы обсуждена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

5 февраля 2018 г. (протокол № 6).

Зав. кафедрой «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»  
д. т.н., доцент

А.В. Богданов

Программа научно-исследовательской работы одобрена методической комиссией факультета технического сервиса в агропромышленном комплексе

7 февраля 2018 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии факультета технического сервиса в агропромышленном комплексе  
к. п.н., доцент

Н.В. Парская

Директор Научной библиотеки



Е.Л. Лебедева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели научно-исследовательской работы.....	4
2. Задачи научно-исследовательской работы.....	4
3. Вид практики, способы и формы ее проведения .....	4
4. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате выполнения научно-исследовательской работы.....	4
4.2. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы.....	5
5. Место научно-исследовательской работы в структуре ОПОП .....	5
6. Место и время выполнения научно-исследовательской работы.....	6
7. Организация проведения научно-исследовательской работы.....	6
8. Объем научно-исследовательской работы и ее продолжительность.....	6
9. Структура и содержание научно-исследовательской работы.....	6
9.1. Структура научно-исследовательской работы.....	6
9.2. Содержание научно-исследовательской работы.....	7
10. Научно-исследовательские и научно- производственные технологии, используемые при выполнении научно-исследовательской работы.....	7
11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при выполнении научно-исследовательской работы.....	7
12. Охрана труда при выполнении научно-исследовательской работы .....	9
13. Формы отчетности по научно-исследовательской работе.....	9
14. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по научно-исследовательской работе.....	10
14.1. Компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	10
14.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	10
14.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП.....	12
14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	13
15. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения научно-исследовательской работы.....	14
16. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	15
17. Материально-техническая база, необходимая для проведения научно-исследовательской работы.....	16
Приложение.....	18
Лист регистрации изменений.....	22

## 1. Цели научно-исследовательской работы

Целями научно-исследовательской работы (далее научно-исследовательская работа, НИР) являются:

- формирование у обучающихся теоретических основ научных исследований;
- изучение и использование научно-технической информации об оборудовании для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- получение профессиональных умений и навыков проведения экспериментальных исследований, обработки и анализа полученных результатов.

## 2. Задачи научно-исследовательской работы

Задачами научно-исследовательской работы при подготовке к научно-исследовательской деятельности являются:

- изучить теоретические основы, необходимые для выполнения научных исследований рабочих и технологических процессов оборудовании для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
- сформировать умения использования научно-технической информации по тематике исследований;
- приобрести умения и навыки проведения экспериментальных исследований, обработки полученные результаты и выполнения их анализа.

## 3. Вид практики, способы и формы ее проведения

**Вид практики:** производственная.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Формы проведения практики:** дискретная.

**Тип практики:** научно-исследовательская работа.

## 4. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

### 4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате выполнения научно-исследовательской работы

В результате выполнения научно-исследовательской работы у обучающегося в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) должны быть сформированы следующие компетенции:

**профессиональные:**

*научно-исследовательская деятельность:*

- готовность изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований (ПК-1);
- готовность к участию в проведении исследований рабочих и технологических процессов машин (ПК-2);
- готовность к обработке результатов экспериментальных исследований (ПК-3).

#### 4.2. Планируемые результаты обучения при выполнении научно-исследовательской работы

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-1 готовность изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований	Обучающийся должен знать теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы- (Б2.В.04(Н) - 3.1)	Обучающийся должен уметь использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований- (Б2.В.04(Н) - У.1)	Обучающийся должен владеть навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований- (Б2.В.04(Н) - Н.1)
ПК-2 готовность к участию в проведении исследований рабочих и технологических процессов машин	Обучающийся должен знать рабочие и технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- (Б2.В.04(Н) - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- (Б2.В.04(Н) - У.2)	Обучающийся должен владеть методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- Б2.В.04(Н) - Н.2
ПК-3 готовность к обработке результатов экспериментальных исследований	Обучающийся должен знать методику обработки результатов экспериментальных исследований- (Б2.В.04(Н) - 3.3)	Обучающийся должен уметь выполнять обработку результатов экспериментальных исследований- (Б2.В.04(Н) - У.3)	Обучающийся должен владеть навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа- (Б2.В.04(Н) - Н.3)

#### 5. Место научно-исследовательской работы в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа относится к вариативной части Блока 2 (Б2.В.04(Н)) ОПОП по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, профиль - **Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.**

Выполнение НИР обучающимися по указанному направлению и профилю предусмотрено учебным планом в 8 семестре.

Для эффективного выполнения НИР базовым теоретическим материалом для обучающихся является дисциплина: «Основы научных исследований». В результате изучения предшествующих дисциплин обучающийся должен обладать следующими знаниями, необходимыми для выполнения НИР:

- основные понятия и методы линейной алгебры, математического анализа, теории дифференциальных уравнений, теории вероятности и теории математической статистики, статистических методов обработки экспериментальных данных;

- о роли науки и научного познания, её структуре, формах и методах проведения экспериментальных исследований;

Знания, умения и навыки, сформированные в результате выполнения научно-исследовательской работы, необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы, а в последующем при обучении на следующем уровне образования - магистратуре.

## 6. Место и время выполнения научно-исследовательской работы

Выполнение НИР осуществляется в:

- учебных аудиториях кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» № 149, 271, 272, 001, 002;
- читальном зале института агроинженерии при самостоятельной работе с научно-технической литературой.

НИР выполняется на 4 курсе во втором семестре. Продолжительность в соответствии с учебным планом составляет 2 недели.

## 7. Организация проведения научно-исследовательской работы

Руководство общей программой НИР осуществляется руководителем НИР и контролируется кафедрой.

Кафедра осуществляет руководство НИР с проведением следующих мероприятий:

- организация проведения занятий для изучения первоначальных теоретических знаний по выполнению НИР;
- оказание методической помощи обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- организация отчетности обучающихся по результатам выполнения НИР.

Выполнение НИР обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 8. Объем научно-исследовательской работы и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часа (контактная работа – 36 часа, самостоятельная работа обучающихся – 72 часа). Продолжительность практики составляет 2 недели.

## 9. Структура и содержание научно-исследовательской работы

### 9.1. Структура научно-исследовательской работы

Этапы и трудоемкость научно-исследовательской работы представлены в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) НИР	Виды выполняемых работ	Трудоемкость, час	Самостоятельная работа	Форма текущего контроля
1	Подготовительный	Выдача индивидуального задания, инструктаж по технике безопасности	2	-	Подписи руководителя и обучающегося в листе с заданием. Регистрация в журнале
2	Теоретический	Проведение лекций с теоретическим материалом об основах проведения научных исследований, методики обработки результатов экспериментальных исследований	10	-	Проверка руководителем конспекта лекций
3	Практический	Выполнение индивидуального задания, работа с литературой, проведение экспериментальных исследований, обработка и анализ их результатов	14	36	Проверка научным руководителем результатов исследования
4	Заключительный	Оформление отчета и подготовка к защите.	10	36	Проверка отчета по практике
Всего 108			36	72	

## **9.2. Содержание научно-исследовательской работы**

На подготовительном этапе руководителем НИР выдается обучающемуся индивидуальное задание, доводятся до сведения порядок его выполнения, необходимая литература, информационные источники, требования к оформлению отчета, сроки и порядок его сдачи.

На теоретическом этапе руководитель НИР проводит лекции по общим теоретическим вопросам выполнения научно-исследовательской работы по следующим темам:

1. Общие сведения о науке и научных исследованиях. Основные понятия и определения (2 часа).
2. Классификация НИР. Общенаучные методы исследований (2 часа).
3. Этапы выполнения научно-исследовательской работы (2 часа).
4. Методы обработки экспериментальных данных (4 часа).

На практическом этапе обучающиеся изучают накопленный опыт по теме исследования, выполняют исследования рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, проводят обработку и анализ экспериментальных данных.

На заключительном этапе выполняется систематизация информации, полученная во время выполнения НИР, оформление отчета и подготовка к защите.

## **10. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при выполнении научно-исследовательской работы**

При выполнении НИР используются следующие методы исследований:

- абстрагирование;
- дедукция;
- методы анализа и синтеза;
- статистические методы обработки данных.

## **11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при выполнении научно-исследовательской работы**

1. Методические указания для самостоятельной работы по научно-исследовательской работе [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (прикладной бакалавриат, очная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018.– 24 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/328.pdf>

Для эффективного выполнения НИР обучающимся необходимо изучить программу, обсудить и уточнить с руководителем задачи, содержание, и методику выполнения индивидуальных заданий.

Темы индивидуальных заданий в общем виде могут быть следующими:

1. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации волчка.
2. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации шпигорезки.
3. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации фаршемешалки.
4. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации льдогенератора.
5. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации куттера.
6. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации шприца для наполнения колбасных батонов фаршем.
7. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации варочного котла.
8. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации термокамеры.

9. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации дымогенератора.
10. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации мясомассажера.
11. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации закаточной машины.
12. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации автоклава.
13. Усовершенствование технологии и технического средства для производства вареных колбас.
14. Усовершенствование технологии и технического средства для производства сосисок.
15. Усовершенствование технологии и технического средства для производства полукопченых колбас.
16. Усовершенствование технологии и технического средства для производства варено-копченых колбас.
17. Усовершенствование технологии и технического средства для производства сырокопченых колбас.
18. Усовершенствование технологии и технического средства для производства ливерных колбас.
19. Усовершенствование технологии и технического средства для производства мясных паштетов.
20. Усовершенствование технологии и технического средства для производства мясных деликатесов.
21. Усовершенствование технологии и технического средства для производства мясного фарша.
22. Усовершенствование технологии и технического средства для производства мясных замороженных полуфабрикатов.
23. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации пастеризатора.
24. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации гомогенизатора.
27. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации сыродельной ванны.
28. Усовершенствование технологии и технического средства для производства пастеризованного молока.
29. Усовершенствование технологии и технического средства для производства пастеризованных сливок.
30. Усовершенствование технологии и технического средства для производства кефира.
31. Усовершенствование технологии и технического средства для производства йогурта.
32. Усовершенствование технологии и технического средства для производства сметаны.
33. Усовершенствование технологии и технического средства для производства твердого сыра.
34. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации рассева.
35. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации пропаривателя.
36. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации дозатора для компонентов комбикормов.
37. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации смесителя для компонентов комбикормов.
38. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации пресс-гранулятора.
39. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации тестомесильной машины.
40. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации расстоечного шкафа.
41. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации хлебопекарной печи.
42. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации макаронного пресса.
43. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации макаронной сушиллки.



44. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации экструдера.
45. Обоснование конструктивных параметров и режимов эксплуатации процессов маслопресса.
46. Усовершенствование технологии и технического средства для производства пшеничной муки.
47. Усовершенствование технологии и технического средства для производства гречневой крупы.
48. Усовершенствование технологии и технического средства для производства комбикормов.
49. Усовершенствование технологии и технического средства для производства теста.
50. Усовершенствование технологии и технического средства для производства пшеничного хлеба.
51. Усовершенствование технологии и технического средства для производства ржаного хлеба.
52. Усовершенствование технологии и технического средства для производства ржано-пшеничного хлеба.
53. Усовершенствование технологии и технического средства для производства хлебобулочного изделия.
54. Усовершенствование технологии и технического средства для производства макаронного изделия.
55. Усовершенствование технологии и технического средства для производства сухих завтраков.
56. Усовершенствование технологии и технического средства для производства растительного масла.
57. Усовершенствование технологии и технического средства для производства кондитерских изделий.

## **12. Охрана труда при выполнении научно-исследовательской работы**

В случае, если обучающемуся в процессе выполнения НИР требуется знакомство и работа с имеющейся в учебных аудиториях и лаборатории техникой или оборудованием, то проводится индивидуальный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте заведующим лабораторией и руководителем НИР. После проведения инструктажа на рабочем месте делается соответствующая запись в журнал регистрации (ведомости инструктажа по безопасности труда).

## **13. Формы отчетности по научно-исследовательской работе**

По итогам выполнения НИР проводится аттестация. Вид аттестации – зачет с оценкой. Аттестация проводится на основании отчета обучающегося о выполнении НИР, его защиты.

Структурными элементами отчета являются:

Титульный лист (приложение А).

Заявление обучающегося о направлении на практику (приложение Б).

Индивидуальное задание (приложение В).

План-график проведения НИР (приложение Г).

Содержание.

Введение.

1. Изучение научно-технической информации и опыта по тематике исследований.

2. Методика и результаты исследования.

3. Анализ существующих технологий и разработка частной машинно-аппаратной схемы.

4. Обоснование конструкторской разработки.

Заключение.

Список используемых литературных источников.

Объем отчета по НИР составляет 15...25 страниц печатного текста.

## 14. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по научно-исследовательской работе

### 14.1. Компетенции с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Компетенции (ПК-1, ПК-2, ПК-3) по НИР формируются на продвинутом этапе

Контролируемые компетенции	В результате выполнения НИР студент должен		
	знать	уметь	владеть
ПК-1 готовность изучать и использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований	Обучающийся должен знать теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы- (Б2.В.04(Н) - 3.1)	Обучающийся должен уметь использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований- (Б2.В.04(Н) - У.1)	Обучающийся должен владеть навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований- (Б2.В.04(Н) - Н.1)
ПК-2 готовность к участию в проведении исследований рабочих и технологических процессов машин	Обучающийся должен знать рабочие и технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- (Б2.В.04(Н) - 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- (Б2.В.04(Н) - У.2)	Обучающийся должен владеть методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции- Б2.В.04(Н) - Н.2
ПК-3 готовность к обработке результатов экспериментальных исследований	Обучающийся должен знать методику обработки результатов экспериментальных исследований- (Б2.В.04(Н) - 3.3)	Обучающийся должен уметь выполнять обработку результатов экспериментальных исследований- (Б2.В.04(Н) - У.3)	Обучающийся должен владеть навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа- (Б2.В.04(Н) - Н.3)

### 14.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Отсутствие отчета по научно-исследовательской работе автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Оценка показателей компетенций проводится путем устных ответов на контрольные вопросы по каждому показателю компетенций.

Показатели оценивания (ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения при прохождении практики			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б2.В.04(Н) - 3.1	Обучающийся не знает теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы	Обучающийся слабо знает теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы	Обучающийся знает теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает теоретические основы выполнения научно-исследовательской работы с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - 3.2	Обучающийся не знает рабочие и	Обучающийся слабо знает рабочие и	Обучающийся знает рабочие и	Обучающийся знает рабочие и

	технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	технологические процессы оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - 3.3	Обучающийся не знает методику обработки результатов экспериментальных исследований	Обучающийся слабо знает методику обработки результатов экспериментальных исследований	Обучающийся знает методику обработки результатов экспериментальных исследований с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает с методику обработки результатов экспериментальных исследований с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - У.1	Обучающийся не умеет использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований	Обучающийся слабо умеет использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований	Обучающийся умеет использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать научно-техническую информацию, накопленный опыт по тематике исследований с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - У.2	Обучающийся не умеет проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся слабо умеет проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Обучающийся умеет проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет проводить исследование рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - У.3	Обучающийся не умеет выполнять обработку результатов экспериментальных исследований	Обучающийся слабо умеет выполнять обработку результатов экспериментальных исследований	Обучающийся умеет выполнять обработку результатов экспериментальных исследований с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет выполнять обработку результатов экспериментальных исследований с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - Н.1	Обучающийся не владеет навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	Обучающийся слабо владеет навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований	Обучающийся владеет навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - Н.2	Обучающийся не владеет методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов	Обучающийся слабо владеет методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов	Обучающийся владеет методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов оборудования для	Обучающийся свободно владеет методикой проведения исследования рабочих и технологических процессов

	процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с небольшими затруднениями	процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с требуемой степенью полноты и точности
Б2.В.04(Н) - Н.3	Обучающийся не владеет навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа	Обучающийся слабо владеет навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа	Обучающийся владеет методами навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками обработки результатов экспериментальных исследований, выполнения их анализа с требуемой степенью полноты и точности

### 14.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

1. Методические указания для самостоятельной работы по научно-исследовательской работе [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (прикладной бакалавриат, очная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018. – 24 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/328.pdf>

#### Контрольные вопросы по показателю сформированности компетенции ПК-1

1. Какие существуют методы анализа научно-технической информации? В чем заключаются их достоинства и недостатки?
2. Дайте определение терминам «анализ и синтез». В каких случаях они применяется?
3. Как использовался отечественный и зарубежный опыт в научно-исследовательской работе?
4. Какие теоретические исследования были проведены в научно-исследовательской работе? В чем заключается их практическая ценность?

#### Контрольные вопросы по показателю сформированности компетенции ПК-2

1. Какие экспериментальные исследования рабочих и технологических процессов оборудования были проведены в научно-исследовательской работе?
2. В чем заключалась цель проведения экспериментального исследования?
3. Какова последовательность определения показателей при проведении экспериментального исследования?
4. В чем заключался принцип действия приборов и оборудования для экспериментального определения рабочих и технологических процессов оборудования?

#### Контрольные вопросы по показателю сформированности компетенции ПК-3

1. Какие методы обработки полученных результатов использовались при выполнении научно-исследовательской работы?
2. В чём сущность метода количественной обработки с помощью математико-статистических подходов?
3. Какова погрешность полученных экспериментальных данных?
4. Какие выводы сделаны в результате анализа обработки экспериментальных данных?
5. Какой из предлагаемых путей совершенствования конструкции технических средств является наиболее целесообразным? Почему?

#### **14.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Учебно-методические указания по научно-исследовательской работе с материалами, определяющими процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения научно-исследовательской работы, имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1. Методические указания для самостоятельной работы по научно-исследовательской работе [Электронный ресурс]: для бакалавров направления подготовки 35.03.06 "Агроинженерия" профиля "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (прикладной бакалавриат, очная форма обучения, набор 2018 года) / сост. Шумов А. В.; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроинженерии. – Челябинск: Южно-Уральский ГАУ, 2018.– 24 с. – Доступ из локальной сети:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/kpsxp/328.pdf>

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики находятся в разделе 13 настоящей программы.

#### **Вид и процедура промежуточной аттестации**

До начала проведения промежуточной аттестации обучающиеся сдают на профильную кафедру руководителю НИР отчет. Отсутствие отчета автоматически означает выставление оценки «неудовлетворительно». Вид аттестации: зачет с оценкой.

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по итогам проведения НИР.

Формой аттестации итогов НИР является индивидуальный прием отчета руководителем НИР от кафедры.

По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», результат зачета в зачетную книжку выставляется руководителем практики от кафедры, в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

В указанный период руководитель НИР от кафедры проводит индивидуально с каждым обучающимся прием зачета, на основе ответов обучающегося на контрольные вопросы по каждому показателю сформированности компетенций и представленного ранее отчета. Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 10 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

В случае отсутствия указанного преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Для проведения зачета руководитель НИР от кафедры накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Обучающиеся при явке на зачет обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют руководителю НИР от кафедры.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы НИР.

Качественная оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», внесенные в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость, являются результатом успешного прохождения НИР.

Независимо от формы проведения итогов НИР результат зачета в зачетную книжку выставляется руководителем НИР от кафедры, в день его проведения в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Обучающимся, имеющим академическую задолженность по НИР, в деканате факультета выдается экзаменационный лист. В данном случае при успешном прохождении аттестации оценка выставляется руководителем НИР в зачетную книжку и экзаменационный лист. Руководитель НИР от кафедры сдает экзаменационный лист в деканат в день проведения зачета или утром следующего дня.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Шкалы и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Вид аттестации: зачет с оценкой

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «отлично»	- наличие отчета по научно-исследовательской работе; - демонстрация глубокой общетеоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций
Оценка «хорошо»	- наличие отчета по научно-исследовательской работе; - демонстрация глубокой общетеоретической подготовки; - проявлены умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - содержательные и правильные ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, незначительные затруднения и противоречия в ответах
Оценка «удовлетворительно»	- наличие отчета по научно-исследовательской работе; - демонстрация общетеоретической подготовки; - проявлены недостаточные умения обобщать, анализировать материал, делать выводы; - ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций даны недостаточные, установлены затруднения при ответах
Оценка «неудовлетворительно»	- отсутствие отчета по отчета по научно-исследовательской работе; - слабая общетеоретическая подготовки; - умения обобщать, анализировать материал, делать выводы отсутствуют; - отсутствуют ответы на контрольные вопросы и задания по каждому показателю сформированности компетенций, допущены принципиальные ошибки

## 15. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения научно-исследовательской работы

### а) Основная литература

1. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Н. Кузнецов. — 3-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 283 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450759>

2. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс] - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013 - 228 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230540>.

### б) Дополнительная литература:

1. Вайнштейн М. З. Основы научных исследований [Электронный ресурс] / М.З. Вайнштейн; В.М. Вайнштейн; О.В. Кононова - Йошкар-Ола: МарГТУ, 2011 - 216 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277061>.

2. Бредихин, С. А. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]: / Бредихин С.А., Бредихин А.С., Жуков В.Г., Космодемьянский Ю.В. – Москва: Лань, 2014. – 544 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=50164](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50164).

### в) Периодические издания:

«Аспирант и соискатель», «Достижение науки и техники АПК», «Техника и оборудование для села», «Техника в сельском хозяйстве»

### г) Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для выполнения НИР:

1. Обработка и хранение зерна после уборки. [ekonow.ru > farming...zerno /131-obrabotka-zerna.html](http://ekonow.ru/farming...zerno/131-obrabotka-zerna.html).

2. Обработка и хранение зерна. Статьи про зерно. [sibangar.ru > Статьи-про-зерно / Обработка-и-хранение](http://sibangar.ru/Статьи-про-зерно/Обработка-и-хранение).

3. Оборудование для переработки мяса. [uralupak.ru](http://uralupak.ru).

4. Мясоперерабатывающее оборудование. «Машкомплект». [oborudmash.ru](http://oborudmash.ru).

5. Хлебпром – продукты питания. [hlebprom.ru](http://hlebprom.ru).

6. Управление «Спецэлеватормеломонтаж». [semm-chel.narod.ru](http://semm-chel.narod.ru).

7. Варненский комбинат хлебопродуктов. [varnaspp.ru](http://varnaspp.ru).

8. ОАО «Первый хлебокомбинат». [1.hleb.ru](http://1.hleb.ru).

9. Агрофирма «Ариант», ОАО. Официальный сайт. [ariant-agro.ru](http://ariant-agro.ru).

10. Равис – птицефабрика Сосновская. [ravisagro.ru](http://ravisagro.ru).

11. ОАО «Чебаркульский молочный завод» [milk74.ru](http://milk74.ru).

12. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>

13. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

14. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

## 16. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы);

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

ОС спец. назнач. «Astra Linux Special Edition» с офисной программой LibreOffice (ЮУрГАУ) №РБТ-14/1653-01-ВУЗ от 14.03.2018 (Бессрочная), MyTestXPRo 11.0 Суб. Дого. № А0009141844/165/44 от 04.07.2017, nanoCAD Электро версия 8.0 локальная № NCEL80-05851 от 23.03.2018, ПО «Maxima» (аналог MathCAD) свободно распространяемое, ПО «GIMP» (аналог Photoshop) свободно распространяемое, ПО «FreeCAD» (аналог AutoCAD) свободно распространяемое, КОМПАС 3D v16 № ЧЦ-15-00053 от 07.05.2015 (лицензия ЧГАА), Вертикаль 2014 № ЧЦ-15-00053 от 07.05.2015, Антивирус Kaspersky Endpoint Security № 17E0-161220-114550-750-604 от 20.12.16, AutoCAD 2014 Серийный номер № 560-34750955 от 25.02.2016., Windows 10 HomeSingleLanguage 1.0.63.71, Договор № 1146Ч от 09.12.16, Договор № 1143Ч от 24.10.16 г., Договор № 1142Ч от 01.11.16 г., Договор № 1141Ч от 10.10.16 г., Договор № 1140Ч от 03.10.16 г., Договор № 1145Ч от 06.12.16 г., Договор № 1144Ч от 14.11.16 г. MicrosoftOfficeProfessionalPlus2010 RussianAcademicOPEN 1 LicenseNoLevel № 47882503 67871967ZZE1212 APMWinMachine 12 №4499 от 15.09.2014 MicrosoftWindowsServerCAL 2012 RussianAcademicOPEN 1 LicenseUserCAL № 61887276 от 08.05.13 года, MicrosoftOffice 2010.

### **17. Материально-техническая база, необходимая для проведения научно-исследовательской работы**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 454080, Челябинская обл., г. Челябинск, ул. Сони-Кривой, 48, лабораторный корпус.

#### **Перечень учебных лабораторий, аудиторий, компьютерных классов**

1. Лаборатория качества зерна и зернопродуктов. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №271.

2. Лаборатория пищевых технологий. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №272.

3. Учебные аудитории №001 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

4. Учебные аудитории №002 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

5. Учебная аудитория №149 для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная мультимедийным комплексом (компьютер, видеопроектор).

#### **Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Помещение 149 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

Для выполнения НИР в лабораториях и аудиториях кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности», имеется следующее оборудование:

Для выполнения НИР в аудиториях кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности», имеется следующее оборудование:

#### **Перечень основного учебно-лабораторного оборудования**

1. Машина овощерезательная-протирочная МПР-350.
2. Рассев РЛ-1.
3. Рассев РЛ-3.



4. Соковыжималка KENWOOD JE-810.
4. Мясорубка KENWOOD MG 510.
5. Пароварка TEFAL VS 4001.
6. Комплект КОХЛ.
7. Печь муфельная ПМ-8.
8. Центрифуга лабораторная. Универ ЦЛУ-1 «Орбита».
9. Стерилизатор воздушный ГПО-80 МО.
10. Мельница лабораторная ЛМЦ-1.
11. Прибор для определения объема хлеба ОХЛ,
12. Пурка ПХ-2 с весами.
13. Рефрактометр ИРФ.
14. Тестомесилка ЕТК.
15. Фотоколориметр КФК-3-01.
16. Центрифуга.
17. Электрошкаф СЭШ-3М.
18. Холодильник Свияга 410-1.
19. Шкаф вытяжной ЛАБ-900 ШВ-Н с вентилятором.

#### **Перечень основного технологического и другого оборудования**

1. Автоклав.
2. Варочный котел.
3. Видеоплеер Супра.
4. Волчок В2.
5. Измельчитель.
6. Котел пароварочный.
7. Куттер 4РИ35.
8. Печь коптильная.
9. Сепаратор.
10. Телевизор Фунай.
11. Фаршемешалка.
12. Центрифуга.
13. Шприц для колбасных изделий.
14. Мясорубка «Электа».
15. Жаровня чанная.
16. Картофелечистка.
17. Пресс шнеко маслоотделяющий.
18. Рушильно Вальцевая установка.
19. Станок Вальцовый.
20. Станок Шелушильный Сортировочный.
21. Монитор LG TFT W2043 S-PF -15 шт,
22. Системный блок Intel Pentium – 15шт.
23. Проектор Acer X1273 (3D, DLP, 1024x768, Экран настенный, Точка доступа, Коммутатор, Мышь, клавиатура проводные.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Южно-Уральский государственный аграрный университет»**  
**Институт агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ**

Факультет Технический сервис в агропромышленном комплексе

Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности

**ОТЧЕТ**  
**О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ**

Тема: «Усовершенствование технологии и технического средства для производства вареных колбас»

Обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Группа

\_\_\_\_\_

Руководитель НИР  
(должность, ученая степень)

\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Челябинск  
20\_\_

Факультет Технического сервиса в агропромышленном комплексе  
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
на выполнение научно-исследовательской работы

Тема: «Усовершенствование технологии и технического средства для производства вареных колбас»

Обучающийся \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_

Задание принято к исполнению \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок защиты обучающимся научно-исследовательской работы «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель НИР  
(должность, ученая степень)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Декану факультета ТС в АПК

Барышникову С.А.

студента \_\_\_\_ группы

Иванова С.К.

заявление.

Прошу направить меня для выполнения научно-исследовательской работы на кафедру «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности» ФГБОУ ВО «Южно-Уральский государственный аграрный университет».

(Дата)

\_\_\_\_\_

План-график  
проведения научно-исследовательской работы  
обучающегося Института агроинженерии ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
на кафедре «Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность  
жизнедеятельности»

Обучающийся \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Профиль Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

Виды планируемых работ в период проведения научно-исследовательской работы на кафедре  
«Переработка сельскохозяйственной продукции и безопасность жизнедеятельности»

1. Изучение научно-технической информации и опыта по тематике исследований.
2. Проведение экспериментальных исследований и обработка полученных результатов.
3. Анализ существующих технологий и разработка частной машинно-аппаратной схемы.
4. Анализ существующих конструкций оборудования, выбор прототипа и определение путей его совершенствования.
5. Подготовка отчета по научно-исследовательской работе.

Руководитель НИР  
(должность, ученая степень)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)



## РЕЦЕНЗИЯ

**на программу научно-исследовательской работы по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (прикладной бакалавриат) очной формы обучения**

Программа научно-исследовательской работы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и учебным планом ФГБОУ ВО ЮУрГАУ.

Научно-исследовательская работа является важнейшим этапом подготовки бакалавров по направлению 35.03.06 «Агроинженерия», профиля «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции». В процессе ее выполнения обучающиеся изучают научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований, современные методы экспериментальных исследований, обработки и анализа полученных результатов. Они приобретают профессиональные умения и навыки проведения анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований, выполнения научных исследований, обработки экспериментальных данных.

В программе приведены цели и задачи, сроки и место проведения, содержание отчета по научно-исследовательской работе, а также учебно-методическое и материально-техническое обеспечение. Структура и ее содержание позволяет обучающимся закрепить и систематизировать знания, полученные в процессе обучения, приобрести профессиональные умения и навыки в области научно-исследовательской деятельности.

Считаю, что программа научно-исследовательской работы может быть рекомендована для бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и использована в учебном процессе.

### Рецензент:

Кандидат технических наук, доцент кафедры  
«Тракторы, сельскохозяйственные машины и  
земледелие»



Н.А. Кузнецов

## РЕЦЕНЗИЯ

**на программу научно-исследовательской работы по направлению подготовки бакалавров 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (прикладной бакалавриат) очной формы обучения**

Программа научно-исследовательской работы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и учебным планом ФГБОУ ВО ЮУрГАУ.

Проведение научно-исследовательской работы позволяет изучить методику выполнения научных исследований рабочих и технологических процессов оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, сформировать умения использования научно-технической информации по тематике исследований, приобрести умения и навыки проведения экспериментальных исследований, обработки полученные результаты и выполнения их анализа. Использование современных методов исследования позволяет провести обработку и анализ экспериментальных данных. Это способствует приобретению компетенций для будущей профессиональной деятельности, ознакомлению обучающихся с технологиями производства продуктов питания, оборудованием и приемами работы на нем.

В программе приведены цели и задачи, ее структура и содержание, место и время проведения, организация научно-исследовательской работы, научные методы исследования. Для выполнения научно-исследовательской работы было разработано учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся, приведена основная и дополнительная литература.

Считаю, что программа научно-исследовательской работы может быть рекомендована для бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 «Агроинженерия», профиль «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и использована в учебном процессе.

**Рецензент:**

Директор обособленного подразделения  
ООО «Фабрика Уральские пельмени»



А.А. Елисеев