

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Дисциплины
(модуля)

Учебно-исследовательская работа

Разработчик (и):

Бражная И.Э.
ФИО

профессор
должность

канд.техн.наук, доцент
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 5 от 11.02.2026

Заведующий кафедрой

ТПП


подпись

Б.Ф.Петров
ФИО

Мурманск
2026

Пояснительная записка

Объем дисциплины 5 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

№	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ПК-3 Подготовка документации, преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий;	ИД-1ПК-3 Подготовка документации, преподавание по дисциплинам соответствующего направления подготовки	Знать: - Основные нормативную документацию Уметь: - подбирать НД по теме исследования Владеть навыками: - использования НД в УИР
2.	ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-2 Проводит исследования в области разработки рецептур и технологий, контроля качества и безопасности новых видов продукции. ИД-2ПК-2 Проводит оптимизацию рецептур и технологических процессов	Знать: - новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Уметь: - использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Владеть навыками: - использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

2. Содержание дисциплины (модуля)

1 курс летняя сессия

Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап

изучение основ техники безопасности работы в лабораториях на кафедре ТПП

Модуль 2 Основной этап

Завершение подробного обзора литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования. Сбор, анализ и обобщение материалов, характеризующих выбранный объект исследования. Определение предмета исследования. Подбор методик и методов исследования для выполнения поставленных задач и достижения цели исследования. Освоение выбранных методов исследования. Составление программно-целевой схемы исследования. Описание объектов, предмета и методов исследования. Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами. Обработка результатов исследований. Написание раздела «Объекты исследований и методики эксперимента», подготовка материалов для раздела «Результаты исследований».

Модуль 3 Заключительный этап

Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета.

2 курс зимняя сессия

Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап

Изучение основ техники безопасности работы в лабораториях на кафедре ТПП

Модуль 2 Основной этап

Завершение подробного обзора литературы по теме диссертационного исследования, основанный

на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования. Сбор, анализ и обобщение материалов, характеризующих выбранный объект исследования. Определение предмета исследования. Подбор методик и методов исследования для выполнения поставленных задач и достижения цели исследования. Освоение выбранных методов исследования. Составление программно-целевой схемы исследования. Описание объектов, предмета и методов исследования. Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами. Обработка результатов исследований. Написание раздела «Объекты исследований и методики эксперимента», подготовка

материалов для раздела «Результаты исследований».

Модуль 3 Заключительный этап

Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета

2 курс летняя сессия

Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап

Организационные вопросы, повторение основ техники безопасности работы в лабораториях на кафедре ТПП

Модуль 2 Основной этап

Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами. Обработка результатов исследований. Определение параметра оптимизации, выбор влияющих факторов, выполнение математического моделирования и оптимизация полученных математических моделей. Обработка полученных данных. Анализ и обобщение результатов исследований, формулирование общих и частных выводов. Написание раздела «Результаты исследований». Обсуждение результатов. Апробация результатов НИР на научной конференции, публикация статьи или материалов по теме диссертационного исследования в Сборнике трудов научной конференции.

Модуль 3 Заключительный этап

Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

- мультимедийные презентационные материалы по дисциплине (модулю) представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические указания к выполнению лабораторных работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) представлены на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным».

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля);
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

<i>Основная литература:</i>		
Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке
Егошина, И.Л. Методология научных исследований / И.Л. Егошина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. – 148 с. – Режим доступа: по подписке.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494307	-
Заграй, Н.П. Организация научных исследований / Н.П. Заграй, И.А. Кириченко ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет, Инженерно-технологическая академия. – Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2016. – Ч. 1. – 71 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. –	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493334]	-
Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований / И.Н. Кузнецов. – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 283 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450759	-
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДелИ принт, 2013. - 352 с.		5
Квалиметрия и системный анализ : учеб. Пособие для вузов / В. И. Кириллов. -2-е изд.- Минск : Новое знание, 2013 – 439 с.		2
Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров : учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013, 2015. - 463 с. : ил. - (Бакалавр. Базовый курс). - Библиогр.: с. 421-422. - ISBN 978-5-9916-2578-4 (Изд-во Юрайт). - ISBN 978-5-9692-1434-7 (ИД Юрайт) : 339-02.		12
<i>Дополнительная литература:</i>		
Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке
1. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелева. – СПб: ГИОРД, 2004. - 640 с.		100

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) *Операционная система Microsoft Windows Vista*
- 2) *Офисный пакет Microsoft Office 2010*

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

[illegible]

1 курс летняя сессия

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Кол-во часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения												
	Очная				Очно-заочная				Заочная				
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	
Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап													
Изучение правил техники безопасности работы на кафедре ТПП, общие организационные вопросы	-	-											
Модуль 2 Основной этап													
Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска за последние 5 лет по общедоступным базам данных. Анализ собранной информации и написание обзора литературы. Формулирование цели и задач исследования. Составление списка использованных источников с учетом требований действующей нормативной документации. Постановка целей и задач диссертационного исследования; определение объекта и предмета исследования; обоснование актуальности выбранной темы; характеристика современного состояния изучаемой проблемы; характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать; изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования. Подготовка раздела «обзор литературы».													
Модуль 3 Заключительный этап													
Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета													
Всего										10			58

2 курс зимняя сессия

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Кол-во часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап												
изучение основ техники безопасности работы в лабораториях на кафедре ТПП												
Модуль 2 Основной этап												
Завершение подробного обзора литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования. Сбор, анализ и обобщение материалов, характеризующих выбранный объект исследования. Определение предмета исследования. Подбор методик и методов исследования для выполнения поставленных задач и достижения цели исследования. Освоение выбранных методов исследования. Составление программно-целевой схемы исследования. Описание объектов, предмета и методов исследования. Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами. Обработка результатов исследований. Написание раздела «Объекты исследований и методики эксперимента», подготовка материалов для раздела «Результаты исследований».												
Модуль 3 Заключительный этап												
Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета												
Всего										12		56

2 курс летняя сессия

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Кол-во часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Модуль 1 Организация практики, подготовительный этап												
Организационные вопросы, повторение основ техники безопасности работы в лабораториях на кафедре ТПП	-	-										
Модуль 2 Основной этап												
Выполнение лабораторных исследований в соответствии с поставленными задачами. Обработка результатов исследований. Определение параметра оптимизации, выбор влияющих факторов, выполнение математического моделирования и оптимизация полученных математических моделей. Обработка полученных данных. Анализ и обобщение результатов исследований, формулирование общих и частных выводов. Написание раздела «Результаты исследований». Обсуждение результатов. Апробация результатов НИР на научной конференции, публикация статьи или материалов по теме диссертационного исследования в Сборнике трудов научной конференции.												
Модуль 3 Заключительный этап												
Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета												
Всего										12		15