

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Дисциплины
(модуля)

Научно-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 24 з.е.

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

№ п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции (индикаторы сформированности компетенции)
1	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: основные этапы развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаропродвижение продуктов питания на потребительский рынок; методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия продуктов питания и продовольственных товаров установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критерии эффективности и методологию оптимизации производства продуктов питания. Уметь: применять основные методы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационально использовать сырье; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска заданной кулинарной продукции; использовать схемы анализа нутриентов пищевых продуктов, стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; использовать особенности подготовки материалов к исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объёмного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос с

			целью оптимизации ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятий-производителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции. Владеть: умениями формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; методологией организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.
--	--	--	--

2. Содержание дисциплины (модуля)

1 Подготовительный этап. Включает инструктаж по технике безопасности, производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. Знакомство с содержанием, задачами и порядком прохождения НИР, Инструктаж по технике безопасности Получение индивидуального задания

2 Исследовательский этап. Выбор и обоснование темы исследования Изучение отдельных аспектов рассматриваемой проблемы. Составление рабочего плана и графика выполнения исследования. Проведение исследования, обработка результатов. Предоставление обзора литературы, списка методов исследования, результатов исследования.

3 Итоговый этап. Подготовка отчета по научно-исследовательской практике, предоставление отчета на кафедру. Защита отчета о научно-исследовательской практике.

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)

№ п/п	Название учебников, учебных пособий и других источников	Авторы (под ред.)	Издательство	Год издания	Фактическое наличие	
					Библиотека	Кафедра
1	2	3	4	5	6	7
а) основная						
	Технология приготовления пищи	Ковалев В.М., Куткина М.Н.	Москва	2007	3100	-
	Сборник рецептов кулинарных изделий	Румянцев А.В.	Москва	2002	10	-
	Организация производства : учеб. Пособие по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»	И. Э. Бражная	Мурманск : Изд-во МГТУ	2011	20	
	Проектирование предприятий общественного питания	Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина	М.: Колос	2007	10	
	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л. А.	Ростов н/Д.: «Феникс»	2006	15	
б) дополнительная						
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002.	2002	10	1
	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002.	2002	15	-
	Химический состав пищевых продуктов 1-2 тома	Скурихин И.М.	Москва	1991	10	1
	Пищевая химия	под ред. Нечаева А.П.	Москва	2001	100	-
	Технология производства продукции общественного питания	Фурс И.Н.	Минск	2002	50	-
	Технология приготовления продукции общественного питания 1-2 том	Ратушный А.С.	Москва	2004	50	-

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

Операционная система Microsoft Windows Vista

Офисный пакет Microsoft Office 2010

Электронный переводчик PROMT NET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009, PROMT NET 9.5 от 27.06.2012

Электронные словари ABBYY Lingvo x3 Английская версия, Европейская версия, 2009 год
Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0, 2009 год
MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009.

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;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ;

Не допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

[illegible]