

Б2.П.1 Научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы – повышение качества подготовки выпускников магистратуры через освоение обучающимися основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству.

Основными задачами научно-исследовательской работы являются:

- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований;
- формирование навыков практической реализации теоретических и экспериментальных исследований, на основе приобретаемых в учебном процессе знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, выпускная квалификационная работа) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;
- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.

2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-16	Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные	Знать: теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания Уметь: использовать теоретические и

	теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов анализа Владеть: навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания
ПК-17	Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности Владеть: методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
ПК-18	Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания Уметь: применять фундаментальные научные знания в области производства продуктов питания в научно-исследовательской деятельности Владеть: навыками использования фундаментальных научных знаний технологий производства продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК-19	Готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знать: современные методы, используемые при исследовании сырья и продукции питания Уметь: использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания Владеть: навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания

ПК-22	Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	<p>Знать: методы, приборы и аппаратуру, используемые для контроля качества пищевых продуктов</p> <p>Уметь: в составе коллектива ставить задачи исследования, оценивать и выбирать методы для контроля качества пищевых продуктов с учетом особенностей состава и структуры каждого конкретного продукта</p> <p>Владеть: навыками интерпретировать и представлять результаты анализа качества пищевых продуктов</p>
ПК-23	Способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	<p>Знать: современные методы, отечественную и зарубежную аппаратуру и приборы, используемые для исследования сырья и продукции питания</p> <p>Уметь: самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования сырья и продукции питания</p> <p>Владеть: методиками исследования сырья и пищевой продукции с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов</p>
ПК-24	Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	<p>Знать: теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций</p> <p>Уметь: анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций</p> <p>Владеть: методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций</p>

3. Место практики в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению подготовки

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1	Подготовительный	Установочная лекция
		Сбор научно-технической литературы и патентной информации по теме исследования
		Обоснование актуальности темы исследования
		Определение цели и задач исследования
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.
2	Производственный	Выбор объектов и методов исследования
		Составление схемы проведения исследования
		Инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического и лабораторного оборудования
		Организация и выполнение серии отработок методик для проведения экспериментальных научных исследований
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.
3	Аналитический	Выполнение экспериментальной части работы
		Обработка и анализ полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики
		Подготовка научных материалов к опубликованию
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.
4	Заключительный	Анализ и обобщение теоретических материалов и результатов исследования. Оформление разделов диссертации.
		Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.
		Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета.

5.Общая трудоемкость: недель/часов/зачетных единиц – 22/1188/33, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 528 часов.
 2. Самостоятельная работа 660 часов.
- Аттестация – зачет.