

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Исследовательская работа»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Технология молока и молочных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-18: способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов;
- ПК-20: способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений;
- ПК-21: способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами;
- ПК-22: способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Исследовательская работа» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 2.**

**1. Предмет и задачи курса.** Научные исследования как вид творческой деятельности. Основные определения Предмет и структура науковедения. Специфика и структура научной деятельности.

**2. Организация и планирование научных исследований..** Организация и формы научно-исследовательской работы студентов; учебно-научные семинары; НИР во время прохождения производственной практики..

**3. Методы научного исследования.** Два уровня научного исследования: эмпирический и теоретический, их основные методы Магистерская работа. Написание реферата. Доклад или отчёт.

**4. Методы исследования качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Основные подходы к анализу сырья и продукции с помощью органолептических показателей. Показатели безопасности.

**5. Методы исследования количественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.** Определение физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности.

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

О.В. Кольтюгина

Ю.С. Лазуткина