



Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет» в
Ташкентской области Республики Узбекистан

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель
исполнительного директора
_____ Д.С. Джумонов

Рабочая программа практики

Практика по получению первичных навыков научно – исследовательской работы

Направление

19.04.03Продукты питания животного происхождения

Направленность

Технология продуктов из сырья животного происхождения

магистр

Форма обучения

Очная

Автор:

д.т.н., профессор Цибизова М.Е.

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	2	2		
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практика	99	99	99	99
Итого ауд.	99	99	99	99
Контактная работа	99	99	99	99
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	108	108	108	108

Программу составил:

д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна

Рецензент:

д.т.н., профессор, Бредихина Ольга Валентиновна

Рабочая программа практики

Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Эгамбердиева Л.Н.

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
1.1	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы относится к блоку учебной практики и является частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она является обязательным разделом образовательной программы магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения» и направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов и соответствует реализуемым в данной образовательной программе типам задач профессиональной деятельности
1.2	Поставленные задачи:
1.3	обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
1.4	формирование умений использовать современные технологии сбора информации, владение методами исследований;
1.5	самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и научно-производственной деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;
1.6	проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.В
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.2	Информационные технологии в науке и производстве
2.1.3	Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции
2.1.4	Новые методы исследования свойств сырья, продуктов животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.5	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
2.1.6	Приоритетные направления прикладных научных исследований
2.1.7	Теоретические основы выделения, фракционирования и модификации основных компонентов сырья животного происхождения и водных биоресурсов
2.1.8	Философия и методология научного исследования
2.2 Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.2	Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.3	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.2.4	Научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	
Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы продемонстрировано знание правил и закономерностей личной и деловой устной и письменной коммуникации; современных коммуникативных технологий на русском и иностранном языках; существующих профессиональных сообществ для профессионального взаимодействия не в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы продемонстрировано знание правил и закономерностей личной и деловой устной и письменной коммуникации; современных коммуникативных технологий на русском и иностранном языках; существующих профессиональных сообществ для профессионального взаимодействия с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	при ответах на вопросы продемонстрировано знание правил и закономерностей личной и деловой устной и письменной коммуникации; современных коммуникативных технологий на русском и иностранном языках; существующих профессиональных сообществ для профессионального взаимодействия в полном объеме и с представлением развернутых ответов
Уметь:	
Уровень 1	умение применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 2	умение применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для

	академического и профессионального взаимодействия продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 3	продемонстрировано умение применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального взаимодействия в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	владение методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	владение методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	владение методикой межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий продемонстрировано в полном объеме

ПК-1: Способен исследовать свойства сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами

Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции продемонстрировано знание вопроса с неточностями и ошибками
Уровень 3	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано в полном объеме

В результате освоения рабочей программы практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	современные коммуникативные технологии и требования, предъявляемые к качеству, полноте и достоверности источников информации на русском и иностранном языках, используемых в научных исследованиях (УК - 4.1);
3.1.2	методы исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции (ПК-1.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	применять современные коммуникативные технологии и требования, предъявляемые к качеству, полноте и достоверности источников информации на русском и иностранном языках, используемых в научных исследованиях (УК-4.2);
3.2.2	подбирать методы исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции (ПК-1.2)
3.3	Владеть:

3.3.1	представлять предварительные результаты научного исследования в форме законченных научно-исследовательских разработок – отчетов на русском языке и аннотаций - на иностранном языке (УК-4.3);
3.3.2	разработки схем проведения научных исследований и постановки эксперимента (ПК-3.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Вводная часть						
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности /П/	2	9	УК-4 ПК-1			
	Раздел 2. Основная часть						
2.1	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы /П/	2	36	УК-4 ПК-1	п.6		
2.2	Проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по заданной теме научных исследований. составление схемы проведения исследований, подбор методов исследований /П/	2	36		п.6		
	Раздел 3. Заключение по отчету						
3.1	Подготовка заключения по отчету, формирование и оформление списка использованной литературы, приложений к отчету (количество приложений регламентируется руководителем практики). Формирование отчета по практике /П/	2	18	УК-4 ПК-1	п.6		
3.2	Защита отчета по практике (Зач/о)	2	9				

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
5.1. Контрольные вопросы и задания
Вопросы по анализу специальной литературы и другой научно-технической информации, перечень достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме ВКР; проведение обработки, анализа и систематизации изученной научно-технической информации по теме научного исследования; анализ проведенного патентного поиска; возможные методы исследований; возможная схема проведения исследований; проект доклада по результатам исследований для очного и (или) заочного участия на конференциях и семинарах.
5.2. Темы письменных работ
не планируются
5.3. Фонд оценочных средств
Типовая структура отчета по практике: Содержание Введение Литературный поиск Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме ВКР; проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию) Проект схемы проведения исследований Предлагаемые методы исследований Заключение Список использованной литературы Приложения (например, анализ проведенного патентного поиска).
5.4. Перечень видов оценочных средств

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

1. Афанасьев, В. В. Методология и методы научного исследования : учебное пособие для вузов / В. В. Афанасьев, О. В. Грибкова, Л. И. Уколова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02890-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472343>
2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471172>
3. Пустынникова, Е. В. Методология научного исследования : учебное пособие / Е. В. Пустынникова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 126 с. — ISBN 978-5-4486-0185-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71569.html>
4. Волощенко, Л. В. Инновационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Л. В. Волощенко. — Белгород : БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 93 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166491>
5. Турский, И. И. Методология научного исследования : курс лекций / И. И. Турский. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 49 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108059.html>
6. Мокий, М. С. Методология научных исследований : учебник для вузов / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под редакцией М. С. Мокия. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 254 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489026>
7. Киценко, Т. П. Методология, планирование и обработка результатов эксперимента в научных исследованиях : учебно-методическое пособие / Т. П. Киценко, С. В. Лахтарина, Е. В. Егорова. — Макеевка : Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2020. — 70 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93862.html>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://government.ru>

<http://www.techno.edu.ru/> - Инженерное образование

6.3 Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов

ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты

Google Chrome - Браузер

Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики Узбекистан

Mozilla FireFox - Браузер

Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами

7-zip - Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных

Полнотекстовая база данных ScienceDirect;

Реферативная и наукометрическая база данных Scopus;

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

Аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ по практике), для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций: оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.

При реализации практики на перерабатывающем предприятии и/или в организации используется материальная база предприятия (организации), отвечающая вышеперечисленным требованиям.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ

Цибизова М.Е. Методические рекомендации по практике по получению первичных навыков научно-исследовательской работы для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – Филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области. – - URL: <https://portal.astutr.uz/>.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН/ЗАДАНИЕ

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)

Направление и направленность 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Формы текущего контроля успеваемости
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности.	2	Заполнение журнала по технике безопасности. Подготовка раздела отчета
2	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы	2	Подготовка подраздела отчета
3	Проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по заданной теме научных исследований. составление схемы проведения исследований, подбор методов исследований	2	Подготовка подраздела отчета
4	Подготовка заключения по отчету, формирование и оформление списка использованной литературы, приложений к отчету (количество приложений регламентируется руководителем практики). Формирование отчета по практике	2	Подготовка подраздела отчета
	Защита отчета по практике на кафедре	2	Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:

Должность, звание

Ф.И.О. _____

Задание получил: _____

Ф.И.О. обучающегося

Дата _____

Согласовано:

Руководитель от Профильной организации

Должность

Ф.И.О. _____

М.П.

Рабочий график (план) проведения практики

(20____/20____ учебный год)

Шифр **19.04.03**

Направление Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Курс 1

Место прохождения практики (наименование организации) _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности.
	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы
	Проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по заданной теме научных исследований. составление схемы проведения исследований, подбор методов исследований
	Подготовка заключения по отчету, формирование и оформление списка использованной литературы, приложений к отчету (количество приложений регламентируется руководителем практики).
	Подготовка отчета по практике

Руководитель практики от филиала (должность, ученое звание)

дата, подпись

Ф.И.О.

Согласовано:

Руководитель от профильной организации

Должность

подпись

Ф.И.О.

м.п.

Дневник по практике

Вид практики: учебная / производственная

нужное подчеркнуть

Тип практики: Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы

Обучающийся _____
ФИО полностью, группа

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Место проведения практики _____

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы

Ответственное лицо от
профильной организации

_____ ФИО

«___» _____ 20 __ г.

М.П.

Руководитель практики от филиала

_____ должность

_____ ФИО

Обучающийся _____

дата, подпись