

Аннотация к рабочей программе практики

Автор Яичкин В.Н., доцент

Наименование работы: Б2.В.01(Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Цели научно-исследовательской работы: получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в форме исследовательской работы и формирование знаний и умений по методике научных исследований в области технологии и организации производства продуктов питания и подготовка магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской ВКР.

1. Требования к результатам выполнения научно-исследовательской работы:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Этап 1: основные цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания Этап 2: содержание мероприятий по стоимостной оценке ресурсов предприятий питания	Этап 1: логически верно и аргументировано обосновать свои решения, Этап 2: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-16 - способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания	Этап 1: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований в производство продуктов питания Этап 2: методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	Этап 1: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования Этап 2: навыками применять новые методы исследования

решения научных и практических задач			
ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий	Этап 1: использовать в ходе осуществления своей профессиональной деятельности передовые технологии Этап 2: использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками самостоятельного обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Этап 1: методы обоснования задач исследования Этап 2: методы обоснования экспериментальной работы	Этап 1: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов	Этап 1: навыками самостоятельного обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
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	Этап 1: цели аналитического обеспечения Этап 2: задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов Этап 2: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичный обсуждений	Этап 1: навыками самостоятельного обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных на уровне систематизации результатов
ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать	Этап 1: методики проведения исследований свойств сырья Этап 2: современные методы исследований качества полуфабрикатов и готовой продукции	Этап 1: использовать планы и программы проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания Этап 2: разрабатывать методики	Этап 1: разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья Этап 2: внедрения научных исследований в производство продуктов питания

информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	общественного питания	проведения научных исследований в производство продуктов питания	
ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: требования к исследованиям параметров производства продуктов Этап 2: требования к оптимизации параметров производства продуктов	Этап 1: работать с нормативами к качеству новой продукции питания Этап 2: находить оптимальные решения при создании новой продукции питания	Этап 1: навыками разработки автоматизированных систем управления качеством Этап 2: технологиями производства продукции питания
ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: принимать управленческие решения	Этап 1: навыками разработки методов экспериментальной работы Этап 2: внедрения результатов научных исследований
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	Этап 1: основные достижения передовых технологий Этап 2: основные достижения мировой науки	Этап 1: использовать достижения мировой науки Этап 2: использовать передовые технологии	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований,	Этап 1: методики анализа научных исследований Этап 2: методики внедрения	Этап 1: оформлять документы исследований свойств сырья Этап 2: методики	Этап 1: навыками составления и оформления научно-технической документации

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	результатов научных исследований	проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Этап 2: навыками составления и оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
--	----------------------------------	---	---

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Составление библиографии по теме выпускной квалификационной работы.

1.1. Картотека литературных источников, к которым относятся монографии, авторефераты диссертаций, диссертации, статьи в сборнике научных трудов, статьи в научных журналах, и прочее. Всего нужно указать не менее 30 источников.

Раздел 2. Организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация.

2.1. Описание организации и методов исследования (вторая глава выпускной квалификационной работы).

2.2. Теоретическая и иллюстративная интерпретация полученных результатов в описательном оформлении.

Раздел 3. Написание научной статьи по проблеме исследования.

3.1. Статья и заключение научного руководителя.

Раздел 4. Выступление на научной конференции по проблеме исследования.

4.1. Отзыв о выступлении в характеристике магистранта.

Раздел 5. Выступление на научно-практической конференции кафедры.

5.1. Заключение выпускающей кафедры о проведенном исследовании, его актуальности и возможности внедрения.

Раздел 6. Отчет о научно-исследовательской работе в семестре.

6.1. Отчет о НИР.

6.2. Характеристика руководителя о результатах НИР магистрантов.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 15 ЗЕ.