

Аннотация

рабочий программы практики Б2.В.04(Н) «Научно-исследовательская работа направления подготовки 19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания»
программа магистратуры Технология продукции и организация общественного питания

Цель научно-исследовательской работы – формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Задачи научно-исследовательской работы – приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Основные блоки практики:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета;
3. Введение;
4. Основная часть (изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием);
5. Заключение (итоги и выводы по практике);
6. Использованные нормативно-правовые акты и литература;
- 7.Приложения (копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики)

Научно-исследовательская работа представляет собой вариативную часть блока Б2 «Практики».

В результате освоения научно-исследовательской работы у обучающегося формируются следующие компетенции:

ПК-16 способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

ПК-17 способность использовать знания новейших достижений техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-18 владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

ПК-19 готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;

ПК-20 способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля;

ПК-21 способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

В результате прохождения научно-исследовательской работы магистрант должен:

Знать: методы постановки эксперимента; методы математической обработки результатов, современные тенденции развития техники и технологии в области индустрии питания, принципы организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами; методами исследования сырья, полуфабрикатов, готовой

продукции, методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, моделирование процессов и систем для оптимизации параметров производства продуктов питания.

Уметь: использовать современные методы интерпретации данных исследований, решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания, организовывать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, разрабатывать методики проведения исследования и контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; обосновано выбирать технологические параметры; методики на базе конкретных технологических приборов, моделирование процессов и систем для оптимизации параметров производства продуктов питания.

Владеть: способностью использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач, способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, методами решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, 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, способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля, способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать технологические параметры.

Научно-исследовательская работа осуществляется самостоятельно, все разделы программы закрепляются практическими наблюдениями, написанием отчета, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 540 часов, 15 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: дифференцированная оценка (зачет).

Разработчик:

канд. техн. наук, доц.

А.И. Благой

Зав. выпускающей кафедрой

по направлению

З.Н. Хатко

Руководитель магистерской программы

З.Н. Хатко