

Аннотация рабочей программы производственной практики

«НИР»

Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

Задачами производственной практики (научно-исследовательской работы) являются:

- развитие способности осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе – разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения;

- развитие способности организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

- развитие способности определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

- развитие способности разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия – подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

- развитие способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

- развитие способности оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования;

- развитие способности использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

- развитие способности организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;

- формирование способности рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья;

- формирование способности разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения

- формирование способности разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции;

– формирование способности проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья жи-вотного происхождения;

–формирование способности применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья;

–формирование способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности.

Содержание программы практики

Подготовительный, инструктаж (производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности)
Изучение направления научных исследований. Обоснование актуальности выбранной темы
Формулировка цели и задач исследования. Определение объекта и предмета научных исследований
Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований
Выбор методов (методик) проведения исследований
Экспериментальная работа по теме научных исследований
Экономическая или экологическая оценка эффективности внедрения новых технологических решений или технологий
Обобщение результатов научных исследований. Оформление первой версии выпускной квалификационной работы
Подготовка и предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре

Объем дисциплины 9 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет.