

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

1. Цель и задачи практики

Цель научно-исследовательской работы (НИР):

систематизация, расширение и закрепление знаний и умений, формирование опыта ведения самостоятельного научного исследования в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.

Задачи НИР:

- формирование умений применять современные информационные технологии при проведении научных исследований, использовать современные технологии сбора информации;
- развитие представления об основных профессиональных задачах, способности самостоятельного проведения научного исследования, использование научных знаний в практической деятельности;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию и развитию творческого потенциала;
- сбор материала для написания выпускной работы обучающегося;
- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы;
- формирование умения определять цель, задачи исследования;
- формирование знаний и умений по овладению методами и методиками научного познания, исходя из задач конкретного исследования;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация справочно-библиографических систем, информации по теме исследования;
- выбор методов и средств решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- организация и проведение научных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование, а также первичная обработка их результатов;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов;
- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности;
- подготовка и обобщение данных для составления информационных, в том числе экспериментальных обзоров, аналитических отчетов и научных публикаций;
- представление итогов выполненной работы в виде отчета НИР.

2. Место практики в структуре ОПОП

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» относится к вариативной части Б2.В.02.04(Н) Научно-исследовательская работа

– дискретная и Б2.В.02.05(Н) Научно-исследовательская работа учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры).

3. Планируемые результаты освоения практики

Процесс прохождения производственной практики «Научно-исследовательская работа» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-1, УК-2, УК-6, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6.

3. Структура и содержание практики

Этап 1. Теоретический – выбор и обоснование направления НИР:

1. Выбор и утверждение темы научного исследования.
2. Анализ научной литературы и иных источников по теме, определение и формулирование актуальности проблемы, решению которой будет посвящено исследование.
3. Определение цели и задач исследования.
4. Выбор и обоснование:
 - объектов исследования;
 - теоретической и практической значимости исследований;
 - прогнозируемых результатов.
5. Оформление отчета и сдача его на проверку.

Этап 2. Теоретический – методология НИР:

1. Определение методов исследования.
2. Подготовка обзора литературы по теме исследования и методологического раздела.
3. Формулирование заключения (выводов).
4. Оформление библиографического списка.
5. Оформление отчета и сдача его на проверку.

Этап 3. Экспериментальный:

1. Изучение научно-технической документации и патентный поиск по теме НИР.
2. Систематизация, обоснование выбора и освоение методов и инструментов исследования.
3. Проведение научного исследования, наблюдения, эксперимента.
4. Обработка и анализ результатов научных исследований.
5. Формулирование выводов и разработка рекомендаций по практическому использованию результатов НИР.
6. Оформление отчета и сдача его на проверку.