Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна
Должность: декан ФГУиМО
Дата подписания: 24.01.2018 13:24:13
Уникальный программный ключ:
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543ea61fdcf65a

Аннотация
к рабочей программе «Научно-исследовательская работа»

Целью производственной практики (научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями, приобретение студентами навыков научно-исследовательской деятельности по теме выпускной квалификационной работы.

Задачи практики

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной практикой по получению профессиональных умений и профессионального опыта, в том числе технологической практикой.
- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования.
- исследование сырьевых ресурсов для выработки продуктов питания растительного сырья с заданными свойствами и составом.
- изучение новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами и составом.
- изучение системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.
- обоснование внесение в рецептуру новых компонентов растительного происхождения.
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья.
- подготовка докладов для конференций, симпозиумов по соответствующей тематике, подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.

Компетенции, формируемые в результате освоения практики

ОК-3 - готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

ПК-6 - способность использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

ПК-7- способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного

сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

ПК-8 - способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований.

ПК-9 - применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК-10 - способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования.

ПК-11 - способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы.

ПК-12 – способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач.

ПК-13 - способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции.

ПК-14 - способность анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности.

ПК-15 - готовность использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей.

ПК-16 - готовность использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности.

ПК-18 - способность использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов.

ПК-20 - готовность к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.

Разделы практики

Анализ научно-технической информации по тематике исследования.

Сырьевые ресурсы для выработки продуктов питания растительного сырья с заданными свойствами и составом.

Современные технологии и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами и составом.

Системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

Обоснование внесение в рецептуру новых компонентов растительного происхождения.

Разработка новых технологий и технологических решений для производства разработанных продуктов питания из растительного сырья.