

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

27.04.02 Управление качеством

Аннотация рабочей программы

дисциплины «Научно-исследовательская работа в семестре»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 21 зач. единица, 756 часов, форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

- Знать: основы научных исследований и технического творчества, этапы проведения конкретных аналитических и экспериментальных научных исследований по проблеме, непосредственно связанной с темой будущей выпускной квалификационной работы по управлению качеством выпускаемой продукции в выбранной сфере производственной деятельности.
- Уметь: проводить исследования в конкретной области профессиональной деятельности , управлять безопасностью и качеством данного вида продукции, которые позволяют ему успешно и квалифицированно выполнить выпускную квалификационную работу по управлению качеством продукции в выбранной сфере производственной деятельности.
- Владеть: методами проведения научных исследований, представления результатов НИР, выполнения научных докладов и сообщений, выявлять опасные факторы, критические контрольные точки и пределы для конкретного вида пищевых продуктов (при выборе пищевых продуктов)..

Дисциплина предусматривает изучение следующих разделов:

Анализ технологии производства выбранного вида продукции на конкретном предприятии. Анализ организационной структуры предприятия, производящего выбранную для исследований продукцию. Анализ существующей системы обеспечения и контроля качества продукции на предприятии. Проведение аналитических и экспериментальных исследований по вопросу согласованному с ведущим преподавателем, в том числе: разработка программы исследования; анализ литературных источников, сбор исходных данных; проведение исследований согласно программе по выбранному направлению и теме исследований. организовать и провести исследования по заданной теме; подготовить и использовать исходные данные о продукции пищевого назначения и ее производстве, необходимые для разработки системы ХАССП (при выборе пищевых продуктов); выявить опасные факторы и критические контрольные точки по конкретным пищевым продуктам в соответствии с ГОСТ 51705.1-2001 (при выборе пищевых продуктов); оформить результаты аналитических и экспериментальных исследований.