

ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Научно-исследовательская работа»
Для подготовки бакалавров по направлению 221400.62 «Управление
качеством»
(Аннотация)

Цель освоения дисциплины

Дисциплина «Научно-исследовательская работа» предназначена для студентов, обучающихся по направлению 221400.62 «Управление качеством».

Целью дисциплины является обучение студентов основам научных исследований и технического творчества, а также проведение 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.

Проведение исследований в конкретной области профессиональной деятельности дает студенту тот необходимый объем знаний по технологии и организации дела в данной области, управлению 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.

Основными задачами предлагаемой дисциплины являются изучение технологии производства конкретного вида продукции на конкретном предприятии (технологическая схема, технологический регламент), выявлены имеющиеся в них недостатки, установление организационной структуры предприятия, выявление недостатков производства, ознакомление с особенностями обеспечения безопасности конкретного вида продукции, относящегося к продовольственным товарам и пищевым продуктам на основе принципов ХАССП (при выборе пищевых продуктов), выявление опасных факторов, критических контрольных точек и пределов для конкретного вида пищевых продуктов (при выборе пищевых продуктов).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Содержание дисциплины

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 Проведение консультаций, связанных с написанием отчета по НИР или аналитического обзора на заданную тему с оформлением его в установленном порядке разработать программу эксперимента по заданной теме, либо программу аналитических 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.