

*Материалы IV Общероссийской научной конференции
«Современные проблемы науки и образования», Москва, 17-19 февраля 2009 г.
Аннотации изданий, представленных на Всероссийской выставке*

Педагогические науки

**МЕТОДИКА ПОДГОТОВКИ ИННОВАЦИОННЫХ МЕЖКАФЕДРАЛЬНЫХ ВЫПУСКНЫХ
КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Сафонова К.И., Елисеева Т.И.

*Тихоокеанский государственный экономический университет
Владивосток, Россия*

Учебно-методическое пособие посвящено проблемам предварительной подготовки учебных заведений к инновационному образованию студентов и обобщению результатов эксперимента выполнения инновационных межкафедральных выпускных квалификационных работ (ИМВКР) в области пищевых технологий. В данном пособии излагается методика подготовки, выполнения, презентации и защиты ИМВКР путем кооперации научно-педагогических кадров экономического института, института пищевых технологий и товароведения, международного института финансов, кредита и банковского дела Тихоокеанского государственного экономического университета.

В нем последовательно раскрывается содержание каждого этапа подготовки ИМВКР: этапы и методические аспекты подготовки к выполнению комплексной работы; разработка инновационных идей по производству продукции; использование результатов маркетинговых исследований в процессе формирования инновационных продуктов и выполнения ИМВКР; определение корпоративной и производственной стратегии выпуска инновационной продукции; методика моделирования инновационных продуктов и технологическая модель их подготовки; организационно-техническое, экономико-финансовое обоснование реализуемости и привлекательности проекта; организационно-методическое обеспечение презентации ИМВКР, проведение дегустации продукта.

Каждый раздел учебно-методического пособия отражает методические подходы и инструменты выполнения разделов ИМВКР, иллюстративные материалы использования методик, технологий на конкретном предмете исследования.

Учебно-методическое пособие состоит из 4 разделов, отражающих логико-методический процесс подготовки ИМВКР, взаимосвязь и отношения между элементами работы.

В пособие включён раздел организации дегустации продукции, выпущенной на основании предлагаемых в ИМВКР рецептур и технологий производства инновационных продуктов.

Сопровождение рассматриваемых методик, подходов конкретными примерами, результатами научных исследований и производственных экспериментов повышает научно-информационную целостность и значимость подготовленного комплексного исследования.