

## Обоснование актуальности, цель и задачи научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы.

### 1. Актуальность проблемы, объекта и методов исследования

**Актуальность.** В исследовательском проекте обоснование актуальности исследования - это объяснение необходимости изучения данной темы и проведения исследовательской работы в процессе общего познания. Обоснование актуальности темы исследования является основным требованием к исследовательской работе и проекту студента, оно является неотъемлемой частью введения научно-исследовательской работы.

Очень часто используют формулировку *актуальность проблемы исследования* - это обоснование востребованности изучения и решения данной проблемы проекта в обществе, в нашем социуме.

*Актуальность объекта исследования* - это обоснование того, почему будет взят именно этот предмет, существо, процесс или явление учащимся для изучения и исследования в проекте.

*Актуальность методов исследования* - это обоснование важности выбора именно таких способов достижения цели в исследовательской работе или проекте учащегося школы.

Обоснование можно разделить на теоретическую и практическую актуальности исследования, которые покажут в чем будет заключаться новизна теоретической части исследования и в чем новизна ее практической части.

Актуальность темы исследования обусловлена следующими факторами:

- восполнение каких-либо пробелов в науке;
- дальнейшее развитие проблемы в современных условиях;
- своя точка зрения в вопросе, по которому нет единого мнения;
- обобщение накопленного опыта;
- суммирование и продвижение знаний по основному вопросу;
- постановка новых проблем с целью привлечения внимания общественности.

Актуальность исследовательской работы может состоять в необходимости получения новых данных, проверки совсем новых методов и т.п. Часто в исследовательском проекте вместе со словом "актуальность" используют слово "новизна" исследования.

### **ОБРАЗЕЦ:**

1. На сегодняшний день очень важно постоянно расширять пути использования малоценных отходов производства. При анализе ассортимента мясных полуфабрикатов можно сказать, что на данный момент у производства ограниченный ассортимент продукции. Но, не смотря на небольшое разнообразие выбора, нужно постоянно выпускать что-то новое. Любое перерабатывающее предприятие не может долго использовать одну линейку товаров. Поэтому нужно обновлять ассортимент, чтобы привлечь новых потребителей, а также заинтересовать постоянного покупателя.

Мраморное мясо — мясо крупного рогатого скота таких пород как, абердин-ангус, вагю, херефорд, аквитанская. Обычно красное, которое содержит различные количества внутримышечного жира, придавая ему вид, напоминающий мраморный узор. Мраморное мясо является деликатесом из-за малой доли в общем объеме производимого мяса, в то время как спрос на него увеличивается.

Совсем недавно на рынке почти не было говядины, подходящей для стейков, мясных полуфабрикатов. Мраморное мясо встречалось только в меню премиальных ресторанов и преодолеvalo длинный и долгий путь из Америки или Австралии. Всего за несколько лет компания ООО «Мираторг» создал в нашей стране производство полного цикла и познакомил россиян с настоящим вкусом «мраморной» говядины. Сегодня настоящее мраморное мясо доступно каждому. Его можно приобрести в магазине, заказать в ресторане или попробовать в бургерной [20].

В настоящее время наряду с возрастающим спросом на мясо «мраморной» говядины, ресторанный комплекс гостиницы «Park Inn» производит закупку у компании ООО «Мираторг». Закупает мясо премиальных сортов и производит полуфабрикаты из них. В ресторанном комплексе есть выбор стейков из различных частей «мраморной» говядины, такие как: стейк «Рибай», «Нью-Йорк», «Топ-блейд», «Скёрт» и другие. В связи с этим, при разделывании говядины на стейки, всегда остаются мелкие части говядины, которые не соответствуют выходу блюда в ресторанах и, соответственно, остаются на хранении. В этой связи нами предлагается ввести на производство технологию производства бифштекса рубленого из обрезки мраморной говядины, что позволит повысить экономическую эффективность использования материальных ресурсов производства. Таким образом, с целью расширения производства, ассортимента и завлечения новых потребителей наша разработка будет выгодна для всех сторон.

Поэтому разработка технологии использования вторичного сырья – обрезки мраморной говядины в условиях ООО НФ «Эффективные инвестиции – УК», является актуальной. 2. Трудно, очень трудно, даже на миг представить, что теперь на пустынном предгорье правого берега реки кипела и бурлила когда-то жизнь десятков тысяч людей. Жизнь, полная опасностей, превратностей судьбы, жизнь землепроходцев, воинов, дипломатов, торговцев, учителей и рабочих. Этот город сыграл в исторической судьбе области прогрессивную роль. Многое пришлось испытать и видеть нашему городу, он знал славу взлета и горечь падения. Поэтому исследование истории моего города, его славной страницы в истории - актуальная тема для изучения культурного наследия и краеведения нашей области.

2. Массовые обследования населения России, регулярно проводимые Институтом питания РАМН в различных регионах страны, свидетельствуют о существенных отклонениях в питании практически всех групп населения, что оказывает негативное влияние на здоровье нации: средняя продолжительность жизни сокращается, снижается производительность трудоспособного населения и устойчивость к заболеваниям.

К числу наиболее распространенных в России и опасных для здоровья нарушений питания относится повсеместный и глубокий дефицит витаминов. Витамины являются незаменимыми пищевыми веществами, которые абсолютно необходимы для осуществления нормального обмена веществ, роста и развития организма, защиты от болезней и вредных факторов внешней среды, надежного обеспечения всех жизненных функций. Организм человека не способен синтезировать некоторые витамины и запастись их впрок, они должны поступать с пищей регулярно, в полном наборе и количествах, соответствующих физиологической потребности человека.

Помимо очевидных, приведенных выше последствий массового дефицита витаминов, это приводит к прямым потерям в национальной экономике. Продуманная политика в области здорового питания и результаты реализации проектов витаминизации продуктов массового потребления позволяют экономить средства на финансирование других экономических программ.

Критерии обогащения основных продуктов питания:

Добавление витаминов, в основные продукты питания позитивно зарекомендовало себя в ряде стран на протяжении многих лет. Этот метод признан эффективным для корректировки дефицита витаминов.

При выборе продуктов питания, подлежащих обогащению микронутриентами, можно руководствоваться национальными особенностями потребления того или иного продукта питания, а также следующими соображениями:

- продукт должен потребляться регулярно и быть универсальным;

- продукт должен производиться промышленным путем;
- количество ежедневного потребления не должно сильно варьироваться;
- витамин не должен изменять основные свойства обогащаемого продукта;
- необходимость достижения равномерного распределения питательных веществ в массе продукта;
- обогащение должно быть рентабельным;
- продукт должен содержать от 1/3 до половины суточной потребности организма человека в витаминах.

Молоко является ценным продуктом и должно ежедневно присутствовать в рационе каждого человека. В своем составе молоко имеет такой полезный микроэлемент как кальций. Но, как известно, кальций очень быстро выводится из организма и плохо усваивается без участия витамина D. Таким образом, чтобы организм получил пользу от молока, его нужно обогащать витамином D, и тем самым восполнять необходимое количество очень важного витамина в организме.

Исходя из этого, можно утверждать, что молоко является оптимальным продуктом, для обогащения его жизненно важным для человека витамином D, а исследования, направленные на разработку технологии витаминизированного молока, актуальны.

## **2. Цели и задачи исследования**

Основной **ЦЕЛЬЮ** научно-исследовательской работы является развитие знаний и научного мышления у студентов, освоение и закрепление ими навыков ведения научной работы.

Научно-исследовательская работа проводится с целью сбора, анализа и обобщения материала по актуальной научной проблеме, оригинальных научных идей для подготовки выпускной работы, получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе.

**ЗАДАЧИ** научно-исследовательской работы:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения;
- выработка навыков проведения анализа эмпирической и научной информации, отечественного и зарубежного опыта по проблемам пищевой промышленности;
- освоение методов исследования;
- приобретение навыков в постановке конкретных целей и задач научного исследования, в оценке актуальности проблемы исследования, определении объекта и предмета исследования;
- освоение передовых аналитических методов работы на уровне конкретного хозяйствующего субъекта;
- выработка навыков проведения прикладных научных исследований, анализа и обработки их результатов, обобщения и формулирования выводов по теме исследования;
- приобретение навыков обоснования научных предложений;
- формирование умений самостоятельной работы, самоанализа и самооценки результатов собственной деятельности;
- сбор и обобщение материала для написания выпускной квалификационной работы;
- формирование представлений о научно-исследовательской этике и основ профессиональной культуры;
- приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме, публичной защиты результатов, оформления презентации в электронном виде.

### **ОБРАЗЕЦ:**

**Цель научно-исследовательской работы** – разработка рецептуры и определение показателей качества нового продукта - .....

Для достижения поставленной цели необходимо было решить следующие **задачи**:

- подобрать сырье для производства ....., изучить требования к качеству сырья
- разработать рецептуру образцов продукта
- провести дегустацию образцов продукта, отобрать наилучший образец для дальнейших исследований, определить органолептические показатели качества нового продукта
- определить и обосновать перечень определяемых в ходе дальнейших исследований показателей качества продукта, подобрать методики определения
- определить физико-химические показатели качества нового продукта - .....
- рассчитать пищевую и энергетическую ценность продукта .....
- сделать заключение о соответствии рецептуры продукта ... требованиям НТД.