

Аннотация производственной практики

Наименование дисциплины	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
Содержание	<p>Приобретение способности проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Приобрести специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции</p>
Реализуемые компетенции	<p>ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p>
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>УК-7</p> <p>Знания: исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Умения: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Навыки: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ПК-8</p> <p>Знания: контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Умения: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>Навыки: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг</p>
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 4 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1.Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

Дополнительная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7 2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368. 3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с. 5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартинформ. -2015. 16 с. 6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартинформ. -2015. 15 с. 7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– М. Стандартинформ.- 2014. –28 с
---------------------------	--