

Документ подписан простой электронной подписью (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:08:46

Уникальный идентификационный ключ:
d74ce93cd40a39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация производственной практики

Наименование дисциплины	Технологическая практика
Содержание	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». Приобретение способности определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства. 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
Реализуемые компетенции	ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ПК-5 Способен применять 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
Результаты освоения дисциплины (модуля)	УК-4 Знания: Свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров Умения: определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Навыки: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ПК-5 Знания: технологии производства продуктов питания Умения: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания Навыки: применять 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
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 8 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055 . 2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

