

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 24.04.2024 10:44:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e59275c5ba2158486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе практики

Наименование практики	Производственная практика, научно-исследовательская работа
Краткое содержание	<p>Разработка и реализация научных проектов по направлению подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» - направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера. Исследование и использование методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. Организация научно-исследовательской работы. Использование научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач. Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Результаты освоения практики	<p>Проводить маркетинговые исследования в соответствующей сфере деятельности для определения идеи и цели проекта.</p> <p>Демонстрирует способность и умение определять логическую последовательность действий с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Демонстрирует способность и умение проводить мониторинг стадий выполнения проекта и оперативно влиять на его жизнеспособность с целью максимально эффективной реализации. Демонстрирует способность, умения, знания в области моделирования продуктов питания и проектирования технологических процессов производства продукции питания. Демонстрирует способность и умение использовать методы моделирования продуктов питания различного назначения. Демонстрирует способность и умение проектировать технологические процессы производства продукции питания различного назначения. Демонстрирует способность и умение использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач на предприятиях питания.</p> <p>Демонстрирует способность и умение использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для оптимизации работы предприятий питания. Демонстрирует способность и умение проводить пуско-наладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Демонстрирует способность и умение организовать выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Демонстрирует способность и умение анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Демонстрирует способность и умение проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Демонстрирует способность и умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов,</p>

	технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Трудоемкость, з.е.	12
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики	
Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инновационное развитие науки: возможности, проблемы, перспективы. Часть VII : монография / Е. Н. Барашко, Н. Ю. Ботвинева, И. Е. Гайсинский [и др.] ; под редакцией Н. С. Пичко. — Москва : Издательство «Перо», 2021. — 133 с. — ISBN 978-5-00189-089-8 (ч.7), 978-5-00150-190-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/111103.html 2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116124.html
Дополнительная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html 2. Белов П.С. Математическое моделирование технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие (конспект лекций)/ Белов П.С.— Электрон. текстовые данные.— Егорьевск: Егорьевский технологический институт (филиал) Московского государственного технологического университета «СТАНКИН», 2016.— 121 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/43395.— ЭБС «IPRbooks» 3. Мячикова, Н. И. Законодательство в сфере производства функциональных продуктов и разработка нормативно-технических документов на новые виды продуктов питания : учебное пособие / Н. И. Мячикова, И. Ю. Коротких. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-4377-0151-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116123.html 4. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91295.html 5. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119099.html 6. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под

ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-4

7. Научные периодические издания