

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шабзухова Татьяна Александровна  
Должность: директор Тягтовского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета  
Дата подписания: 23.05.2024 10:34:20  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e59275c3ba2f58486412a1c8e196f

## Аннотация к рабочей программе практики

<b>Наименование практики</b>	Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
<b>Краткое содержание</b>	Практика направлена на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося. На практике обучающиеся выполняют исследования по рекомендуемым темам и методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности. Использование методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания. Выполнение индивидуальных заданий. Получение первичных навыков научно-исследовательской работы.
<b>Результаты освоения практики</b>	Анализирует проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации; принимает решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения; решает профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; демонстрирует применение основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания; контролирует процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания; применяет при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности; составляет обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; проводит контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания.
<b>Трудоемкость, з.е.</b>	6
<b>Форма отчетности</b>	Зачет с оценкой
<b>Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики</b>	
<b>Основная литература</b>	1.Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с. 2.Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И.

	<p>В. Симакова. -Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. - 424 с. - ISBN 978-5-6046938-1-0. - Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. - URL:<a href="https://www.iprbookshop.ru/116124.html">https://www.iprbookshop.ru/116124.html</a>.</p>
<p>Дополнительная литература</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.</li> <li>2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. -2-изд.-Москва:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL:<a href="https://znanium.com/catalog/product/1091474">https://znanium.com/catalog/product/1091474</a>.</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 431 с.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. 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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/91295.html">https://www.iprbookshop.ru/91295.html</a>.</li> <li>7. 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: <a href="https://www.iprbookshop.ru/119099.html">https://www.iprbookshop.ru/119099.html</a></li> </ol>