

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c368098549a2551d74068f

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

Основы научных исследований в индустрии питания

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цели изучения дисциплины

формирование знаний и умений в области планирования и организации эксперимента, самостоятельного выполнения научно-исследовательских работ, обработки и оформления результатов исследований и их коммерческой реализации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы научных исследований в индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС – 3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: 31 Рекомендованную суточную потребность человека в основных функциональных ингредиентах, инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья
		Уметь: У1 Организовывать и внедрять в технологический процесс инновационные технологии конструирования продуктов
		Владеть: В1 Навыками конструирования рецептур продуктов питания с заданными свойствами
ПКС -5 Способен разрабатывать иуправлять проектами ивносить изменения по повышению эффективностипредприятий питания	ПКС-5.2 Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания	Знать: 32 Методы и способы повышения рентабельности и конкурентоспособности предприятия общественного питания
		Уметь: У2 Анализировать состояние рынка конкурентоспособных предприятий, организовать лечебно- профилактическое и диетическое питание по рационам согласно профессиональным показаниям к их назначению
		Владеть: В2 практическими навыками по внедрению мероприятий, повышающих конкурентоспособность предприятия
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Знать: 33 Способы и методы анализа работы предприятия общественного питания, мероприятия по повышению эффективности предприятия общественного питания
Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F Владелец: Ефремова Вероника Васильевна		

		Уметь: УЗ Организовывать деятельность предприятия в соответствии с действующей нормативно-технической документацией
		Владеть: ВЗ Обладать способами снижения издержек производства и повышения рентабельности предприятия

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 4 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Основы научных исследований в индустрии питания _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна
Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано