

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:
4e7c4ea90328ec8e65c968098349a2551d740681

Аннотация рабочей программы дисциплины

Холодильная техника и технология

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 компетенций направленных на приобретение знаний в области холодильных машин и установок, процессов, протекающих при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов, необходимых для грамотного использования в практической деятельности технических средств, позволяющих получать низкие температуры и совершенствовать технологических процессы производства продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Холодильная техника и технология» относится к дисциплинам, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины: 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
ПКС-3 Способен владеть технологией производства и анализировать результаты производственно-финансовой деятельности предприятия и определять потребность в ресурсах, принимать меры по их изменению	ПКС-3.3 Предлагает схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания	Знать: 31 Схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Уметь: У1 Применять схемы организации технологического процесса, основанные на подборе и расчёте технологического оборудования предприятий общественного питания
		Владеть: В1 Методиками подбора и расчёта технологического оборудования предприятий общественного питания
	ПКС-3.4 Внедряет инновационные технологии производства и определять потребность в ресурсах	Знать: 32 Инновационные технологии производства
		Уметь: У2 Определять потребность в ресурсах
		Владеть: В2 Методами внедрения инновационных технологий производства и методики определения потребностей в ресурсах

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

5. Форма промежуточной аттестации
очная форма обучения: экзамен - 5 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Холодильная техника и технология_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