Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:27:54
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Кустова О.С. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. каф. _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Учебная
Тип	Ознакомительная практика
Способ проведения	Стационарная; выездная
Форма проведения	Дискретная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Планируемые результаты обучения по практике «Ознакомительная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2).
- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК- 2.2).
- Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК- 3.2).
- Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания (ОПК- 4.2).

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Ознакомительная практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2- Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знать* методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Уметь применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Навык и (или) опыт деятельности применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженер-	ОПК-3.2- Использует знания инженерных	*Знать* инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

	ных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	*Уметь* использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
			Навык и (или) опыт деятельности использования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.2- Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания	*Знать* технологические процессы производства продуктов питания
			Уметь управлять технологическим процессом производства продуктов питания
			Навык и (или) опыт деятельности управления технологическим процессом производства продуктов питания

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Ознакомительная практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
1	6	4
заочная форма обучения 2022 год набора		
2	6	4
очная форма обучения 2023 год набора		
1	6	4
заочная форма обучения 2023 год набора		
2	6	4
очная форма обучения 2024 год набора		
1	6	4
заочная форма обучения 2024 год набора		
2	6	4
очная форма обучения 2025 год набора		
1	6	4
заочная форма обучения 2025 год набора		
2	6	4
очная форма обучения 2026 год набора		
6	4	
заочная форма обучения 2026 год набора		
6	4	

4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Организационный.	1.Получение документов для прибытия на практику 2.Прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить 3.Прохождение вводного инструктажа. 4. Организация рабочего места. 5. Знакомство с коллективом.
Прохождение практики.	1Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений 2.Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики 3.Выполнение отдельных производственных заданий 4.Изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте
Заключительный этап	1.Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета о прохождении практики 3. Защита отчета о прохождении практики

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:
1. Индивидуальный план практиканта, утвержденный руководителем практики.
2. Отчет по практике, подписанный студентом, содержащий анализ проделанной работы, выводы и предложения по совершенствованию организации практики. Приложения по индивидуальному заданию.
3. Отзыв руководителя практики от выпускающей кафедры.
4. Дневник по практике.

Письменный отчёт должен содержать следующие структурные элементы: введение, основную часть, заключение, приложения.

Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся ежедневно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

Отчет оформляется на листах формата А4 рукописным или печатным текстом с использованием шрифта TimesNewRoman с величиной кегли – 14 ПТ и 1,5 межстрочным интервалом.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:
- левого поля – 25 мм,
- правого – 10 мм,
- верхнего и нижнего – 15 мм.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

Структура отчета по практике

1.Общая характеристика предприятия
2.Характеристика складского хозяйства предприятия.
3. Характеристика производственных цехов предприятия.
4. Характеристика работы раздачи.
5. Индивидуальное задание

Список используемой литературы

Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии на торговлю алкогольной продукцией, копии технических паспортов на технологическое оборудование, копия меню, копии товарно-транспортных накладных на сырье и т.д.)

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	**В результате прохождения практики обучающиеся должны:**		
			Знать I этап	**Уметь II этап**	**Навык и (или) опыт деятельности III этап**

ОПК-2/ ОПК-2.2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3/ ОПК-3.2	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4/ ОПК-4.2	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания	технологические процессы производства продуктов питания	управлять технологическим процессом производства продуктов питания	управления технологическим процессом производства продуктов питания

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

6. 2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются: «зачтено», «не зачтено».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

Результат обучения по практике	**Критерии и показатели оценивания результатов обучения**			
	«не зачтено»	**«зачтено»**		
I этап **Знать** методы исследований естественных наук для решения задач	**Фрагментарные знания** методов исследований естественных наук для решения задач	**Неполные знания**методов исследований естественных наук для решения задач	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**методов исследований	**Сформированные и систематические знания**методов исследований естественных

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
профессиональной деятельности**(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний**	профессиональной деятельности	естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	наук для решения задач профессиональной деятельности
II этап **Уметь** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	**Фрагментарное умение**применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое умение**применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
III этап **Владеть навыками**применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	**Фрагментарное применение навыков**применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков**применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
I этап **Знать**инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	**Фрагментарные знания**инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные и систематические знания**инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
II этап **Уметь** использовать знания инженерных	**Фрагментарное умение**использовать знания инженерных	**В целом успешное, но не систематическ**	**В целом успешное, но содержащее отдельные**	**Успешное и систематическое умение**использо

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	процессов при эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов/ **Отсутствие умений**	**ое умение**использ овать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологическо го оборудования и приборов	**пробелы умение**использова ть знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	вать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов
III этап **Владеть навыками**использо вания знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологическо го оборудования и приборов**(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	**Фрагментарное применение навыков**использ ования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическ ое** использование знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологическо го оборудования и приборов	**В целом успешное, но сопровождающеес я отдельными ошибками применение навыков**использо вания знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Успешное и систематическо е применение навыков**использ ования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов
I этап **Знать** технологические процессы производства продуктов питания**(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**Фрагментарные знания** технологических процессов производства продуктов питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**техноло гических процессов производства продуктов питания	**Сформированные , но содержащие отдельные пробелы знания**технологич еских процессов производства продуктов питания	**Сформированн ые и систематически е знания**технолог ических процессов производства продуктов питания
II этап **Уметь**управлять технологическим процессом производства продуктов питания **(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**Фрагментарное умение**управлят ь технологически м процессом производства продуктов питания/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическ ое умение**управля ть технологическ им процессом производства продуктов питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**управлять технологическим процессом производства продуктов питания	**Успешное и систематическо е умение**управлят ь технологически м процессом производства продуктов питания
III этап	**Фрагментарное**	**В целом**	**В целом**	**Успешное и**

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
Владеть навыкамиуправления технологическим процессом производства продуктов питания**(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**применение навыков** управления технологическим процессом производства продуктов питания / **Отсутствие навыков**	**успешное, но не систематическое применение** управления технологическим процессом производства продуктов питания	**успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**управления технологическим процессом производства продуктов питания	**систематическое применение навыков**управления технологическим процессом производства продуктов питания

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для руководства практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проводимой в подразделениях университета, назначается руководитель практики от университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета.

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания; оказывает методическую помощь обучающимся при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики (см.п.6).

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданий

Вариант 1

1. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
2. Характеристика Заправочных супов
3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке №1 из 12 кг картофеля весом брутто в сезон после 1 марта?

Вариант 2

1. Технологический процесс механической обработки овощей
2. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
3. сколько отходов и потерь получится при обработке 48 кг морского гребешка?

Вариант 3

1. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов
2. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.
3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

Вариант 4

1. Обработка грибов
2. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
3. Какое количество леща среднего размера нужно взять вместо 80 кг мелкого?

Вариант 5

1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья
2. Соусы**.** Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов

3. Сколько порций трески по-польски можно приготовить по колонке №2 из 12кг трески мелкой, поступившей с головой?

Вариант 6

1. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы
2. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке №1 из 3 кг крупного неразделанного сома? Какое количество хлеба понадобится?

Вариант 7

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
2. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
3. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке №2, если поступило 20 кг филе морского окуня?

Вариант 8

1. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
3. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

Вариант 9

1. Обработка нерыбного водного сырья
2. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
3. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.

Вариант 10

1. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
2. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
3. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины II категории

Вариант 11

1. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса
2. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья**.** Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
3. Сколько говядины II категории весом брутто необходимо взять для приготовления 130 порций гуляша, если вес полуфабриката 115 г?

Вариант 12

1. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины
2. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
3. Какое количество языка весом брутто надо взять для приготовления 35 порций, если вес нетто одной порции 90г?

Вариант 13

1. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
2. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.

3. Сколько порций ромштекса весом 120г нетто можно нарезать из туши говядины I категории упитанности? Вес туши 160 кг.

Вариант 14

1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.

2. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика

3. Сколько порций бифштексов рубленых натуральных весом нетто 75г можно приготовить из 100кг говядины I категории упитанности?

Вариант 15

1. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.

2. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи

3. Сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления тефтелей, если поступило 60 кг говядины II категории?

Вариант 16

1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.

2. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.

3. Какое количество пищевых отходов получится при обработке 60 кг гусей полупотрашеныхI категории упитанности?

Вариант 17

1. Обработка поросят. Обработка диких животных.

2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

3. Сколько нужно взять кур полупотрашеныхII категории для приготовления 40 порций котлет рубленых по колонке №1?

Вариант 18

1. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика**.** Характеристика сырья.

2. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящиепри тепловой обработке мяса

3. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины II категории.

Вариант 19

1. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.

2. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.

3. Сколько кг картофеля, жаренного фри, получится из 25 кг картофеля весом брутто в феврале

Вариант 20

1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы

2. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленного мяса.

3. Определить выход судака крупного размера, припущенного порционными кусками с кожей при номе вложения сырья весом брутто на 1 порцию 200г?

Вариант 21

1. Супы**.** Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
2. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
3. Сколько картофеля весом брутто нужно взять, чтобы получить 5 кг вареного картофеля?

Вариант 22

1. Бульоны. Виды, способы приготовления
2. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
3. Определить вес брутто свинины мясной для приготовления котлеты отбивной с выходом 125г?

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
2. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
3. Правила противопожарной безопасности;
4. Правила эксплуатации технологического оборудования;
5. Должностные обязанности работников производства;
6. Правила приемов и последовательности операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; кулинарного назначения отдельных пищевых продуктов;
7. Признаки доброкачественности продуктов и органолептическое их определение;
8. Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
9. Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
10. Ассортимент полуфабрикатов и приемы их приготовления;
11. Виды каш и правила их варки;
12. Приемы тепловой обработки овощей;
13. Правила приготовления блюд из концентратов;
14. Правила раздачи блюд массового спроса;
15. Безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
16. Основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте (участке);
17. Производственная (должностная) инструкция и правила внутреннего распорядка.
18. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
19. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
20. Нормативная и технологическая документация ПОП
21. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
22. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
23. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.
24. Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
25. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
26. Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
27. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
28. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
29. Технологический процесс механической обработки овощей

30. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
31. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
32. Обработка грибов.
33. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
34. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
35. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
36. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
37. Обработка нерыбного водного сырья
38. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
39. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
40. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
41. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
42. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
43. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
44. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
45. Обработка поросят. Обработка диких животных.
46. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика**.** Характеристика сырья.
47. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
48. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
49. Супы**.** Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
50. Бульоны. Виды, способы приготовления
51. Характеристика Заправочных супов
52. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
53. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
54. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
55. Соусы**.** Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
56. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
57. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
58. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
59. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
60. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
61. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья**.** Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
62. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
63. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.

64. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
65. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
66. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
67. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
68. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящиепри тепловой обработке мяса
69. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
70. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленного мяса.
71. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
72. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
73. Классификация способов кулинарной обработки.
74. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
75. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
76. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
77. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
78. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
79. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
80. Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности. Гидролиз.
81. При получении каких пищевых продуктов происходит кислотный гидролиз сахарозы и какое воздействие он может оказывать на качество готового продукта?
82. В чем заключается кислотный гидролиз крахмала и получение каких продуктов связано с этой химической реакцией?
83. Сущность реакции меланоидинообразования? Как предотвратить нежелательное потемнение продукта?
84. Сущность реакции дегидратации.
85. Сульфитация.

Окисление. В чем химизм окисления жиров и масел и какими путями можно увеличить срок их хранения?

Задания для подготовки к зачету

ОПК-2/ ОПК-2.2

Знать: методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
2. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
3. Безопасные и санитарно-гигиенические методы труда

Уметь: применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
2. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.

3. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми

Навык: применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
2. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
3. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.

ОПК-3/ ОПК-3.2

Знать: инженерные процессы при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

1. Обработка грибов.
2. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
3. Обработка нерыбного водного сырья

Уметь: использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

1. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
2. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика**.** Характеристика сырья.
3. Вспомогательные приемы тепловой обработки.

Навык: использования знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

1. Окисление. В чем химизм окисления жиров и масел и какими путями можно увеличить срок их хранения?
2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.
3. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.

ОПК-4/ ОПК-4.2

Знать: технологические процессы производства продуктов питания

1. При получении каких пищевых продуктов происходит кислотный гидролиз сахарозы и какое воздействие он может оказывать на качество готового продукта?
2. В чем заключается кислотный гидролиз крахмала и получение каких продуктов связано с этой химической реакцией?
3. Сущность реакции дегидратации.

Уметь: управлять технологическим процессом производства продуктов питания

1. Бульоны. Виды, способы приготовления.
2. Классификация способов кулинарной обработки.
3. Вспомогательные приемы тепловой обработки.

Навык: управления технологическим процессом производства продуктов питания

1. Правила приготовления блюд из концентратов.
2. Правила раздачи блюд массового спроса.
3. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки.

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	Задания закрытого типа: 1. Принцип наилучшего использования сырья с точки зрения осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции предусматривает: а) максимальное использование калорийности сырья; в) максимальное использование полезных свойств сырья; г) максимальное использование пищевых достоинств сырья; Правильный ответ: г 2. Принцип сокращения времени процесса включает: а) предварительное разрыхление структуры посредством замачивания сухих продуктов (грибы, бобовые, некоторые крупы, сухофрукты и др.), механического воздействия (отбивание и рыхление мяса, измельчение его на мясорубке), химического и биохимического воздействия (маринование и ферментативная обработка мяса) и пр.; б) интенсификацию теплообмена посредством увеличения поверхности взаимодействующих фаз (измельчение продуктов, нарезка их таким образом, чтобы площадь соприкосновения с греющей поверхностью была наибольшей), разумного повышения температуры теплоносителя; в) использование новых электрофизических способов тепловой обработки продуктов (ИК- и СВЧ-нагрев); г) все выше перечисленные технологические процессы Правильный ответ: г 3. Принцип наилучшего использования оборудования: а) предусматривает максимальный выход продукции с единицы рабочего пространства машин и аппаратов; б) предусматривает максимальный выход продукции в смену; в) предусматривает максимальный выход продукции в час; г) предусматривает максимальный выход продукции с площади производственного помещения. Правильный ответ: а 4. Коэффициент энергоёмкости продукции определяется как _____ а) отношение стоимости потреблённой в производстве продукции энергии к стоимости образовавшихся отходов в процессе производства; б) отношение стоимости потреблённой в производстве продукции энергии к стоимости сырья; в) отношение стоимости потреблённой в производстве продукции энергии к стоимости продукции; г) отношение стоимости потреблённой в производстве продукции энергии к стоимости этой энергии; Правильный ответ: в 5. Важными нормативными документами для предприятий пищевой промышленности являются:, а) отраслевые стандарты б) технические условия и технологические инструкции, которыми руководствуются при составлении сборников рецептур г) отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции, которыми руководствуются при составлении сборников рецептур Правильный ответ: г Задания открытого типа: 1. Принцип наилучшего использования сырья следует соблюдать на _____ стадиях(ии) производства и реализации пищевой продукции Правильный ответ: всех стадиях 2. При решении вопросов совершенствования технологии производства каче-

	ственной продукции успешно используют, _____который позволяет рассматривать сочетание отдельных элементов (операции, явления и др.) как единое целое – систему. Правильный ответ: системный подход 3. Методический подход при совершенствовании или разработке новых рецептур и технологий кулинарной продукции основан на _____ технологических свойств продуктов. Правильный ответ: «нетрадиционном» использовании. 4. При разработке новых видов пищевой продукции и оценки их качества используют термин _____. Правильный ответ: «конструирование». 5. При механизированном способе взбивания кратность пены должна возрастать, для белка куриного яйца в_____. Правильный ответ: 5,0 – 8,0 6. При механизированном способе взбивания кратность пены должна возрастать, для желатина в _____. Правильный ответ: 3,0 – 3,5 7. Температурный оптимум для пенообразования белка куриного яйца лежит в интервале_____, максимальная устойчивость пены наблюдается при _____. Правильный ответ: 20–30 ^{0}C / 20 ^{0}C 8. Максимальная пенообразующая способность и устойчивость пены проявляется при значении pH среды_____. Правильный ответ: 7,5-9,4. 9. Термином _____ определяют слипание поверхностей двух разнородных тел. Правильный ответ: «адгезия» 10. Термином _____определяют сцепление частиц внутри рассматриваемых тел. Правильный ответ: «когезия». 11. Живые дрожжевые клетки продуцируют биокатализаторы –_____. Правильный ответ: ферменты 12. _____– это процесс превращения сахаров под действием высокой температуры в аморфную массу, более или менее интенсивно окрашенную в желто-коричневый цвет. Правильный ответ: карамелизация. 13. _____крахмала – это разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождающееся набуханием Правильный ответ: клейстеризация 14. Гели пищевых продуктов содержат _____воды. Правильный ответ: 50–90 % 15. Важное условие карамелизации – _____ нагрев. Правильный ответ: сухой.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	Задания закрытого типа: 1. Для организации диетического питания на производственных предприятиях проектируют _____ 1) холодильник 2) административно-бытовой корпус 3) подсобные цехи 4) диетические столовые Правильный ответ : 4

	2. На промышленных производствах с целью создания благоприятных социальных условий и обеспечения работников горячим питанием (в том числе работающих рассредоточенными и малочисленными коллективами) предусматривают предприятия _____ питания 1) муниципального 2) общественного 3) городского 4) районного Правильный ответ: 2 3. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов (с учетом высоких требований к архитектурно-художественному уровню отдельных зданий и застройки в целом в соответствии с градостроительными задачами), называют … 1) типовым 2) обыденным 3) техническим 4) опытным Правильный ответ:1 4. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать: 1) минимальное расстояние между оборудованием 2) поточность технологического процесса 3) подачу сырья разными способами 4) затраты на его обслуживание Правильный ответ:2 5. При проектировании фабрик и предприятий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированных цехов (мясного, рыбного, овощного и т. п.) задают или получают расчетным путем _____, выраженную в тоннах сырья или полуфабрикатов. 1) мощность 2) скорость 3) объем Правильный ответ:1 Задания открытого типа: 1. При проектировании предприятий общественного питания (столовые, рестораны и т. п.) расход сырья и полуфабрикатов можно рассчитывать по физиологическим нормам питания и по _____ расчетного дня Правильный ответ: меню 2.Полезную площадь складских помещений заготовочных предприятий определяют как _____ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов Правильный ответ: сумму 3. _____помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием Правильный ответ: Площадь 4. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье,

	_____ программой является совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых ими за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе Правильный ответ: производственной 5. Номенклатуру оборудования для различных цехов предприятий _____ питания определяют на основе ассортимента изготовляемой продукции и видов оборудования Правильный ответ: общественного 6. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, зонами называется - _____. Правильный ответ: генеральным планом 7. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям. Правильный ответ: Проект 8. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др. называют_____ Правильный ответ: генеральный план 9. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____ Правильный ответ: инженер 10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют_____ Правильный ответ: типовым 11. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют Правильный ответ: сетка 12. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется_____ Правильный ответ: Технической документацией 13. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные _____ Правильный ответ: линии 14. _____ оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для проведения различных механических операций: очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба и т. п. Оно может быть представлено отдельными машинами или поточными линиями (в специализированных цехах). Правильный ответ: Механическое 15. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полно-

	стью соответствовать предъявляемым к нему требованиям. Правильный ответ: Проект
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК-4.2 Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Технологический процесс такой как режим хранения товаров представляет собой:** А) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность Б) Срок реализации продуктов В) Отпуск продуктов Г) Влажность продукта Правильный ответ: А **2. В каком цехе приготавливают холодные блюда и закуски?** А) Холодный цех Б) Кулинарный цех В) Горячий цех Г) Все ответы верны *Правильный ответ: А* **3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?** А) Бар Б) Кафе В) Ресторан Г) Закусочная Д) Ларек *Правильный ответ: В* **4. Мясорыбный цех предназначен для:** А) предварительной обработки мяса, рыбы и производства полуфабрикатов из них; Б) производства холодных блюд и закусок; В) производства кондитерской продукции; Г) предварительной обработки овощей и зелени. *Правильный ответ: А* **5. Торговый зал это?** А) Помещения для складов Б) Помещения для людей. В) Помещения для развлечений *Правильный ответ: Б* *Задания открытого типа:* **1. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.** *Правильный ответ: столовая посуда* **2. _____ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.**

	Правильный ответ: горячий цех **3. _____ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.** *Правильный ответ: сервировка* **4. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.** *Правильный ответ: ресторан* **5. _____ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)** *Правильный ответ: бракераж* **6. _____ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.** *Правильный ответ: закусочная* **7. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).** *Правильный ответ: технологическая карта* **8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.** *Правильный ответ: заготовочный цех* **9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.** *Правильный ответ: столовые приборы* **10. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.** *Правильный ответ: столовая* **11._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.** *Правильный ответ: холодный цех* **12. _____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.** *Правильный ответ: официант* **13. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.** *Правильный ответ: ресторан* **14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.** *Правильный ответ: салфетка* **15.** **Перед подачей кофе, чашки _____.** *Правильный ответ: подогревают*

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по «Ознакомительная практика» проводится в форме промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация осуществляется в виде выставления *зачета* по результатам защиты письменного отчета.

По итогам прохождения практики каждый студент получает отзыв характеристику о прохождении практики от руководителя практики от кафедры, в котором излагается:

1) характер выполненной работы;

2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентом в процессе выполнения задания;

3) отношение студента к порученной работе;

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики.

К защите допускаются студенты, получившие положительные рецензии по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведения защиты отчета по практике. Каждому студенту предлагается присутствующей аудитории устное информационное сообщение о проделанной работе в период практики.

Порядок сообщения студент определяет самостоятельно, подчеркнув, что, по его мнению, является наиболее важным и значимым, и где проявлена его самостоятельность при написании отчета. Допускается обращение к тезисам, составленным заранее. К докладу в качестве наглядных пособий, могут представляться в форме плакатов графика; диаграммы; рисунки, фотографии, структурные схемы, расчетные материалы и т.п., при необходимости может использоваться для объяснений аудиторная доска.

Затем студент отвечает на вопросы. Зачитывается характеристика-отзыв о практиканте. Ответ оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости и зачетной книжке.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная	https://e.lanbook.com/book/112368

система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93367. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93367

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости)

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания;

- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL;

-Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;

- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;

-GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware;

- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;

-7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License;

- YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;

-Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1.Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26