Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:38:21
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

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.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика

Направление подготовки	**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Закурдаева А.А. _____ доцент канд.биол.наук _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Технологическая 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 «Технологическая практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

– УК-2 - Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Индикаторы достижения компетенции:

– УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта

– УК-2.2 - Реализует проект

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

-ОПК-1- Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

-ОПК-3- Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

Индикаторы достижения компетенции:

- ОПК-1.1-разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
- ОПК-1.2 -разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия
- ОПК-3.2-управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-4.1 - Использует методы моделирования продуктов

ОПК-4.2 - Использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Технологическая практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 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
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1 Планирует и организовывает разработку проекта	*Знание:* основных понятий, теории управления проектами; классификации проектов; методов постановки целей проекта, его задач при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях основных нормативных и правовых механизмов управления проектами. *Умение:* определять цели, предметную область и структуры программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности; *Навык:* осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами
		УК - 2.2 Реализует проект	

			Опыт деятельности: приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами *Знание:* концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами. *Умение:* рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев *Навык:* принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации *Опыт деятельности* приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта.
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.1- разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	*Знание:* роль и сущность инновационного развития производства
			Умение: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
			Навык и / или опыт деятельности: управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
		ОПК -1.2- разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия	*Знание:* принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания,
			Умение: применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции
			Навык и / или опыт деятельности: применения конкурентоспособных концепций предприятия
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3.2)	*Знание:* процессапроизводства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
			Умение: управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
			Навык и / или опыт деятельности: способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проекти-	ОПК-4.1 - Использует методы моделирования продуктов	*Знание:* методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции
			Умение: использовать методы моделирования про-

	рования технологических процессов производства продукции питания		дуктов
			Навык и / или опыт деятельности: проектирования технологических процессов производства продукции
		ОПК-4.2 - Использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания	*Знание:* методов проектирования технологических процессов производства продукции питания
			Умение: использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания
			Навык и / или опыт деятельности: проектирования технологических процессов производства продукции

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Технологическая практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	**Количество недель**
очная форма обучения 2025 год набора		
1	**10**	6 2/3
заочная форма обучения 2025 год набора		
1	**10**	6 2/3
очная форма обучения 2026 год набора		
1	**10**	6 2/3
заочная форма обучения 2026 год набора		
1	**10**	6 2/3

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.	4. Изучение организации технологической поточности в основных цехах 5. Ознакомление со структурой производства, функциональными группами помещений, их взаимосвязью 6. Изучение правил эксплуатации и принципа работы различных видов технологического оборудования 7. Изучение технологических процессов производства продукции с применением технологического оборудования и инвентаря 8. Участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений
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.

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 Times New Roman 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.

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**
УК-2/ УК-2.1	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Планирует и организовывает разработку проекта	основные понятия, теории управления проектами; классификацию проектов; методы постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основные нормативные и правовые механизмы управления проектами.	определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности	осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами

УК-2/ УК-2.2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Реализует проект	концепции, стратегии и модели управления ресурсами проекта; критерии принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условия применения и методы расчета показателей эффективности управления ресурсами.	рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев	принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта.
ОПК-1/ ОПК-1.1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	роль и сущность инновационного развития производства	разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
ОПК-1/ ОПК-1.2	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия	принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания,	применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	применения конкурентоспособных концепций предприятия
ОПК-3/ ОПК-3.2	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2- Способен управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-4/ ОПК-4.1	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 - Использует методы моделирования продуктов	методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции	использовать методы моделирования продуктов	моделирования продуктов
ОПК-4/ ОПК-4.2	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.2 - Использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания	методы проектирования технологических процессов производства продукции питания	использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания	проектирования технологических процессов производства продукции

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: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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**			
	«неудовлетворительно»	**«удовлетворительно»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
I этап **Знать** основные понятия, теории управления проектами; классификацию проектов; методы постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основные нормативные и правовые механизмы управления проектами. **(УК-2 / УК-2.1)**	**Фрагментарные знания** основных понятий, теорий управления проектами; классификацию проектов; методов постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основных нормативных и правовых механизмов управления проектами. / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных понятий, теорий управления проектами; классификацию проектов; методов постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основных нормативных и правовых механизмов управления проектами	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных понятий, теорий управления проектами; классификацию проектов; методов постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основных нормативных и правовых механизмов управления проектами	**Сформированные и систематические знания** основных понятий, теорий управления проектами; классификацию проектов; методов постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основных нормативных и правовых механизмов управления проектами
II этап **Уметь** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профес-	**Фрагментарное умение** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельно-	**Успешное и систематическое умение** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности

сиональной деятельности **(УК-2 / УК-2.1)**			сти	
III этап **Владеть навыками** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами **(УК-2 / УК-2.1)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами
I этап **Знать** концепции, стратегии и модели управления ресурсами проекта; критерии принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условия применения и методы расчета показателей эффективности управления ресурсами. **(УК-2 / УК-2.2)**	**Фрагментарные знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами. **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.	**Сформированные и систематические знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.
II этап **Уметь** рассчитывать, интерпретировать и моделировать показа-	**Фрагментарное умение** рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управле-	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать, интерпретировать и моделировать показа-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать, интерпретировать и моделиро-	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эф-

тели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев **(УК-2 / УК-2.2)**	ния ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев/ **Отсутствие умений**	тели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев	вать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев	фективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев
III этап **Владеть навыками** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта **(УК-2 / УК-2.2)**	**Фрагментарное применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта	**Успешное и систематическое применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта
I этап **Знать** роль и сущность инновационного развития производства ОПК-1/ ОПК-1.1	**Фрагментарные знания в области** сущности инновационного развития производства / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области**роль и сущность инновационного развития производства	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** роль и сущность инновационного развития производства	**Сформированные и систематические знания в области** роль и сущность инновационного развития производства
II этап	**Фрагментарное умение**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но**	**Успешное и система-**

Уметь разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1/ ОПК-1.1	разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **/Отсутствие умений**	**не систематическое умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**тическое умение** разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
III этап **Владеть навыками** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия ОПК-1/ ОПК-1.1	**Фрагментарное применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	**Успешное и систематическое применение навыков** управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия
I этап **Знать** принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питанияОПК-1/ ОПК-1.2	**Фрагментарные знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания	**Сформированные и систематические знания в области** принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания
II этап **Уметь** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции ОПК-1/ ОПК-1.2	**Фрагментарное умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции	**Успешное и систематическое умение** применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции
III этап **Владеть навыками** применения конкурентоспособных концепций предприятия ОПК-1/ ОПК-1.2	**Фрагментарное применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия	**Успешное и систематическое применение навыков** применения конкурентоспособных концепций предприятия
I этап **Знать** процесс производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	**Фрагментарные знания** процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные и систематические знания** процесса производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
II этап	**Фрагментарные**	**Неполные умения**	**Сформированные,**	**Сформированные и**

Уметь управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	**умения** управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **/Отсутствие умений**	управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**но содержащие отдельные пробелы, умения** управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**систематические умения** управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
III этап Владеть навыками способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.2)**	**Фрагментарные владение навыком** способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений / **Отсутствие знаний**	**Неполные владение навыком** способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком** способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные и систематические владения навыком** способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
Знать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции **(ОПК-4/ ОПК-4.1)**	**Фрагментарное знание** методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции	**формированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции	**Сформированные и систематические знания** методов моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции
Уметь использовать методы моделирования продуктов **(ОПК-4/ ОПК-4.1)**	**Фрагментарное умение** использовать методы моделирования продуктов **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать методы моделирования продуктов	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы** использовать методы моделирования продуктов	**Успешное и систематическое умение** использовать методы моделирования продуктов
Владеть навыками проектирования технологических процессов производства продукции **(ОПК-4/ ОПК-4.1)**	**Фрагментарное применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции
Знать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания **(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**Фрагментарное знание** методов проектирования технологических процессов производства продукции питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов проектирования технологических процессов производства продукции питания	**формированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов проектирования технологических процессов производства продукции питания	**Сформированные и систематические знания** методов проектирования технологических процессов производства продукции питания
Уметь использовать методы проектирования технологических	**Фрагментарное умение** использовать методы проектирования технологических про-	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать методы проектирова-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы** использовать методы проектирова-	**Успешное и систематическое умение** использовать методы проектирования тех-

процессов производства продукции питания **(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	цессов производства продукции питания/**Отсутствие умения**	ния технологических процессов производства продукции питания	ния технологических процессов производства продукции питания	нологических процессов производства продукции питания
Владеть навыками проектирования технологических процессов производства продукции питания **(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**Фрагментарное применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции питания **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции питания	**Успешное и систематическое применение навыков** проектирования технологических процессов производства продукции 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 технологической практикой, 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 19.04.04 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.

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданий для закрепления технологической практики

1. формулировка цели и задач;
2. проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости);
3. анализ и оформление отчета.

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. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
7. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
8. Основные типы предприятий общественного питания.
9. Услуги общественного питания, требования к ним.
10. Методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
11. Структура помещений предприятий общественного питания, назначение, общая характеристика.
12. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
13. Интерьер предприятий общественного питания; общие требования, характеристика.
14. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация.
15. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.
16. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования
17. Применение ЭВМ в технологических расчетах

18. Производственная программа и режим работы цеха
19. Расчет численности работников производства и зала
20. Технологический расчет и подбор оборудования
21. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
22. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
23. Применение ПЭВМ в технологических расчетах
24. Помещения для приема и хранения продуктов
25. Производственные помещения
26. Помещения для потребителей
27. Служебные, бытовые и технические помещения
28. Подсобные помещения
29. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
30. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
31. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
32. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
33. Что определяет монтажная привязка оборудования?
34. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
35. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
36. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
37. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП
38. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины
39. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
40. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
41. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
42. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов. Бульоны. Виды, способы приготовления. Характеристика Заправочных супов. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
43. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
44. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
45. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
46. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
47. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.

48. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
49. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
50. Классификация способов кулинарной обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
51. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
52. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
53. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
54. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Складирование, хранение и отпуск товаров.
55. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.
56. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.
57. основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания

Собеседование

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по разделам/темам практики, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося.

Задания для подготовки к зачету

УК-2/ УК-2.1

Знать *основные понятия, теории управления проектами; классификации проектов; методов постановки целей проекта, его задач при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях основных нормативных и правовых механизмов управления проектами*

1. Виды деятельности на предприятии. Возрастание роли сложных мероприятий в деятельности предприятия.
2. Проекты. Краткая история управления проектами. Projectменеджмент.
3. Перспективы развития управления проектами.
4. Определение проекта. Основные параметры проектов. Виды проектов.
5. Сущность управления проектами в профессиональной деятельности.

Уметь *определять цели, предметную область и структуры программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности.*

1. Жизненный цикл проекта.
2. Особенности управления проектами на прединвестиционной, инвестиционной и эксплуатационной фазах.
3. Проблематика управления проектами. Базовые вариант схем управления проектами.

4. Нормативно-правовые основы управления проектами.

Навык / Опыт *деятельности* *осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами*

1. Миссия, видение и стратегия проекта.
2. Критерии постановки целей SMART.
3. Результаты проекта. Управляемые параметры проекта.
4. Проектный анализ. Оценка жизнеспособности и финансовой реализуемости проекта.
5. Структура бизнес-плана проекта. Особенности составления бизнес-плана для разных типов инвестиционных проектов.
6. Проблема привлечения инвестиций и выполнения обязательств по проекту.

УК-2 / УК-2.2

Знать *концепции, стратегии и модели управления ресурсами проекта; критерии принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условия применения и методы расчета показателей эффективности управления ресурсами*

1. Понятие ресурсов, факторов производства и затрат. Типология ресурсов. Классификация затрат для принятия управленческих решений.
2. Классификация затрат для осуществления планирования и контроля Стратегия и бизнес – процессы управления ресурсами и затратами.
3. Технология определения потребности в ресурсах, необходимых и достаточных для реализации стратегических задач.
4. Маркетинг ресурсов. Технология измерения и оценки ресурсов. Источники ресурсов.

Уметь *рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев*

1. Роль менеджера в эффективном управлении проектами. Требования, предъявляемые к менеджеру проекта.
2. Выбор эффективного стиля управления проектом.
3. Формирование и развитие команды проекта. Принципы формирования команды проекта.

Навык / Опыт *деятельности* *принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта.*

1. Ролевые функции членов команды проекта. Эффективность команды проекта. Методы формирования команды проекта.
2. Организационная политика и психологический климат в команде проекта. Организационная культура команды.

3. Мотивирование участников проекта.

4. Организация взаимодействия с заинтересованными сторонами. Стратегии управления заинтересованными сторонами

ОПК-1/ ОПК-1.1

Знать: роль и сущность инновационного развития производства

1.Понятие и сущность инновации

2.Классификация инновации

3.Функции инновации

Уметь разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

4. Инновационный процесс

5. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса

6. Жизненный цикл инновации

Навык управлять инновационными процессами; применять эффективную стратегию и инновационную политику предприятия

7.Современные практические приемы инновационного менеджмента

8.Инновационные формы обслуживания

9.Инновационные технологии

ОПК-1/ ОПК-1.2

Знать: принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания,

10.Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания

11.Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания

Уметь применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции

12. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания

Навык применения конкурентоспособных концепций предприятия

13.Показатели инновационной деятельности

ОПК-3/ ОПК-3.2

Знать процесс производства продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

1. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования

2. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.

Уметь управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

1. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов. Бульоны. Виды, способы приготовления. Характеристика Заправочных супов. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
2. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
3. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
4. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
5. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
6. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.

Владеть навыками способности управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений. Применение ЭВМ в технологических расчетах

1. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП
2. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.
3. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

ОПК-4/ ОПК-4.2-

Знать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания

1. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины
2. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
3. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
4. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы

Уметь использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции питания

1. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
2. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.

3. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Складирование, хранение и отпуск товаров.

Владеть навыками проектирования технологических процессов производства продукции питания

1. Технологический расчет и подбор оборудования
2. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.
3. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта	
	Задания закрытого типа: **1. Ширина рабочей зоны за линией раздачи должна быть:** 1) не менее 1 м. 2) не менее 2 м. 3) не менее 3 м. Правильный ответ1 **2. При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:** 1) в подсоленной воде, 2-3 часа 2) на воздухе, 4-10 часов 3) в проточной воде 1 час Правильный ответ 2 **3. Входной частью предприятий ОП служит:** 1) входной главный фасад 2) вестибюль 3) крыльцо Правильный ответ 2 **4. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:** 1) покупные товары 2) продукция собственного производства 3) продукция пищевой промышленности Правильный ответ 1 **5. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:** 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация. Правильный ответ 3 Задания открытого типа: **1. Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре:_____** Правильный ответ передвижные

	2. Какому способу хранения очищенного картофеля вы рекомендуете отдать предпочтение? _____ Правильный ответ - Для длительного хранения – сульфитация или вакуумирование **3. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обусловливает необходимость замены одних продуктов другими**:_____ Правильный ответ - принцип совместимости **4. Директор пищевого комплекса отвечает за _____** Правильный ответ - организацию обслуживания в ресторане **5. Перед подачей кофе**:_____ Правильный ответ - чашки подогревают 6**. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку**:_____ Правильный ответ – Салфетка в тарелке **7. Физиология питания**:_____ Правильный ответ - Наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы **8. Перед подачей кофе:_____** Правильный ответ - Чашки подогревают **9. При замене или модернизации оборудования с производственным персоналом предприятия общественного питания проводят инструктаж_____** Правильный ответ – Внеплановый **10. Выдерживание рыбных полуфабрикатов в охлажденном солевом растворе для снижения потерь сока:** Правильный ответ – Фиксация
УК-2.2 - Реализует проект	
	Задания закрытого типа: **1. Как размораживается мясо, поступившее на предприятие** а) возле плиты не более 12 часов; б) в холодной воде при температуре не более 20 ^{o}C; в)в горячем цехе на производственных столах; д) в мясном цехе на производственных столах Правильный ответ- д **2.Как промывают мясо, поступившее на предприятие** а) проточной водой при температуре не ниже 65 ^{o}C; б) в емкости с маркировкой «мясо сырое»; в)мелкими кусочками в специально промаркированной кастрюле; г) перед обвалкой проточной водой Правильный ответ-г **3. Какие требования предъявляются к остаткам крема** а) все остатки крема используют в ту же смену только для выпечки; б) передаются для отделки тортов и пирожных другой смене: в) используют только для отделки тортов; г) используют для отделки тортов на следующий день Правильный ответ-а **4. Как комплектуется количество столовой посуды и приборов при оказании кейтеринговых услуг** а) в соответствии с многократным использованием одним посетителем посуды и приборов; б) в зависимости от наличия умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды;

	в) в соответствии с площадью предоставляемого для обслуживания помещения; г) в соответствии с количеством порции для однократного применения Правильный ответ- г **5. Как необходимо осуществлять сервировку и порционирование блюд персоналом(укажите наиболее полный ответ)** а) повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается; б)все перечисленное; в) для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы; г) с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд Правильный ответ-б Задания открытого типа:
ОПК-1.1-разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику предприятия	
	Задания закрытого типа: **1. Как размораживается мясо, поступившее на предприятие** 1) возле плиты не более 12 часов 2) в холодной воде при температуре не более 20 ^{o}C 3) в мясном цехе на производственных столах Правильный ответ- 3 **2.Как промывают мясо, поступившее на предприятие** 1) проточной водой при температуре не ниже 65 ^{o}C 2) в емкости с маркировкой «мясо сырое» 3) перед обвалкой проточной водой Правильный ответ-3 **3. Какие требования предъявляются к остаткам крема** 1) все остатки крема используют в туже смену только для выпечки; 2) передаются для отделки тортов и пирожных другой смене: 3) используют только для отделки тортов; Правильный ответ-1 **4. Как комплектуется количество столовой посуды и приборов при оказании кейтеринговых услуг** 1) в соответствии с многократным использованием одним посетителем посуды и приборов; 2) в зависимости от наличия умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды; 3) в соответствии с количеством порции для однократного применения Правильный ответ- 3 **5. Как необходимо осуществлять сервировку и порционирование блюд персоналом(укажите наиболее полный ответ)** 1) повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается; 2)все перечисленное; 3) для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы; Правильный ответ-2 Задания открытого типа: **1 Площадь кладовой сухого мусора составляет**_____ 1. Правильный ответ-6-8 м^{2} 2. **Ширина автопроездов должна быть**_____

	Правильный ответ- не менее 3,5 м. **2. Для снижения удельного веса ручного труда для удаления мусора нужно применять_____** Правильный ответ- мешки для мусора **3. К выполнению планировочного решения ПОП приступают после рабо_____** Правильный ответ- после проведения технологических расчетов и определения площадей помещений, входящих в состав проектируемого предприятия **4. Создание художественного образа сооружения в соответствии с его месторасположением в условиях городской застройки и необходимостью создания единой архитектурной композиции относят к факторам_____** Правильный ответ- архитектурно-художественным **5. Основное первое место расположения в схемах заготовочных предприятий занимает_____** Правильный ответ- расположение холодильных камер (для хранения сырья и готовой продукции) **6. Большие потоки потребителей в обеденный перерыв являются особенностью предприятия_____** Правильный ответ- предприятия общественного питания по месту работы и учебы **7. Техническое перевооружение ПОП – это_____** Правильный ответ- закупка нового оборудования; перевод на более экономичные виды теплоносителей; внедрение новой технологии приготовления блюд или иного ассортимента продукции **8. Заготовочные предприятия общественного питания, предназначены для_____** Правильный ответ- только для выработки полуфабрикатов **9. Проектирование заготовочных предприятий осуществляют на основании документов_____** Правильный ответ- СНиП 2.07.01-89 «Планировка и застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов **10. Число потребителей можно определить по следующим параметра_____** Правильный ответ- по графику загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня
ОПК-1.2 -разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятия	
	Задания закрытого типа: **1. Лафитная рюмка предназначена для подачи:** 1) Белого столового вина 2) Красного столового вина 3) Водки Правильный ответ-2 **2. Норма площади на одно место в ресторане составляет:** 1) 1,5 $м^2$ 2) 4 $м^2$ 3) 2 $м^2$ Правильный ответ-3 **3. Лицо, возглавляющее службу горничных, несет ответственность** 1) за поддержание безопасности в гостиничном комплексе

	2) за прием гостей 3) за соблюдение порядка в жилых и служебных помещениях гостиницы Правильный ответ –3 **4. Кафе по контингенту потребителей** 1) видео-бар 2) кофе-молодежное 3) гриль-бар Правильный ответ- 2 **5. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме** Кафе по ассортименту реализуемой продукции: 1) кофе-кондитерская + 2) гриль-бар 3) видео-бар Правильный ответ-1 Задания открытого типа: **1.Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены – это_____** Правильный ответ-меню **2.Цена, устанавливаемая по договоренности между продавцом и покупателем, называется_____** Правильный ответ- договорная цена **3. Разработка технологической части документации относится к_____** Правильный ответ- проектному этапу проектирования **4. К функциональным группам помещений заготовочных предприятий относят_____** Правильный ответ- складские, производственные, служебные, бытовые, подсобные, экспедицию **5. Основные функции предприятий общественного питания – это_____** Правильный ответ- производство блюд, реализация блюд; организация потребления **6. Столовую-раздаточную для персонала предусматривают_____** Правильный ответ- в группе служебных и бытовых помещений **7. В зависимости от выполняемых функций предприятия общественного питания подразделяют на_____** Правильный ответ- заготовочные; доготовочные; предприятия, работающие на сырье; предприятия-раздаточные **8. К основным типам доготовочных предприятий относят_____** Правильный ответ- столовые, рестораны, кафе, закусочные, магазины кулинарии, бары **9. Моечную инвентаря располагают в_____** Правильный ответ- группе производственных помещений **10. К функциональным группам доготовочных предприятий относят помещения_____** Правильный ответ- для приема и хранения продуктов; производственных;

	для потребителей; служебных и бытовых; технических
ОПК-3.2- управляет качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	
	Задания закрытого типа: **1. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия** обслуживающие непосредственно население города 1) обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности 2) обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих 3) обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации Правильный ответ-3 **2. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическое отделение, равно** 1)12 2)20 3) 35 Правильный ответ-1 **3. При обосновании необходимой проектной мощности предприятия учитывают** 1) характер сложившейся системы расселения; социально-демографические условия города; район предполагаемого строительства 2) взаимосвязь системы размещения со структурой расселения в городе; зону влияния внутригородских транспортных связей; численность населения города в целом 3)численность населения города в целом; район предполагаемого строительства; систему размещения предприятия в структуре застройки города Правильный ответ-3 **4. Размещение предприятий общественного питания обусловлено** 1)сложившейся системой расселения; планировочными и социально-демографическими условиями конкретного города 2) структурой внутригородских транспортных связей, сложившейся системой расселения 3) делением на предприятия местного и городского значения, социально-демографическими условиями конкретного города Правильный ответ-1 **5. К предприятиям городского значения относят** 1)рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов 2) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов 3) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; кафе, специализированные с организацией досуга по тематическим программам; крупные магазины кулинарии с отделами заказов Правильный ответ-3 Задания открытого типа: **1. Предприятиями общественного питания местного значения являются_____** Правильный ответ- столовые, работающие в вечерний период как кафе; диетиче-

	ские столовые; магазины кулинарии с отделом заказов; предприятия по отпуску обедов на дом **1. Расчетная численность населения города курорта складывается из_____** Правильный ответ- численности местного населения, организованно отдыхающих групп; неорганизованно отдыхающих групп; групп, принимающих лечение в пересчете на односменное пребывание в месяц пик курортного сезона **2. Вместимость предприятий общественного питания, размещаемых в зданиях железнодорожных, речных вокзалов, аэровокзальных комплексов и аэропортов определяют в зависимости от__ _____** Правильный ответ- пассажирского потока **4. При проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа учитывают_____** Правильный ответ- время посещения выставок, потоки посетителей, численность обслуживающего персонала **5. При проектировании предприятий общественного питания на выставках различного типа учитывают_____** Правильный ответ- время посещения выставок, потоки посетителей, численность обслуживающего персонала **6.** В столовых с постоянным контингентом потребителей применяют Правильный ответ- расчетное меню дневного рациона **7.** В столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях применяют_____ Правильный ответ- расчетное меню скомплектованных завтраков, обедов, ужинов **8. Оборачиваемость места зависит от_____** Правильный ответ- продолжительности приема пищи **9. Составление расчетного меню зависит от_____** Правильный ответ- климатических условий **10. Меню специализированных предприятий общественного питания начинают_____** Правильный ответ- блюд, по которым это предприятие специализируется
ОПК-4.1 - Использует методы моделирования продуктов	
	Задания закрытого типа: **1. Режим работы общедоступного предприятия общественного питания устанавливается** 1) администрацией района 2) министерством торговли 3) самим предприятием Правильный ответ-3 **2.Пищевая и энергетическая ценность каждого блюда указывается в меню** 1) меню дневного рациона 2) меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов 3) банкетное меню **Правильный ответ-1** **3.В соответствии с пожеланиями заказчика составляют меню** 1) меню дневного рациона 2) диетическое меню 3) банкетное меню Правильный ответ-3 **4. Какая основная цель измельчения продукта**

	1. 1)обеспечение равномерной тепловой обработки продукта 2. 2)сохранение формы продукта 3. 3)повышение пищевой ценности продукта Правильный ответ-1 5 С какими соусами подают отварную рыб 1)белый, томатный, польский 2) томатный, зеленное масло 3) Красный, белый с вином Правильный ответ-2 Задания открытого типа: **1. Производственную мощность предприятия общественного питания выражают в_____** Правильный ответ- тоннах **2. Производственной программой холодного цеха предприятий общественного питания является_____** Правильный ответ- совокупность ассортимента блюд и кулинарных изделий и их количества, реализуемого за день 3**. Производственной программой доготовочного цеха предприятия общественного питания является_____** Правильный ответ- совокупность ассортимента полуфабрикатов 4. **Основой для расчета отпуска полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в экспедицию предприятия является_____** Правильный ответ- ассортимент полуфабрикатов различной степени готовности; кондитерских и кулинарных изделий; охлажденных блюд и примерное соотношение количества этих изделий **5. Производственной программой горячего цеха предприятия общественного питания является_____** Правильный ответ- совокупность ассортимента блюд и кулинарных изделий и их количества, реализуемых за день **Режим работы предприятия общественного питания зависит от_____** Правильный ответ- режима работы зала и сроков реализации выпускаемых полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий **7. Технологические машины требуемой производительности выбирают_____** Правильный ответ- по справочникам оборудования 8. Алгоритм расчета и подбора холодильного оборудования состоит из следующих последовательных операций_____ Правильный ответ- определение объема, занимаемого продуктом (изделием) ® определение полезного объема холодильного шкафа ® подбор шкафа, близкого по объему к расчетному **9. Требуемую производительность технологической машины не рассчитывают_____** Правильный ответ- если для выполнения определенной операции оборудование имеет одинаковую производительность **10. Норма посадочных мест на 1000 чел. в студенческих столовых составляет____** Правильный ответ-180
ОПК-4.2 - Использует методы проектирования технологических процессов производства продукции питания	
	Задания закрытого типа: 1 **Какие супы отпускают с взбитыми сливками и сметаной** 1)щи

	2)прозрачные 3)сладкие Правильный ответ-3 **2. Для приготовления каких бутербродов используют несколько кусочков хлеба** 1) открытых с копченостями 2)канапе 3)закрытых Правильный ответ-3 **3 Какой напиток на основе кофе отпускают с мороженным** 1)капуччино 2)кофе глясе 3)кофе со сливками Правильный ответ-2 **4. Сладкое блюдо, которое готовится с использованием пюре, яичного белка и сахара, путём сбивания** 1)кисель 2)крем 3)мусс Правильный ответ-3 **5. Какой вид теста готовят с использованием механичного разрыхления** 1)песочное 2)бисквитное 3)слоеное Правильный ответ-2 Задания открытого типа: **1. Разгрузочные площадки в складских помещениях проектируют_____** Правильный ответ- при необходимости транспортировки продуктов по вертикали **2. Помещение, оборудованное комплектом устройств для очистки тары от мучной пыли и тестовой корки называют_____** Правильный ответ- помещением для выколачивания мешков **3. Помещение, в котором хранят принадлежности для сервировки, посуды, балья, средств для чистки, упаковочных материалов называют_____** Правильный ответ- кладовой тары **4. Помещение для диспетчеров на предприятиях общественного питания предусматривают с целью_____** Правильный ответ- рационального руководства и оперативного планирования производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий **5.Расположение помещения для приема, сортировки и хранения экспедиционной тары по отношению к процессу обработки и мойки тары должно быть_____** Правильный ответ- последовательным 6.**При проектировании предприятий, работающих на полуфабрикатах независимо от мощности предприятия предусматривают_____** Правильный ответ- доготовочный цех **7. Помещения диспетчеров следует располагать в группе помещений_____** Правильный ответ- экспедиции **8. Принцип, который используют при расстановке (компоновке) оборудования в различные технологические линии носит название_____** Правильный ответ- линейного **9. Ширина проходов между линиями вспомогательного оборудования в производственных помещениях заготовочных предприятий должна состав-**

	лять_____ Правильный ответ-1,5 м **10. Ширина проходов в производственных помещениях доготовочных предприятий между стеной и технологической линией оборудования составляет, м_____** Правильный ответ-1,0

6.4. 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 «Технологическая 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 и от предприятия, в случае выездной практики, 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., план предприятия, 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
Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 —Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
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
Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323582 —Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323582
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
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мезенцева, С. А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве : учебное пособие / С. А. Мезенцева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 118 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322991 —Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322991
Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная сис (дата обращения: 23.05.2026). Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/254456

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

реквизиты программы указаны в п.10.

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

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/
Научная электронная библиотека	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 № 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
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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

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	
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