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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Научно-исследовательская работа

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.	_____ (подпись)	доцент (должность)	канд.биолг.наук. (ученая степень)	доцент (ученое звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий

протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	НИР
Способ проведения	Стационарная
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 «Научно-исследовательская работа» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

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

УК-3- Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Индикаторы достижения компетенции:

УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода

УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций

УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта

УК-2.2 - Реализует проект

УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-5.1 - Анализирует разнообразие культур

УК-5.2 - Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК – 1 - Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания

Индикаторы достижения компетенции:

ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений

1.2 Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность программы Технология продукции и организация общественного питания в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять критический анализ	УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного	*Знание:* Знание: способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода

	проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	подхода УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций	*Умение:* вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций *Навык и / или опыт деятельности:* осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывания стратегий действий *Знание:* стратегии действий по решению проблемных ситуаций *Умение:* вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций *Навык и / или опыт деятельности:* вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1 Планирует и организовывает разработку проекта УК - 2.2 Реализует проект	*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 *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.
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели	*Знание:* методов командной стратегии для достижения поставленной цели *Умение:* вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели *Навык и / или опыт деятельности:* осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели

УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Анализирует разнообразие культур (УК-5.1) Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5.2)	*Знать:* разнообразие культур. *Уметь:* анализировать разнообразие культур. *Навык и (или) опыт деятельности:* анализа разнообразия культур *Знать:* процесс межкультурного взаимодействия. *Уметь:* учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия *Навык и (или) опыт деятельности:* использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегических и оперативных управленческих решений (ПК-1.1)	*Знать:* технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам *Уметь:* разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения *Навык и (или) опыт деятельности: владеть навыками безопасной работы на предприятии питания*

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость Практики научно-исследовательская работа:

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель**
Очная обучения 2025 год набора		
1	3	2
Заочная форма обучения 2025 год набора		
1	3	2
Очная обучения 2026 год набора		
1	3	2
Заочная форма обучения 2026 год набора		
1	3	2

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Содержание практики
1	**Подготовительный этап:** Подготовка методики научно-исследовательской деятельности. Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Магистр самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя; формулируются цель и задачи экспериментального исследования. Посещение учебных занятий преподавателей; консультации; Результат: методика проведения исследования.
2	**Основной этап:** проведение экспериментального исследования, обработка и анализ полученных результатов. На данном этапе магистрант проводит экспериментальное исследование, статистическую обработку экспериментальных данных, делает выводы об их достоверности, проводит их анализ. Результат: числовые данные, выводы по результатам исследования
3	**Заключительный этап:** Подготовка и оформление отчета по результатам проведенных научных исследований Магистрант анализирует возможность внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта, или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ. Результат: заявка на участие в гранте и/или заявка на патент. Сдача и защита отчета по производственной практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Магистрант должен предоставить по итогам практики НИР:

1. Индивидуальный план практиканта, утвержденный руководителем практики, научным руководителем;

2. Отчет по практике, подписанный магистрантом, содержащий методику научно-исследовательской работы, выводы и предложения по совершенствованию организации практики.

3. Отзыв научного руководителя выпускающей кафедры.

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

Во *введении* формулируются цели и задачи практики, указывается место и время ее проведения.

В *основной части* излагаются результаты выполнения видов работ, предусмотренных программой практики. К их числу, прежде всего, относятся: обзор современных достижений науки и техники в области технологии продукции общественного питания, результаты научно-исследовательской работы, акты внедрения разработок, заявки на патенты.

Заключение должно содержать: оценку полноты решения поставленных задач; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения практики и проведения исследований; оценку возможности использования результатов научно-исследовательской практики в дальнейшей работе магистранта.

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 изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(УК-1/ УК-1.1)	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
(УК-1/ УК-1.2)	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 - Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций	стратегию действий по решению проблемных ситуаций	вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций
(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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
					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.
(УК-3/ УК-3.2)	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели	методов командной стратегии для достижения поставленной цели	вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели	осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели
УК-5/	Способен анализироват	Анализирует разнообразие	разнообразие культур	анализировать разнообразие	анализа разнообразия

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
УК-5.1	ь и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	культур		культур	культур
УК-5/ УК-5.2	Способен анализировать ь и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	процесс межкультурного взаимодействия	учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
ПК-1/ ПК-1.1	Способен анализировать ь и проводить оценку деятельности предприятия питания	Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимую для принятия стратегически х и оперативных управленческ их решений	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	*владеть навыками безопасной работы на предприятии 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 шкалой - «зачтено», «не зачтено».

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Знать способы осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное знание** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**Сформированные и систематические знания** способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
Уметь осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий /**Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	**Успешное и систематическое умение** осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий
Владеть навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **(УК-1/ УК-1.1)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
Знать стратегии действий по решению проблемных ситуаций **(УК-1/ УК-1.2)**	**Фрагментарное знание** стратегии действий по решению проблемных ситуаций **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций	**Сформированные и систематические знания** стратегии действий по решению проблемных ситуаций
Уметь вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций **(УК-1/ УК-1.2)**	**Фрагментарное умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций	**Успешное и систематическое умение** вырабатывать стратегию действий и осуществлять критический анализ проблемных ситуаций
Владеть навыками вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций **(УК-1/**	**Фрагментарное применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** вырабатывания стратегий действий по	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**	**Успешное и систематическое применение навыков** вырабатывания стратегий действий по решению

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
УК-1.2)	**/Отсутствие навыков**	решению проблемных ситуаций	вырабатывания стратегий действий по решению проблемных ситуаций	проблемных ситуаций
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 профессиональной деятельности **(УК-2 / УК-2.1)**	**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 деятельности	**Успешное и систематическое умение** определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности
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	**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	**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	**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	**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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами **(УК-2 / УК-2.1)**	управления проектами/ **Отсутствие навыков**	нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	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 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 **(УК-2 / УК-2.2)**	**Фрагментарное 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 / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое 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	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы 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	**Успешное и систематическое 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
III этап **Владеть навыками** принятия неформализованных	**Фрагментарное применение навыков** принятия неформализованных	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** принятия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** принятия	**Успешное и систематическое применение навыков** принятия неформализованных

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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)**	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**	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	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	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
Знать методов командной стратегии для достижения поставленной цели **(УК-3/ УК-3.2)**	**Фрагментарное знание** методов командной стратегии для достижения поставленной цели /**Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов командной стратегии для достижения поставленной цели	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов командной стратегии для достижения поставленной цели	**Сформированные и систематические знания** методов командной стратегии для достижения поставленной цели
Уметь вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели **(УК-3/ УК-3.2)**	**Фрагментарное умение** вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели **/Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели	**Успешное и систематическое умение** вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели
Владеть навыками осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели **(УК-3/ УК-3.2)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления командной стратегии для достижения поставленной цели
I этап **Знать** разнообразие культур **(УК -5/УК-5.1)**	**Фрагментарные знания** разнообразия культур / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** разнообразия культур	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** разнообразия культур	**Сформированные и систематические знания** разнообразия культур
II этап **Уметь** анализировать	**Фрагментарное умение** анализировать разнообразие	**В целом успешное, но не систематическое умение**	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**	**Успешное и систематическое умение** анализировать

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
разнообразие культур **(УК - 5/УК-5.1)**	культур / **Отсутствие умений**	анализировать разнообразие культур	анализировать разнообразие культур	разнообразие культур
III этап **Владеть навыками** анализа разнообразия культур **(УК - 5/УК-5.1)**	**Фрагментарное применение навыков** анализа разнообразия культур /**Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** анализа разнообразия культур	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** анализа разнообразия культур	**Успешное и систематическое применение навыков** анализа разнообразия культур
I этап **Знать** процесс межкультурного взаимодействия **(УК -5/УК-5.2)**	**Фрагментарные знания** процесс межкультурного взаимодействия / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** процесс межкультурного взаимодействия	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** процесс межкультурного взаимодействия	**Сформированные и систематические знания** процесс межкультурного взаимодействия
II этап **Уметь** учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия **(УК -5/УК-5.2)**	**Фрагментарное умение** учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	**Успешное и систематическое умение** учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
III этап **Владеть навыками** использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия **(УК -5/УК-5.2)**	**Фрагментарное применение навыков** использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия /**Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	**Успешное и систематическое применение навыков** использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
I этап **Знать** технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам ПК-1/ ПК-1.1	**Фрагментарное применение навыков** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	**В целом успешное, но не систематическое применение** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	**Успешное и систематическое применение навыков** технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
II этап **Уметь** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения ПК-1/ ПК-1.	**Фрагментарное применение навыков** совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**В целом успешное, но не систематическое применение** совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**Успешное и систематическое применение навыков** совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения
III этап **Владеть навыками** *владеть навыками безопасной работы*	**Фрагментарное применение навыков** *безопасной работы на предприятии питания*	**В целом успешное, но не систематическое применение** *безопасной работы на*	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** *навыками безопасной работы на*	**Успешное и систематическое применение навыков** *навыками безопасной работы на*

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
на предприятии питания ПК-1/ ПК-1.		*предприятии питания*	*предприятии питания*	*предприятии 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 НИР, 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, направленность программы Технология продукции и организация общественного питания; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики выдает обучающимся задание в рамках научно-исследовательской деятельности и индивидуальное задание во время прохождения практики. С целью закрепления навыков в технологии мяса и мясных продуктов обучающийся должен реализовать этапы: формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление научных исследований. С целью отработки практических навыков необходимо отработать методы и приемы в технологии продукции общественного питания; изучить нормативно-техническую документацию по тематике практики; изучить материалы по тематическим разделам практики и т.д.; выполнить индивидуальное задание.

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 для закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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 научных исследований.

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий производства колбасных изделий?
5. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
6. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
3. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
4. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
5. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
6. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
7. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
8. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
9. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?
10. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
11. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
12. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
13. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
14. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
15. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
16. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
17. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
18. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
19. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
20. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
21. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
22. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественно го питания?
23. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?
24. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах предприятий общественного питания?
25. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?
26. По каким физико-химическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?

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-1

Знать

1. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
2. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
3. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
4. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
5. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
6. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
7. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
8. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
9. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?

Уметь

1. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
2. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
3. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
4. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
5. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
6. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
7. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
8. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
9. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
10. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
11. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?

Навык

1. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
2. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
3. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественно го питания?
4. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?
5. В чем сущность окисления липидов в технологических процессах предприятий общественного питания?
6. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину окисления липидов при варке и жарке продуктов?
7. По каким физико-химическим показателям качества жира можно судить о глубине его окисления и пищевой ценности?

УК-2

Знать

10. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
11. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?

12. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
13. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
14. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
15. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
16. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
17. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
18. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?

Уметь

12. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
13. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
14. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
15. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
16. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
17. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
18. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
19. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
20. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
21. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
22. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?

Навык

8. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
9. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
10. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественно го питания?
11. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?

УК-3, УК-5

Знать

19. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
20. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии?
21. Чем обусловлена биологическая ценность белков?
22. По каким показателям можно судить о степени усвояемости белков?
23. Какие жиры рекомендуется включать в состав пищевого рациона?
24. Может ли снижаться пищевая ценность жиров при их хранении и тепловой кулинарной обработке?
25. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?
26. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?
27. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых продуктов?

Уметь

23. Как изменяются свойства белков в результате тепловой денатурации?
24. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?
25. Как дегидратация белков влияет на качество готовой кулинарной продукции?
26. В каких химических реакциях участвуют низкомолекулярные азотистые вещества пищевых продуктов? Какое влияние эти реакции оказывают на качество кулинарной продукции?
27. В каких технологических процессах происходит гидролиз дисахаридов и как он влияет на качество продукции?
28. Какие технологические факторы влияют на скорость и глубину инверсии сахарозы?
29. Какие сахара участвуют в реакции Майяра?
30. В каких технологических процессах протекают реакции меланоидинообразования и как они влияют на качество продукции общественного питания?
31. Перечислите физико-химические свойства полисахаридов крахмала.
32. В чем состоит физическая сущность клейстеризации крахмала?
33. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?

Навык

12. В чем заключается физическая сущность декстринизации крахмала при сухом нагреве?
13. Что такое «старение» оклейстеризованного крахмала и как этот процесс влияет на качество крахмалсодержащих кулинарных изделий и блюд?
14. В каких технологических процессах происходит эмульгирование жира? Как эмульгированный жир влияет на качество продукции общественно го питания?
15. Какие физико-химические изменения жира происходят при варке? По каким показателям качества жира можно судить о глубине этих изменений?

УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	
	Задания закрытого типа: **1.Можно ли заправлять соусами салаты, первые и вторые блюда, предназначенные для реализации вне организации общественного питания** а) можно только первые блюда, б) можно только салаты; в) можно; г) нет Правильный ответ-г **2. С какими веществами разрешается совместное транспортирование пищевых продуктов** а) остро пахнущими; б) токсичными; в)радиоактивными и другими опасными; д) не допускается со всеми перечисленными Правильный ответ-д **3. В течение какого времени следует реализовывать скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки** а) не более срока годности; б) не более 12 часов; в) не более 48 часов; в) не более 72 часов Правильный ответ- не более 12 часов **4.К каким коммуникациям должен быть подключен павильон для**

	приготовления блюд на мангалах, жаровнях, решетках в местах отдыха на улице а) к телефонному кабелю; б) к газопроводу; в) к сетям водопровода и канализации; д) только к сетям водопровода Правильный ответ-в **5.Какая вода используется во временной организации общественного питания для приготовления горячих напитков** а) привозная во флягах емкостью 40 л; б) минеральная, газированная; в) родниковая или колодезная во флягах; г) бутилированная питьевая вода промышленного производства Правильный ответ- г Задания открытого типа: **1. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется_____** Правильный ответ- Дипломатический **2. Рестораны и _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы: _____** Правильный ответ- Рестораны и бары; классы – люкс, высший и первый **3. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется _____** Правильный ответ- Сервизная **4. Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется_____** Правильный ответ-Сервировка **5. Кувертная карточка – это _____, предназначена для_____** Правильный ответ- Персональная карточка с указанием фамилии, инициалов, звания и должности гостя, предназначена для указания места за банкетным столом; классы – люкс **6.** Суточная потребность в продуктах рассчитывается на основании_____ Правильный ответ- плана-меню **7. В столовых при санаториях, домах отдыха, турбазах, профтехучилищах** и т.п., т.е. там, где питание организовано по полному дневному рациону, расчет расхода сырья производится_____ Правильный ответ- по физиологическим нормам **8. Цена, по которой производитель реализует свою продукцию оптовым покупателям, называется_____** Правильный ответ- оптовая цена **9. Калькуляционная карта – это_____** Правильный ответ- документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции **10. Что придает аромат чаю_____** Правильный ответ- дубильные вещества
УК-1.2 – Вырабатывает стратегию действий по решению проблемных ситуаций	
	Задания закрытого типа:

	1. Какое расстояние должно быть от павильонов, изготавливающих блюда на мангалах, жаровнях до жилых зданий, лечебных, образовательных учреждений а) не ближе 50м; б) не ближе 10 м; в) любое; г) не более 100 м Правильный ответ- а **2.Укажите, для каких групп супов используется данная посуда.** а) Глубокие тарелки - б) Суповые миски - в) Керамические горшочки - г) Бульонные чашки – Правильный ответ- а) Глубокие тарелки - заправочные и холодные супы б) Суповые миски - заправочные супы (бизнес-ланч, комплексный обед) в) Керамические горшочки - национальные супы г) Бульонные чашки - супы-пюре и прозрачные бульоны **3. К приемам с рассадкой за столом относят:** а) Обед б) Коктейль в) Фуршет г) Бокал вина Правильный ответ-а **4. Перекладывание заказанного блюда с сервировочной тарелки на тарелку гостя является разновидностью метода подачи:** а) «в обнос» б) «в стол» 3) европейский метод в) русский метод Правильный ответ-а **5.По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:** а) Столовые нож и вилка б) Рыбные нож и вилка в)Закусочные нож и вилка г)Закусочный нож и рыбная вилка Правильный ответ- в Задания открытого типа: **1. Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте (март - 40%)_____** Правильный ответ – 400 кг **2. Из какого мяса делают котлеты по-киевски_____** Правильный ответ – Из курятины **3. Какому способу хранения очищенного картофеля вы рекомендуете отдать предпочтение? _____** Правильный ответ - Для длительного хранения – сульфитация или вакуумирование **4. Оптимальная температура заготовочного цеха_____** Правильный ответ – 16-18^{o}С **5. Распределите правильно последовательность первичной обработки**

	овощей:_____ Правильный ответ – Сортировка, мытье, очищение, нарезка **6. Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:**:_____ Правильный ответ - 50 – 68% **7. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:**_____ Правильный ответ - Полуфабрикаты **8. Нормируемый список, необходимый для изготовления установленного количества продукции общественного питания, называют** _____ Правильный ответ - Калькуляция **9. Наиболее правильным способом размораживания осетровых рыб считается способ**:_____ Правильный ответ - Размораживание на воздухе **10. Для увеличения вязкости в котлетную массу из рыбы можно** добавить_____ Правильный ответ - Сырые яйца
УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта	
	Задания закрытого типа: **1. Укажите назначение рюмок** а) Рейнвейная - б) Мадерная - в) Лафитная - г) Маргарита - Правильный ответ – а) Рейнвейная - белые столовые вина б) Мадерная - крепленые и десертные вина в) Лафитная - красные столовые вина г) Маргарита - для коктейлей **2. Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению** а) Доготовочные заведения б) Заведения, имеющие законченный цикл производства в) Заготовочные заведения Правильный ответ –б **3. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже** а) Одного раза в полгода б) Одного раза в неделю в) Одного раза в месяц Правильный ответ –в **4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары** а) Бар б) Столовая

	в) Чайная Правильный ответ –а **5. Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью** а) Осаждение б) Эмульгирование в) Экстракция Правильный ответ –в Задания открытого типа: **1. Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется** _____ Правильный ответ –прием **2. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют** **_____** Правильный ответ –предварительная З **.3. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется** _____ Правильный ответ – аванзал **4. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется** _____ Правильный ответ – меню **5. Наиболее почетными местами на банкете считаются** **_____** Правильный ответ – Справа от хозяйки и справа от хозяина **6. Допишите схему механической обработки мороженного мяса: размораживание, срезание клейма, обмывание__**_____ Правильный ответ – обсушивание **7. _____ выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров и официантов** Правильный ответ – VIP — кейтеринг **8. _____выбранный сегмент рынка должен представлять собой существенную часть рынка сбыта и быть устойчивым** Правильный ответ – Перспективность сегмента **9. Окружающая среда в маркетинге общественного питания — это_____** Правильный ответ – место оказания услуг общественного питания **10. В кафетериях не допускается_____** Правильный ответ – реализация спиртных напитков
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 кастрюре; г) перед обвалкой проточной водой Правильный ответ-г **3. Какие требования предъявляются к остаткам крема** а) все остатки крема используют в туже 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 порционорование 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: **1. По структуре бисквитное тесто_____** Правильный ответ- твердая пена **2. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель_____** Правильный ответ- картофельный крахмал **2. Для приготовления эклеров и профитролей используют тесто_____** Правильный ответ- заварное **3. Поглощение газов, паров или жидкостей поверхностным шаром твердого тела или жидкости называется_____** Правильный ответ- адсорбция **4. Низко калорийные супы, изготовлены на основе осветленных бульонов_____** Правильный ответ- прозрачные супы **5. Какой салат состоит из отварной птицы, картошки, огурцов, яиц, майонеза_____** Правильный ответ- столичный **6. Сахаристые полуфабрикаты, которые используются для промокания испеченных полуфабрикатов_____**

	Правильный ответ- сиропы **7. Тесто, которое приготовлено из муки, яиц и сахара_____** Правильный ответ- бисквитное **8. Горячий напиток из красного вина и специй_____** Правильный ответ- глинтвейн **9. Какую операцию необходимо выполнить первой при приготовлении киселей_____** Правильный ответ- отжим сока **10. Бисквитное тесто используют при приготовлении_____** Правильный ответ- маффинов
УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели	
	Задания закрытого типа: **1. Лафитная рюмка предназначена для подачи:** а) Белого столового вина б) Красного столового вина в) Водки г) Минеральной воды Правильный ответ-б **2. Норма площади на одно место в ресторане составляет:** а) 1,5 $м^2$ б) 4 $м^2$ в) 2 $м^2$ г) 3 $м^2$ Правильный ответ-в **3. Лицо, возглавляющее службу горничных, несет ответственность** а) за поддержание безопасности в гостиничном комплексе б) за прием гостей в) за соблюдение порядка в жилых и служебных помещениях гостиницы Правильный ответ –в **4. Кафе по контингенту потребителей** а) видео-бар б) кофе-молодежное в) гриль-бар Правильный ответ- б **5. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме** Кафе по ассортименту реализуемой продукции: а) кофе-кондитерская + б) гриль-бар в) видео-бар Правильный ответ-а 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
УК-5.1 - Анализирует разнообразие культур	
	Задания закрытого типа: **1. К общедоступным предприятиям общественного питания относят предприятия** обслуживающие непосредственно население города а) обслуживающие непосредственно население города независимо от ведомственной принадлежности б) обслуживающие непосредственно население города с учетом приезжающих и отдыхающих в) обслуживающие непосредственно население города и не связанные с обслуживанием контингента производственного предприятия, учебного заведения, учреждения или организации Правильный ответ-в **2. Минимальное число мест, при котором предусматривают диетическое отделение, равно** а)12 б)20 в) 35 г)50 Правильный ответ-а

3. При обосновании необходимой проектной мощности предприятия учитывают

а) характер сложившейся системы расселения; социально-демографические условия города; район предполагаемого строительства

б) взаимосвязь системы размещения со структурой расселения в городе; зону влияния внутригородских транспортных связей; численность населения города в целом

в)численность населения города в целом; район предполагаемого строительства; систему размещения предприятия в структуре застройки города

г) деление на предприятия местного и городского значения; характер сложившейся системы расселения; район предполагаемого строительства

Правильный ответ-в

4. Размещение предприятий общественного питания обусловлено

а)сложившейся системой расселения; планировочными и социально-демографическими условиями конкретного города

б) структурой внутригородских транспортных связей, сложившейся системой расселения

в) делением на предприятия местного и городского значения, социально-демографическими условиями конкретного города

г) сложившейся системой расселения, деление на предприятия местного и городского значения

Правильный ответ-а

5. К предприятиям городского значения относят

а)рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов

б) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; интернет-кафе; магазины кулинарии с отделами заказов

в) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; литературное кафе; магазины кулинарии с отделами заказов

г) рестораны; предприятия быстрого обслуживания; кафе, специализированные с организацией досуга по тематическим программам; крупные магазины кулинарии с отделами заказов

Правильный ответ-г

Задания открытого типа:

1. Предприятиями общественного питания местного значения являются_____

Правильный ответ- столовые, работающие в вечерний период как кафе; диетические столовые; магазины кулинарии с отделом заказов; предприятия по отпуску обедов на дом

2. 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

3. 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
УК-5.2 - Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	
	Задания закрытого типа: **1. Пункт отпуска сухих пайков организовывают** а) в столовых при туристических базах б) в диетических столовых в) в кафе г) в ресторанах Правильный ответ-а **3. Меню кафе начинается** а) с фирменных блюд б)с карты вин в) с горячих напитков г)с блюд, по которым предприятие специализируется Правильный ответ-в **4. Исходными данными для определения количества блюд являются** а) число потребителей, оборачиваемость мест б)оборачиваемость мест, коэффициент потребления блюд в) число потребителей, коэффициент потребления блюд г)оборачиваемость мест, тип предприятия Правильный ответ-в **4. Особенностью расчетного диетического меню состоит в том, что** а) его составляют на основе физиологических норм б) после наименования каждого блюда и его пищевой и энергетической ценности, указывают их номера в) при его составлении руководствуются действующими Сборниками рецептур г) число блюд различных наименований зависит от желаний заказчика Правильный ответ-а **5 Алгоритм расчета охлаждающей камеры состоит из следующих последовательных операции** а) расчет числа гастроемкостей , расчет числа единиц и площади,

	занимаемой средствами передвижения , расчет площади камеры б) расчет числа гастроемкостей, расчет числа единиц и площади, занимаемой стеллажами расчет числа полуфабрикатов, расчет площади камеры в)расчет числа гастроемкостей ,расчет площади, занимаемой контейнерами , расчет количества полуфабрикатов г) расчет площади, занимаемой контейнерами , расчет количества полуфабрикатов ,расчет площади камеры Правильный ответ-а 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
ПК-1.1 - Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней	
	Задания закрытого типа: **1.В составе рыбного цеха заготовочного предприятия предусматривают следующие основные помещения** а) рыбное отделение; моечную инвентаря; кладовую полуфабрикатной тары;

	помещение туалета туш; помещение для приготовления фиксажа; помещение начальника цеха б) рыбное отделение; охлаждающую камеру полуфабрикатов; моечную инвентаря; кладовую полуфабрикатной тары; помещение для приготовления фиксажа; помещение начальника цеха в)рыбное отделение; моечную инвентаря; кладовую полуфабрикатной тары; экспедицию; помещение для приготовления фиксажа; помещение начальника цеха г)рыбное отделение; моечную инвентаря; кладовую полуфабрикатной тары; помещение туалета туш; охлаждаемую камеру полуфабрикатов; помещение для приготовления фиксажа Правильный ответ-б **2. Цех, к которому относится кладовая суточного запаса, является** а) овощным б)кулинарным в)кондитерским г) мясным Правильный ответ-в **3. Овощной цех обязательно проектируют для** а) всех предприятий, работающих на сырье б) диетических столовых и кафе в) ресторанов и кафе г)диетических столовых и ресторанов Правильный ответ-а **4. Особенностью проектирования горячего и холодного цехов на предприятиях с самообслуживанием является** а) их размещение на площади раздаточных линий б) их примыкание непосредственно к раздаточной в) их примыкание к залам, на площади которых размещают раздаточные линии г) их удобная связь с помещениями для нарезки хлеба моечной столовой посуды Правильный ответ-в **5. Цех, в котором проектируют участки обработки сельди и изделий из нее; приготовления паштетов; приготовления заливных блюд; приготовление сладких блюд является** а) кулинарным б)кондитерским в) овощным г) мясным Правильный ответ-а Задания открытого типа: **1. Моечную кухонной посуды оснащают_____** Правильный ответ- моечными ваннами, подтоварниками, стеллажами, водонагревателями, моечными машинами 2**. Ширина раздаточной при одностороннем ее расположении должна составлять_____** Правильный ответ- не менее 2 м **3. Монтажная привязка оборудования показывает_____** Правильный ответ- местоположение точек подвода коммуникаций к оборудованию с указанием расстояния от этих точек до двух

	взаимноперпендикулярных строительных конструкций **4.По форме плана зал может быть_____** Правильный ответ- прямоугольным **5. По форме плана различают следующие типы залов_____** Правильный ответ- сложные **6. Ширина проходов зала определяется между спинками стульев и углами столов при расположении столов_____** Правильный ответ- смешанном **7. Ширина проходов зала определяется расстоянием между спинками стульев при расположении столов_____** Правильный ответ- линейном **8. Основной целью планировки здания является_____** Правильный ответ- соединение в единое целое всех групп помещений, входящих в состав предприятия с учетом их взаимосвязи и требований, предъявляемых к проектированию каждой из них **9. Техническое перевооружение предприятий общественного питания – это_____** Правильный ответ- полная или частичная замена эксплуатируемого технологического оборудования вследствие его морального износа **10. Мясной цех предприятия, работающего на сырье, обычно размещают____** Правильный ответ- на 1 этаже здания

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

Процедура отчета состоит из доклада магистранта о проделанной работе в период практики, ответов на вопросы по существу доклада, анализа отчетной документации (заверенного руководителем практики и научным руководителем) и отзыва научного руководителя.

По результатам выполнения производственной практики в семестре выставляется зачёт («зачтено», «не зачтено»).

- «**зачтено**» выставляется, если магистрант полностью выполнил план прохождения производственной практики, осуществил подборку необходимых документов, умело анализирует полученный во время практики материал, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Свободно отвечает на все вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание не только обязательной, но и монографической литературы. Если магистрант выполнил план прохождения производственной практики, осуществил подборку необходимых документов, анализирует полученный во время практики материал, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Отвечает на вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание литературы. Если он выполнил план прохождения производственной практики, не в полном объеме осуществил подборку необходимых документов учреждения (организации, предприятия), недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные

формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Отвечает на вопросы не по существу, оформил отчет о практике с недостатками.

- «**не зачтено**» выставляется магистранту, который не выполнил план прохождения научно-исследовательской практики, не осуществил подборку необходимых документов, не правильно проанализировал полученный во время практики материал, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не отвечает на вопросы по существу, не правильно оформил отчет о практике.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 —Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134320
Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска / Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова, О. П. Власова [и др.] ; Под ред.: Позняковский В. М.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-44273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218858 ——Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/218858
Дополнительная 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
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
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых при проведении практики	**Режим доступа**
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и Продовольствия Ростовской области.	http:// www.don-agro.ru

8 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень программного обеспечения
Перечень лицензионного программного обеспечения 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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распро-страняемое 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 Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft

Volume Licensing Service Center;
Комплекты свободно распространяемого программного обеспечения в том числе отечественного производства OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
Dr.WebДоговор № РГ01270055 от 27.01.2020 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 №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»
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;
Комплекты свободно распространяемого программного обеспечения в том числе отечественного производства OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; ЭБС "Издательства ЛАНЬ" Договор 456 от 11.06.2015; ЭБС «Университетская библиотека онлайн» Договор 008-01/2017 от 19.01.2017; МАРК SQL Счет фактура № 95-М от 20 июля 2005; ЭБС "AgriLib" Договор №138 от 15.07.2015г; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»
Договор 3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор 3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
Договор №Ю-05284 от 28.09.2020г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГ01270055 от 27.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public LicenseWin10H Договор № В-00432798 от 12.12.2018 ООО «ДНС Ри-тейл»; Microsoft Office 2019 длядомаиуче-бы Russian Only Medialess P2 (BOX) Договор № В-00432798 от 12.12.2018 ООО «ДНС Ритейл»;
Комплекты свободно распространяемого программного обеспечения в том числе отечественного производства OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.WebДоговор № РГ01270055 от 27.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяе-мое ПО, GNU Lesser Gen-eral Public License; ГИС QGIS GNU General Public Li-cense v2

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 (при необходимости)	
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru	
СПС ГАРАНТ. – Режим доступа: http://www.garant.ru	
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Научная электронная библиотека	https://e.lanbook.com
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства SpringerNature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы	www.scopus.com

со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com

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.

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 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, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование -	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 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 ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 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»	
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, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26