Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:27:54
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a3692d92b7e

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика

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

Программа разработана:

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

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 24.03.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Технологическая практика
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).
- Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом (ОПК-5.1).
- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом(ОПК- 5.2).
- Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ОПК-5.3).

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знать*нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			*Уметь*разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			*Навык и (или) опыт деятельности*разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
ОПК-5	Способен осуществлять технологические	ОПК-5.1- Организовывает производство продук-	*Знать*способы производства продукции питания в соответствии с регламентом
			*Уметь*организовывать производство продукции

	процессы производства продукции питания	ции питания в соответствии с регламентом	питания в соответствии с регламентом
			*Навык и (или) опыт деятельности*организации производства продукции питания в соответствии с регламентом
		ОПК-5.2- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	*Знать*способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом
			*Уметь*контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом
			*Навык и (или) опыт деятельности*контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом
		ОПК-5.3 - Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	*Знать*производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
			*Уметь*рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
			*Навык и (или) опыт деятельности*рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Технологическая практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
заочная форма обучения 2021 год набора		
3	6	4
очная форма обучения 2022 год набора		
2	6	4
заочная форма обучения 2022 год набора		
3	6	4
очная форма обучения 2023 год набора		
2	6	4
заочная форма обучения 2023 год набора		
3	6	4
очная форма обучения 2024 год набора		
2	6	4
заочная форма обучения 2024 год набора		
3	6	4
очная форма обучения 2025 год набора		
2	6	4
заочная форма обучения 2025 год набора		
3	6	4

4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Организационный.	1.Получение документов для прибытия на практику 2.Прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить 3.Прохождение вводного инструктажа. 4. Организация рабочего места. 5. Знакомство с коллективом.
Прохождение практики.	4. Изучение организации технологической поточности в основных цехах 5. Ознакомление со структурой производства, функциональными группами помещений, их взаимосвязью 6. Изучение правил эксплуатации и принципа работы различных видов технологического оборудования 7. Изучение технологических процессов производства продукции с применением технологического оборудования и инвентаря 8. Участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений
Заключительный этап	1.Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета о прохождении практики

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
	3. Защита отчета о прохождении практики

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:
1. Индивидуальный план практиканта, утвержденный руководителем практики.
2. Отчет по практике, подписанный студентом, содержащий анализ проделанной работы, выводы и предложения по совершенствованию организации практики. Приложения по индивидуальному заданию.
3. Отзыв руководителя практики от выпускающей кафедры.
4. Дневник по практике.
Письменный отчёт должен содержать следующие структурные элементы: введение, основную часть, заключение, приложения.
Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся ежедневно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики.
По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.
В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.
Отчет оформляется на листах формата А4 рукописным или печатным текстом с использованием шрифта TimesNewRoman с величиной кегли – 14 ПТ и 1,5 межстрочным интервалом.
По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:
- левого поля – 25 мм,
- правого – 10 мм,
- верхнего и нижнего – 15 мм.
Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.
Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.
Структура отчета по Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.
2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.
3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.
4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.
5. Организация работы на производстве, составление производственной программы
6. Индивидуальное задание
Список используемой литературы
Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии на торговлю алкогольной продукцией, копии технических паспортов на технологическое оборудование, копия меню, копии товарно-транспортных накладных на сырье и т.д.)

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ

АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
ОПК-4/ОПК-4.4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
ОПК-5/ ОПК-5.1	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом	способы производства продукции питания в соответствии с регламентом	организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом	организации производства продукции питания в соответствии с регламентом
ОПК5/ ОПК-5.2	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом
ОПК5/ ОПК-5.3	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

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

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап	**Фрагментарные**	**Неполные знанияо**	**Сформированные, но**	**Сформированные и**

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**знания о** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**содержащие отдельные пробелы знанияо** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**систематические знанияо** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**Фрагментарное умение**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое умение**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания**(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**Фрагментарное применение навыков**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое применение навыков**разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
I этап **Знать** способы производства продукции питания в соответствии с регламентом **(ОПК-5/ ОПК-5.1)**	**Фрагментарные знания о** способах производства продукции питания в соответствии с регламентом / **Отсутствие знаний**	**Неполные знанияо** способах производства продукции питания в соответствии с регламентом	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знанияо** способах производства продукции питания в соответствии с регламентом	**Сформированные и систематические знанияо** способах производства продукции питания в соответствии с регламентом
II этап **Уметь** организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом **(ОПК-5/ ОПК-5.1)**	**Фрагментарное умение**организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом	**Успешное и систематическое умение**организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом
III этап	**Фрагментарное**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но**	**Успешное и система-**

Владеть навыками организации производства продукции питания в соответствии с регламентом**(ОПК-5/ ОПК-5.1)**	**применение навыков**организации производства продукции питания в соответствии с регламентом / **Отсутствие навыков**	**не систематическое применение** организации производства продукции питания в соответствии с регламентом	**сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**организации производства продукции питания в соответствии с регламентом	**тическое применение навыков**организации производства продукции питания в соответствии с регламентом
I этап **Знать** способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарные знания** оспособах контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**оспособах контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**оспособах контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	**Сформированные и систематические знания**оспособах контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом
II этап **Уметь** контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарное умение**контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом	**Успешное и систематическое умение**контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом
III этап **Владеть навыками** контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом**(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарное применение навыков** контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом	**Успешное и систематическое применение навыков**контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом
I этап **Знать** производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство **(ОПК-5/ ОПК-5.3)**	**Фрагментарные знания** опроизводственных мощностях и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**опроизводственных мощностях и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**опроизводственных мощностях и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**Сформированные и систематические знания**опроизводственных мощностях и эффективности работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
II этап **Уметь** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать	**Фрагментарное умение**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в	**В целом успешное, но не систематическое умение**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**Успешное и систематическое умение**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

внедрение инноваций в производство **(ОПК-5/ ОПК-5.3)**	производство / **Отсутствие умений**			
III этап **Владеть навыками** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство **(ОПК-5/ ОПК-5.3)**	**Фрагментарное применение навыков** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**Успешное и систематическое применение навыков**рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

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

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

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

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданийдля закрепления по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)

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

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
2. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
3. Правила противопожарной безопасности;
4. Правила эксплуатации технологического оборудования;
5. Должностные обязанности работников производства;

6. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
7. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
8. Основные типы предприятий общественного питания.
9. Услуги общественного питания, требования к ним.
10. Методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
11. Структура помещений предприятий общественного питания, назначение, общая характеристика.
12. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
13. Интерьер предприятий общественного питания; общие требования, характеристика.
14. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация.
15. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.
16. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования
17. Применение ЭВМ в технологических расчетах
18. Производственная программа и режим работы цеха
19. Расчет численности работников производства и зала
20. Технологический расчет и подбор оборудования
21. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
22. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
23. Применение ПЭВМ в технологических расчетах
24. Помещения для приема и хранения продуктов
25. Производственные помещения
26. Помещения для потребителей
27. Служебные, бытовые и технические помещения
28. Подсобные помещения
29. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
30. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
31. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
32. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
33. Что определяет монтажная привязка оборудования?
34. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
35. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
36. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
37. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП

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

ОПК-4/ ОПК-4.4Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

1. Помещения для приема и хранения продуктов
2. Производственные помещения
3. Помещения для потребителей
4. Служебные, бытовые и технические помещения
5. Подсобные помещения
6. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.

Уметьразрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
4. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
5. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
6. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

Владетьнавыкамиразработки нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

1. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
2. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.

ОПК-5/ ОПК 5.1- Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом

Знать способы производства продукции питания в соответствии с регламентом

1. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования
2. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.

Уметьорганизовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом

1. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
2. Применение ПЭВМ в технологических расчетах

Владетьнавыкамиорганизации производства продукции питания в соответствии с регламентом

1. Применение ЭВМ в технологических расчетах
2. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
3. Оценка технического уровня проектируемого предприятия

ОПК-5/ ОПК 5.2- Контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом

Знать способы контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

7. Помещения для приема и хранения продуктов

8. Производственные помещения
9. Помещения для потребителей

Уметьконтролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом

7. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
8. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.

Владетьнавыкамиконтроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

3. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
4. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
5. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
6. Применение ПЭВМ в технологических расчетах

ОПК-5/ОПК-5.3 - Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Знать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Служебные, бытовые и технические помещения
2. Подсобные помещения
3. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.

Уметьрассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
2. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
3. Что определяет монтажная привязка оборудования?

Владетьнавыкамирассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

1. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
2. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
3. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	
Б2.О.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Разработанная нормативная технологическая документация такая как технологическая карта блюда представляет собой:** А) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия); Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены В) Накладная Г) Сертификат *Правильный ответ: А* ***2.*** **Торговый зал это?**

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Д) Помещения для детей

Правильный ответ: Г

3. Меню это?

А) Соответствующий документ
Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В) Накладная

Г) Сертификат

Д) Товарный чек

Правильный ответ: Б

4. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные:
А) столовая;
Б) ресторан;
В) закусочная.
Правильный ответ: Б

***5.* Температура подачи холодных блюд и закусок:**
А) 22^0С;
Б) 14^0С;
В) -2^0С;
Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)
Правильный ответ: бракераж

2. _____ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.
Правильный ответ: закусочная

3. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).
Правильный ответ: технологическая карта

4. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.
Правильный ответ: заготовочный цех

5. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

	Правильный ответ: столовая **6._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.** *Правильный ответ: холодный цех* **7. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.** *Правильный ответ: столовая посуда* **8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.** *Правильный ответ: сервировка* **9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.** *Правильный ответ: столовые приборы* **10. При обслуживании по типу _____ холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия выставляют на стол, а для реализации супов и вторых горячих блюд в зале устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопки тарелок и приборы для раскладки блюд. Работа официантов сводится к помощи в порционировании.** *Правильный ответ: «шведского стола»* **11_____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.** *Правильный ответ: официант* **12. Рекомендуемая температура подачи холодных блюд и закусок.** *Правильный ответ: 12-14^{0}С* **13._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.** *Правильный ответ: холодный цех* **14. _____ - это разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей продукции общественного питания. По степени участия обслуживающего персонала различают: полное и частичное.** *Правильный ответ: обслуживание* **15. _____ - основное производственное оборудование горячего цеха, включающее печи и духовые шкафы.** *Правильный ответ: тепловое оборудование*
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	
ОПК-5.1 *Организовывает производство продукции питания в соответствии с регламентом*	
Б2.О.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Установите соответствие между пробиотическими препаратами и их определением в соответствии с регламентом:** 1) пробиотики 2) пребиотики 3) синбиотики а) физиологически функциональные пищевые ингредиенты, обладающие свойством взаимного усиливающего воздействия на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека б) живые микроорганизмы, приносящие пользу хозяину при введении в адекватных количествах в) вещества, которые не всасываются в желудочно-кишечном тракте и стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике

Правильный ответ: 1-б; 2-в; 3-а.

2. Контролем производства продукции питания таким как стерилизацией называется:

а) выделение бактерий из природного источника

б) уничтожение патогенных микроорганизмов

в) уничтожение всех микроорганизмов и их покоящихся форм

г) уничтожение спор микроорганизмов

Правильный ответ: в

3. Субстратом для культивирования биотехнологических объектов является:

а) песок

б) серная кислота

в) вода

г) шлам

д) глюкоза

Правильный ответ: д

4. Биологически активные добавки (БАД) – это:

а) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов

б) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов

Правильный ответ: б

5. Гомогенизация это:

а) процесс понижения температуры м с целью более длительного хранения;

б) тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;

в) доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;

г) процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания мол. жира при хранении.

Правильный ответ: г

Задания открытого типа:

1. Консерванты добавляются к пищевым продуктам с целью _____ их микробиологической порчи и увеличения срока годности

Правильный ответ: предотвращения

2. Биотехнология возникла на стыке биологических, химических и _____ наук

Правильный ответ: технологических

3. В биотехнологии используют методы селекции и _____ инженерии.

Правильный ответ: генной

4. Пищевые добавки подразделяются на _____ (количество) классов:

Правильный ответ: 25

5. Не допускается использование _____ при производстве пищевых продуктов массового потребления

Правильный ответ: консервантов

6. Различают _____, биологическое и химическое консервирование

Правильный ответ: физическое

7. Кислотность среды влияет на эффективность консервантов - чем более кислую реакцию имеет продукт, тем _____ в него требуется добавлять консерванта

Правильный ответ: меньше

8. Аппарат для глубинного культивирования микроорганизмов

Правильный ответ: биореактор

9. Продукты пониженной _____ имеют высокое содержание воды и легко подвергаются порче, поэтому количество добавляемого к ним консерванта должно быть на 30...40 % больше, чем рекомендуется для обычных продуктов

Правильный ответ: калорийности

10. Внесение спирта, большого количества сахара и/или другого вещества, проявляющего консервирующие свойства, снижает требуемое количество _____

Правильный ответ: консерванта

11. Консерванты на основе сорбиновой и бензойной кислот не подвержены воздей-

	ствию _____ температур *Правильный ответ: высоких* **12. Нитриты и _____, применяемые в производстве мясопродуктов, выполняют функцию цветообразования** *Правильный ответ: нитраты* **13. Известными природными _____ являются следующие витамины: аскорбиновая кислота (Е300, витамин С), встречающаяся во многих растениях, и смеси токоферолов (Е306, витамин Е), которыми богаты рыбий жир и некоторые растительные масла** *Правильный ответ: антиокислителями* **14. Благодаря действию уплотнителей растительные ткани приобретают устойчивость к _____** *Правильный ответ: термической обработке* **15. Влагоудерживающие агенты - это гигроскопичные вещества, регулирующие активность _____ в пищевых продуктах** *Правильный ответ: воды*
ОПК 5.2 контролирует производство продукции питания в соответствии с регламентом	
Б2.О.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Контроль производства продукции, форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса в соответствии с регламентом, является:** А) прямоугольная Б) овальная В) трёхугольная *Правильный ответ: б* **2. Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией** А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду *Правильный ответ: бв* **3. Что такое личная гигиена?** А) гигиена лица Б) гигиена тела, одежды, обуви В) гигиена одежды *Правильный ответ: б* **4. Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях** А) на стеллажах на расстоянии 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см Б) в шкафах В) на полу в специальной таре *Правильный ответ: а* **5. Виды ответственности за санитарные правонарушения** А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная *Правильный ответ: в* *Задания открытого типа:* **1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении продуктов питания в холодильнике?** *Правильный ответ:* Соблюдение температурного режима холодильника, размещение продуктов в соответствующих упаковках.

2. Какие принципы лежат в основе профилактики инфекционных заболеваний?
Правильный ответ: Личная гигиена, борьба с микробами, профилактика микробных инфекций.

3. Каковы функции санитарно-эпидемиологической станции?
Правильный ответ: Выполнение мер по санитарной и эпидемиологической защите населения, проведение анализа состояния здоровья населения, контроль за качеством питьевой воды и продовольствия.

4. Какие факторы оказывают влияние на инфекционные заболевания?
Правильный ответ: Контакт с больным человеком, нарушение гигиены, качество питьевой воды.

5. Как обеспечить безопасность человека на производстве?
Правильный ответ: Проведение профилактических мер, создание условий для нормальной работы и отдыха работников, обеспечение пожарной безопасности.

6. Какие требования предъявляются к водороду кислородному газу?
Правильный ответ: Проверка наличия хиновых примесей, проверка плотности газа.

7. Какие меры принимаются для предотвращения аварий при работе с различными опасными веществами?
Правильный ответ: Профессиональные знания и навыки, применение соответствующего оборудования, соблюдение мер безопасности.

8. Какие гигиенические требования предъявляются к солнечным ваннам?
Правильный ответ: Режим экспозиции, соблюдение инструкций по применению, защита глаз.

9. Каким образом соблюдаются меры безопасности при контакте с кишечной палочкой?
Правильный ответ: Регулярное мытье рук, использование антисептиков, чистота и порядок.

10. Какие гигиенические меры применяются при работе в грязных производственных условиях?
Правильный ответ: Использование защитных средств, соблюдение режимов питья, профессиональная чистка и наличие душевых.

11. Какие гигиенические требования предъявляются к персоналу, работающему с медицинскими инструментами? *Правильный ответ:* Регулярное мытье рук, защита глаз, использование специальных средств.

12. Как проводится дезинфекция помещений и предметов в кругу инфекции?
Правильный ответ: Использование специальных растворов и антисептиков.

13. Какую роль имеет вентиляция в помещениях?
Правильный ответ: Поддерживание оптимальной влажности, удаление вредных веществ из помещения, обеспечение адекватных условий для дыхания.

14. Какие гигиенические требования предъявляются к обуви на производстве?
Правильный ответ: Использование специальной обуви для работы, ее регулярная обработка и очистка.

15. Каковы главные требования к обработке медицинского инструментария?
Правильный ответ: Соблюдение процедур дезинфекции и стерилизации, использование

	специальных растворов и средств.
ОПК-5.3 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	
Б2.О.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	Задания закрытого типа: 1. Для организации диетического питания и эффективности работы на производственных предприятиях проектируют такое технологическое оборудование как: 1) холодильник 2) административно-бытовой корпус 3) подсобные цехи 4) диетические столовые Правильный ответ : 4 2. На промышленных производствах с целью создания благоприятных социальных условий и обеспечения работников горячим питанием (в том числе работающих рассредоточенными и малочисленными коллективами) предусматривают предприятия _____ питания 1) муниципального 2) общественного 3) городского 4) районного Правильный ответ: 2 3. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов (с учетом высоких требований к архитектурно-художественному уровню отдельных зданий и застройки в целом в соответствии с градостроительными задачами), называют … 1) типовым 2) обыденным 3) техническим 4) опытным Правильный ответ:1 4. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать: 1) минимальное расстояние между оборудованием 2) поточность технологического процесса 3) подачу сырья разными способами 4) затраты на его обслуживание Правильный ответ:2 5. При проектировании фабрик и предприятий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированных цехов (мясного, рыбного, овощного и т. п.) задают или получают расчетным путем _____, выраженную в тоннах сырья или полуфабрикатов. 1) мощность 2) скорость 3) объем Правильный ответ:1

	Задания открытого типа: 1. При проектировании предприятий общественного питания (столовые, рестораны и т. п.) расход сырья и полуфабрикатов можно рассчитывать по физиологическим нормам питания и по _____ расчетного дня Правильный ответ: меню 2.Полезную площадь складских помещений заготовочных предприятий определяют как _____ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов Правильный ответ: сумму 3. _____помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием Правильный ответ: Площадь 4. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, _____ программой является совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых ими за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе Правильный ответ: производственной 5. Номенклатуру оборудования для различных цехов предприятий _____ питания определяют на основе ассортимента изготовляемой продукции и видов оборудования Правильный ответ: общественного 6. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, зонами называется - _____. Правильный ответ: генеральным планом 7. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям. Правильный ответ: Проект 8. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др. называют_____ Правильный ответ: генеральный план 9. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____ Правильный ответ: инженер 10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют_____

	Правильный ответ: типовым 11. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют Правильный ответ: сетка 12. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется_____ Правильный ответ: Технической документацией 13. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям. Правильный ответ: Проект 14. _____ оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для проведения различных механических операций: очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба и т. п. Оно может быть представлено отдельными машинами или поточными линиями (в специализированных цехах). Правильный ответ: Механическое 15. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные _____ Правильный ответ: линии

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

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

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

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

1) характер выполненной работы;

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

3) отношение студента к порученной работе;

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

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

Порядок сообщения студент определяет самостоятельно, подчеркнув, что, по его мнению, является наиболее важным и значимым, и где проявлена его самостоятельность при написании отчета. Допускается обращение к тезисам, составленным заранее. К докладу в качестве наглядных пособий, могут представляться в форме плакатов графика; диаграммы; рисунки, фотографии, структурные схемы, расчетные материалы и т.п., план предприятия,при необходимости может использоваться для объяснений аудиторная доска.
Затем студент отвечает на вопросы. Зачитывается характеристика-отзыв о практиканте. Ответ оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости и зачетной книжке.

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/112368
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93367. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93367

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

Перечень указанный в п.10

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (ме
Практика проводится не в структурных подразделениях	ООО «С Договор готовке с ООО «К Договор готовке

	г. АО плем шукский Договор готовке М ООО «Дэ Договор готовке М ООО «Ре Договор готовке М г. Производ хозяйств «Алексан Договор готовке М ООО «Со
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Р тябрьский ул. Кри
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-иономер, 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, Р тябрьский ский, ул
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	346493, Р тябрьский ский, ул

«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»	