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

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

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

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика, в том числе 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. _____ доцент канд.экон.наук _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Преддипломная 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 «Преддипломная практика» – 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

Индикаторы достижения компетенции:

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

УК-2.1 - Планирует и организовывает разработку проекта

УК-2.2 - Реализует проект

УК-3.2 - Вырабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

ОПК-5 - Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-3.1- оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-5.1 - Использует научные знания для решения организационно-технологических задач

ОПК-5.2 - Использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции (ПК):

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Преддипломная практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 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
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на	УК-1.1 - Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода	*Знание:* способов осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода *Умение:* осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий

	основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		*Навык и / или опыт деятельности:* осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
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	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

	поставленной цели		
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3.1)	*Знание:* рисков при разработке новых высокотехнологических решений *Умение: оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений* *Навык и / или опыт деятельности: оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений*
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1- Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	*Знание:* технологии производства продукции питания *Умение: Организовывать производство продукции питания в соответствии с регламентом* *Навык и / или опыт деятельности: Организации производство продукции питания в соответствии с регламентом*
		ОПК-5.2- Использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	*Знание:* технологии производства продукции питания
			Умение: Контролировать производство продукции питания в соответствии с регламентом
			Навык и / или опыт деятельности: Контроля производства продукции питания в соответствии с регламентом

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

Общая трудоемкость «Технологическая практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
очная форма обучения 2025 год набора		
2	32	211/3
заочная форма обучения 2025 год набора		
2	23	151/3
очная форма обучения 2026 год набора		
2	32	211/3
заочная форма обучения 2026 год набора		
2	23	151/3

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:

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

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

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

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

Отчет оформляется на листах формата А4 рукописным или печатным текстом с использованием шрифта 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.

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

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	**В результате прохождения практики обучающиеся должны:**		
			Знать I этап	**Уметь II этап**	**Навык и (или) опыт деятельности III этап**
(УК-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-2/ УК-2.1)	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Планирует и организовывает разработку проекта	основные понятия, теории управления проектами; классификацию проектов; методы постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основные нормативные и правовые механизмы управления проектами.	определять цели, предметную область и структуру программы, проекта; использовать знания об основных понятиях управления проектами в профессиональной деятельности	осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами

(УК-2/ УК-2.2)	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Реализует проект	концепции, стратегии и модели управления ресурсами проекта; критерии принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условия применения и методы расчета показателей эффективности управления ресурсами.	рассчитывать, интерпретировать и моделировать показатели эффективности управления ресурсами и затратами; выбирать методы распределения ресурсов проекта; принимать эффективные стратегические организационно-управленческие решения на основе необходимой и достаточной информации о ресурсах и затратах и адекватных ситуации критериев	принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта.
(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
ОПК-3/ ОПК-3.1	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1- Способен оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	риски при разработке новых высокотехнологических решений	оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-5/ОПК-5.1.	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	Методы использования научных знаний для решения организационно-технологических задач	Использовать научные знания для решения организационно-технологических задач	Применения научных знаний для решения организационно-технологических задач
ОПК-5/ОПК-5.2.	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Методы использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Использовать навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Применения навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

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

6. 2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Результат обучения по практике	**Критерии и показатели оценивания результатов обучения**			
	«неудовлетворительно»	**«удовлетворительно»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
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
I этап **Знать** основные понятия, теории управления проектами; классификацию проектов; методы постановки целей проекта, его задачи при заданных критериях, целевых функциях, ограничениях; основные	**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	**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	**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

нормативные и правовые механизмы управления проектами. **(УК-2 / УК-2.1)**	проектами. **/ Отсутствие знаний**		правовых механизмов управления проектами	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 нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами **(УК-2 / УК-2.1)**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность формулировать совокупность взаимосвязанных задач, осуществления контроля соответствия разработанных документов действующей нормативной и правовой документации с точки зрения управления проектами

I этап **Знать** концепции, стратегии и модели управления ресурсами проекта; критерии принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условия применения и методы расчета показателей эффективности управления ресурсами. **(УК-2 / УК-2.2)**	**Фрагментарные знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами. **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.	**Сформированные и систематические знания** концепций, стратегий и моделей управления ресурсами проекта; критериев принятия организационно-управленческих решений по эффективному использованию ресурсов в зависимости от факторов внешней и внутренней среды проекта; условий применения и методов расчета показателей эффективности управления ресурсами.
II этап **Уметь** рассчитывать, интерпретировать и моделировать 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 навы-**	**Фрагментарное применение навыков**	**В целом успешное, но не систематическое**	**В целом успешное, но сопровождающееся**	**Успешное и систематическое**

ками принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта **(УК-2 / УК-2.2)**	принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта/ **Отсутствие навыков**	**применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта	**отдельными ошибками применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта	**применение навыков** принятия неформализованных управленческих решений, обеспечивающих эффективное использование ресурсов проекта; расчета показателей, характеризующих ресурсы и затраты проекта, приемами их визуализации и интерпретации; приобретать опыт деятельности, применяя на практике способность принимать неформализованные управленческие решения, обеспечивающие эффективное использование ресурсов проекта
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 риски при разработке новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.1)**	**Фрагментарные знания** рисков при разработке новых высокотехнологических решений / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** рисков при разработке новых высокотехнологических решений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** рисков при разработке новых высокотехнологических решений	**Сформированные и систематические знания** рисков при разработке новых высокотехнологических решений
II этап Уметь оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.1)**	**Фрагментарные умения** оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **/Отсутствие умений**	**Неполные умения** оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения** оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений профессиональных задач	**Сформированные и систематические умения** оценивать риски путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
III этап Владеть навыками оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **(ОПК-3/ ОПК-3.1)**	**Фрагментарные владение навыком** оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений / **Отсутствие знаний**	**Неполные владение навыком** оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком** оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	**Сформированные и систематические владения навыком** оценки рисков путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

I этап **Знание** методов использования научных знаний для решения организационно-технологических задач **(ОПК-5/ОПК-5.1.)**	**Фрагментарные знания** методов использования научных знаний для решения организационно-технологических задач/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов использования научных знаний для решения организационно-технологических задач	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов использования научных знаний для решения организационно-технологических задач	**Сформированные и систематические знания** методов использования научных знаний для решения организационно-технологических задач
II этап **Уметь** использовать научные знания для решения организационно-технологических задач **(ОПК-5/ ОПК-5.1)**	**Фрагментарное умение** использовать научные знания для решения организационно-технологических задач / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать научные знания для решения организационно-технологических задач	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** использовать научные знания для решения организационно-технологических задач	**Успешное и систематическое умение** использовать научные знания для решения организационно-технологических задач
III этап **Владеть навыками** применения научных знаний для решения организационно-технологических задач **(ОПК-5/ ОПК-5.1)**	**Фрагментарное применение навыков** применения научных знаний для решения организационно-технологических задач / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения научных знаний для решения организационно-технологических задач	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения научных знаний для решения организационно-технологических задач	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения научных знаний для решения организационно-технологических задач
I этап **Знание** методов использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач **(ОПК-5/ОПК-5.2.)**	**Фрагментарные знания** методов использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	**Сформированные и систематические знания** методов использования навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
II этап **Уметь** использовать навыки	**Фрагментарное умение** использовать навыки	**В целом успешное, но не систематическое умение**	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**	**Успешное и систематическое умение** использовать

исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач **(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач / **Отсутствие умений**	использовать навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	использовать навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
III этап **Владеть навыками** исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач .**(ОПК-5/ ОПК-5.2)**	**Фрагментарное применение навыков** исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

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 преддипломной практикой, проводимой в подразделениях университета, назначается руководитель практики от университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета.

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, оказывает методическую помощь обучающимся при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

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 с оценкой

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?

ОПК-3, ОПК-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-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 3 **.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:
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
ОПК-3.1- оценивает риски использования современных методов и разработки новых технологических решений	

Задания закрытого типа:

1. **Для транспортирования в магазин кулинарии 25 кг отварной говядины, 269 шт. блинчиков, 10 кг салата потребуется, стеллажей_____**

а) 2
б) 3
в) 4
г) 5

Правильный ответ-в

2. Минимальные размеры холодильной камеры составляют, мм

а) 2000×2400×2700
б) 2200×2400×2700
в) 2200×2300×2700
г) 2200×2300×2800

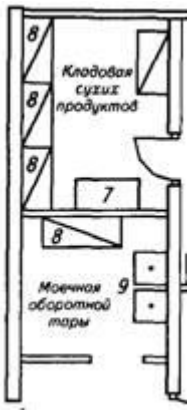
Правильный ответ-б

3. Планировка спуска с пандусом представлена на рисунке

а)

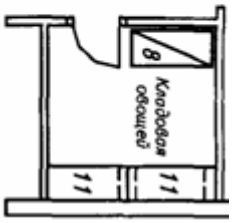


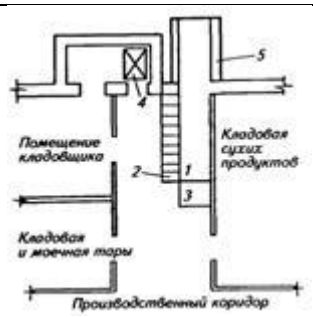
б)





в)





г)

Правильный ответ-г

4. Количество разгрузочных мест на предприятии общественного питания с числом мест в залах 500 согласно нормативным данным равно_____

а) 1

б) 2

в) 3

г) 4

Правильный ответ-а

5. Ширина коридоров в складских помещениях при перемещении продуктов с помощью тележек составляет_____

а) не более 2 м

б) не менее 2 м

в) не более 3 м

г) не менее 3 м

Правильный ответ-г

Задания открытого типа:

1.Рыбный цех как самостоятельное заготовительное предприятие с полным составом помещений проектируют в столовых и ресторанах с количеством мест, равным_____

Правильный ответ- 400

2.При проектировании моечной столовой посуды выделяют линии с установкой_____

Правильный ответ- машины и вспомогательного оборудования; моечные ванн и вспомогательного оборудования

3. Площадь аванзала, если вместимость зала составляет 150 мест, равна_____

Правильный ответ- 15 $м^2$

4. Минимальные габариты эстрады составляют, м _____

Правильный ответ- длина 2,5 ширина 1,8 высота 0,25-0,45

5. Вариант расстановки мебели в зале выбирают из соображений _____

Правильный ответ- обеспечения оптимальных условий для потребителей и обслуживающего персонала

6. Минимальная площадь бельевой, если число мест в зале составляет 70, равна_____

Правильный ответ- 7 $м^2$

7. Размещение гардероба может быть фронтальным, если _____

Правильный ответ- его протяженность незначительна

8. Длину вешалки обычно проектируют исходя из норматива _____

Правильный ответ-6 крючков на 1 м ее длины

9. Алгоритм планировки здания состоит из _____

Правильный ответ- выбора типа здания; выбора этажности и конфигурации;

	выбора архитектурно-планировочной схемы; размещения помещений в здании; размещения оборудования **10. Ширина проходов в производственных помещениях доготовочных предприятий между стеной и технологической линией оборудования составляет, м_____** Правильный ответ-1,0
ОПК-5.1 - Использует научные знания для решения организационно-технологических задач	
	Задания закрытого типа: **1. К архитектурно-художественным задачам объемно-планировочных решений относят** а) создание единой архитектурной композиции в сочетании с условиями нормального естественного и искусственного освещения б) создание художественного образа сооружения в соответствии с его месторасположением в условиях городской застройки и единой архитектурной композиции в) создание художественного образа сооружения в соответствии с его месторасположением в условиях городской застройки и связью с транспортной магистралью г) создание единой архитектурной композиции в сочетании с условиями эффективного использования площади и объема здания Правильный ответ-б **2 Факторы, относящимися к градостроительным и природно-климатическим является** а) конфигурация и величина участка строительства; его ориентация по сторонам света и по отношению к господствующим ветрам; рельеф; климатический район строительства; характер окружающей застройки; связь с магистралями, улицами и проездами б) конфигурация и величина участка строительства; его ориентация по сторонам света и по отношению к господствующим ветрам; рельеф; климатический район строительства; характер окружающей застройки в) конфигурация и величина участка строительства; его ориентация по сторонам света и по отношению к господствующим ветрам; рельеф; климатический район строительства; характер окружающей застройки; связь с магистралями, улицами и проездами; коммуникационные помещения г) конфигурация и величина участка строительства; его ориентация по сторонам света и по отношению к господствующим ветрам; рельеф; климатический район строительства; характер окружающей застройки; связь с магистралями, улицами и проездами; художественный облик городской застройки Правильный ответ-а **3. Выбор этажности здания определяется** а) конфигурацией и мощностью предприятия б) конфигурацией и условиями градостроительства в) мощностью предприятия и эксплуатационными расходами г) мощностью предприятия и условиями градостроительства Правильный ответ-г **4. Предпочтительная этажность здания для отдельно стоящего предприятия общественного питания с числом мест свыше 200 равна** а) 1 б) 2 в) 3

	г) 4 Правильный ответ-г **5. На первом этаже здания располагают** а) складские помещения, кондитерский цех, кулинарных изделий, магазин кулинарии б) экспедицию, кондитерский цех, овощной цех, кладовую белья в) складские помещения, экспедицию, овощной цех, магазин кулинарии г) складские помещения, мясо-рыбный цех, кулинарный цех, кладовую белья Правильный ответ-в Задания открытого типа: **1. Генеральным планом предприятия называется_____** Правильный ответ- горизонтальная проекция участка застройки с изображением всех зданий и сооружений, прилежащих озелененных территорий, подходов и проездов, а также пешеходных дорожек 2**. Высоту этажа здания предприятия общественного питания с числом мест 180 принимают равной, м_____** Правильный ответ- 3,6 **3. Основными строительными параметрами зданий при их проектировании считают _____** Правильный ответ- сетка колонн, их высота; привязка элементов конструкций к осям **4. Столовая с полным производственным циклом обеспечивающая питанием работающих _____** Правильный ответ- столовая-заготовочная **5. При числе работающих в максимальную смену менее 200 человек предусматривают столовую _____** Правильный ответ- столовую-заготовочную **6 Численность работающих мест в диетических столовых рассчитывают исходя из _____** Правильный ответ- общей численности работающих **7. Чтобы обеспечить удобную загрузку продуктов и выгрузку освободившейся тары помещения буфетов располагают на _____ этапе** Правильный ответ- 1 **8. Вместимость залов для обслуживающего персонала находят _____** Правильный ответ- из общей численности работающих **9. При домах отдыха, пансионатах предусматривают _____** Правильный ответ- столовые **10. Вместимость залов столовых должна соответствовать ____** Правильный ответ- числу мест
ОПК-5.2 - Использует навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	
	Задания закрытого типа: **1. Столовые для обслуживающего персонала лагерей проектируют из расчета** а) обслуживания всех работающих б) числу отдыхающих

	в) числу мест Правильный ответ-б **2. На сырье работают следующие предприятия** а) доготовочные предприятия б) заготовочные предприятия в) Предприятия по типу «Cook-chill» Правильный ответ-а **3. Стадия, исключаемая из производственного процесса предприятий общественного питания, работающих на кулинарных п/ф** а) производство кулинарной продукции и оформление блюд б) производство п/ф в) реализация продукции потребителям Правильный ответ-б **4. В следующие функциональные группы объединяют помещения заготовочных предприятий, производственный процесс которых состоит из стадий приема и хранения сырья, производства п/ф, кулинарных и кондитерских изделий, временного хранения и отправки п/ф, кулинарных и кондитерских изделий** а) экспедиция, производственные, служебные, бытовые, подсобные б) складские, экспедиция, служебные, бытовые, подсобные в) складские, экспедиция, производственные, служебные, бытовые, подсобные Правильный ответ-а **2. Следующие помещения входят в состав функциональной группы для приема и хранения продуктов** а) складские помещения, экспедиция б) складские, бытовые помещения в) складские, технические помещения Правильный ответ-а **3. Складские помещения размещают** а) в подвальном, цокольном и первом этаже б) на первом и втором этаже в) втором и последующих этажах Правильный ответ-а Задания открытого типа: 1. **Самостоятельно, без общего тамбура проектируют_____** Правильный ответ- блоки холодильных камер **2. _____ рекомендуют располагать на заготовочных предприятиях не выше первого этажа, для удобства размещают под овощным цехом или рядом с ним** Правильный ответ- кладовую овощей **3. Через _____ попадает продукты и сырье, если помещение загрузочной расположено в подвале** Правильный ответ- специальный люк-спуск по пандусу при помощи наклонного транспортера **4. Ширину коридоров предусматривают в складских помещениях с учетом перемещения продуктов с помощью аккумуляторных тележек_____** Правильный ответ- не менее 2 м **5. Помещение для диспетчеров располагают _____** Правильный ответ- в группе служебных помещений

	4. Эти помещения включают в состав производственных помещений_____ Правильный ответ- горячий и холодный цехи, мясной, птице-гольевой, рыбный и овощной, помещение мучного цеха (кондитерские цеха), моечные столовой и кухонной посуды, помещение для резки хлеба, помещение заведующего производством **5. Цеха размещают с ориентацией торцов здания_____** Правильный ответ- на север, северо-восток, северо-запад **8. На _____ % повышает эффективность труда правильно организованное рабочее место** Правильный ответ- на 20% **9. _____ цех предназначен для обработки мяса (говядины, свинины, баранины) и изготовления п/ф** Правильный ответ- мясной **10. Ширина раздаточной при одностороннем расположении должна быть _____** Правильный ответ- не менее 2 м

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 «Преддипломной практике» проводится в форме промежуточной аттестации.

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

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

1) характер выполненной работы;

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

3) отношение студента к порученной работе;

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

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

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

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323582 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323582

Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мезенцева, С. А. Информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве : учебное пособие / С. А. Мезенцева. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 118 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322991 Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322991
Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/254456 Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/254456

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

реквизиты программы указаны в п.10.

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), pH-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, 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, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины	
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26