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:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3

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

Производственно-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 09.02.2026 г. № 7 Зав. каф. _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК-1);
- Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК- 1.3);
- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК- 2.1);
- Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания (ПК- 2.2);
- Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК- 2.3).

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Производственно-технологическая практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности 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
ПК-1	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.3- Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	*Знать*законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
			*Уметь*использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
			*Навык и (или) опыт деятельности*применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
ПК-2	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2.1- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	*Знать*меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
			*Уметь*контролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений
			*Навык и (или) опыт деятельности*соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПК-2	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ОПК-2.2- Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания	*Знать*методику создания системы контроля на предприятиях питания
			*Уметь*создавать систему контроля на предприятиях питания
			*Навык и (или) опыт деятельности*владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания
ПК-2	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2.3- Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	*Знать*способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
			*Уметь*оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
			*Навык и (или) опыт деятельности*оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Производственно-технологическая практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
3	6	4
заочная форма обучения 2022 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2023 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2023 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2024 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2024 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2025 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2025 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2026 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2026 год набора		
4	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

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Заключительный этап	1.Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета о прохождении практики 3. Защита отчета о прохождении практики

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:

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

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

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

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

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

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

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля – 25 мм,
- правого – 10 мм,
- верхнего и нижнего – 15 мм.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

Структура отчета по Практике 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

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
ПК-1/ ПК-1.3.	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
ПК-2/ ПК-2.1.	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	контролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений	соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
ПК-2/ ПК-2.2.	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания	методику создания системы контроля на предприятиях питания	создавать систему контроля на предприятиях питания	владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания
ПК-2/ ПК-2.3.	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

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

6. 2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап **Знать**законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство**(ПК-1/ ПК-1.3.)**	**Фрагментарные знания**законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**Сформированные и систематические знания**законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
II этап **Уметь**использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство**(ПК-1/ ПК-1.3.)**	**Фрагментарное умение**использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**Успешное и систематическое умение**использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
III этап **Владеть навыками**применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство**(ПК-1/ ПК-1.3.)**	**Фрагментарное применение навыков**применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	**Успешное и систематическое применение навыков**применений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
I этап **Знать**меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений **(ПК-2/ ПК-2.1.)**	**Фрагментарные знания**о мерах соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**о мерах соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**о мерах соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Сформированные и систематические знания**о мерах соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
II этап **Уметь** контролировать и соблюдать технические	**Фрагментарное умение**контролировать и соблюдать технические и санитарные	**В целом успешное, но не систематическое умение**контролировать и соблюдать техниче-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**контролировать и соблю-	**Успешное и систематическое умение** контролировать и соблюдать технические и

и санитарные условия работы структурных подразделений **(ПК-2/ ПК-2.1.)**	условия работы структурных подразделений / **Отсутствие умений**	ские и санитарные условия работы структурных подразделений	дать технические и санитарные условия работы структурных подразделений	санитарные условия работы структурных подразделений
III этап **Владеть навыками**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений **(ПК-2/ ПК-2.1.)**	**Фрагментарное применение навыков** соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Успешное и систематическое применение навыков**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
I этап **Знать** методику создания системы контроля на предприятиях питания**(ПК-2/ ПК-2.2.)**	**Фрагментарные знания**методики создания системы контроля на предприятиях питания/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**методики создания системы контроля на предприятиях питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**методики создания системы контроля на предприятиях питания	**Сформированные и систематические знания**методики создания системы контроля на предприятиях питания
II этап **Уметь** создавать систему контроля на предприятиях питания **(ПК-2/ ПК-2.2.)**	**Фрагментарное умение**создавать систему контроля на предприятиях питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**создавать систему контроля на предприятиях питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**создавать систему контроля на предприятиях питания	**Успешное и систематическое умение** создавать систему контроля на предприятиях питания
III этап **Владеть навыками**владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания**(ПК-2/ ПК-2.2.)**	**Фрагментарное применение навыков**владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания	**Успешное и систематическое применение навыков**владения методикой создания системы контроля на предприятиях питания
I этап **Знать**способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам **(ПК-2/ ПК-2.3.)**	**Фрагментарные знания**способов оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**способов оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**способов оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	**Сформированные и систематические знания**способов оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
II этап **Уметь** оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам **(ПК-2/ ПК-2.3.)**	**Фрагментарное умение**оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	**Успешное и систематическое умение** оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
III этап **Владеть навыками**оценивания соответствия	**Фрагментарное применение навыков** оценивания соответствия качества выполняемых	**В целом успешное, но не систематическое применение** оценивания соответствия каче-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навы-**	**Успешное и систематическое применение навыков**оценивания соответствия качества

качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам**(ПК-2/ ПК-2.3.)**	работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам / **Отсутствие навыков**	ства выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	**ков**оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

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 производственно-технологической практики

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

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
2. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
3. Правила противопожарной безопасности;
4. Правила эксплуатации технологического оборудования;
5. Должностные обязанности работников производства;
6. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
7. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
8. Основные типы предприятий общественного питания.
9. Услуги общественного питания, требования к ним.
10. Методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
11. Структура помещений предприятий общественного питания, назначение, общая характеристика.
12. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
13. Интерьер предприятий общественного питания; общие требования, характеристика.
14. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация.
15. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.

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

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

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету с оценкой

ПК-1/ ПК-1.3 - Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

Знатьзаконодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

1. Ассортимент полуфабрикатов и приемы их приготовления
2. Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
3. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
4. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
5. Правила противопожарной безопасности;
6. Правила эксплуатации технологического оборудования;
7. Должностные обязанности работников производства;
8. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация

Уметь использовать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

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. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация

Навыкприменений знаний о законодательстве Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

1. Оценка технического уровня проектируемого предприятия
2. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

ПК-2/ ПК-2.1 - Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Знать меры соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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

Уметьконтролировать и соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений

1. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП
2. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.

Владетьнавыкамисоблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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

ПК-2/ ПК-2.2 -Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания

Знать методику создания системы контроля на предприятиях питания

1. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
2. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
3. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
4. Что определяет монтажная привязка оборудования?
5. основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания
6. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

Уметьсоздавать систему контроля на предприятиях питания

1. Правила эксплуатации технологического оборудования;
2. Должностные обязанности работников производства;
3. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.

Владетьнавыкамивладения методикой создания системы контроля на предприятиях питания

1. Расчет численности работников производства и зала

2. Технологический расчет и подбор оборудования
3. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений
4. Оценка технического уровня проектируемого предприятия

ПК-2/ ПК-2.3 - Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Знать способы оценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

1. Основные типы предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания, требования к ним.
3. Методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
4. Структура помещений предприятий общественного питания, назначение, общая характеристика.
5. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
6. Интерьер предприятий общественного питания; общие требования, характеристика.
7. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация.
8. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.
9. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования

Уметьоценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

1. Первичный, текущий вводный инструктаж. Документация.
2. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.
3. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования

Владетьнавыкамиоценивания соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

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

<table>
<tr><td colspan="2">ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</td></tr>
<tr><td colspan="2">ПК-1.3 Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство</td></tr>
<tr><td>Б2.В.01.01(П)
ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА</td><td>Задания закрытого типа:

1. Чем загрязняется растительное сырье в сельском хозяйстве?
А. нитратами и пестицидами
Б. металлами и пестицидами
В. нитратами и антибиотиками
Правильный ответ: А

2. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты
А. растительного происхождения
Б. животного происхождения
Правильный ответ: А</td></tr>
</table>

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца
А. консервы в жестяной таре
Б. консервы в стеклянных банках
В. молочные
Правильный ответ: А

4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?
А. замораживание
Б. копчение
В. варка
Г. подгорание
Правильный ответ: Б, Г

5. Установите соответствие между определениями

1. Мясорастительный продукт: …	А) пищевой продукт, изготовленный с использованием или бе гредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингред
2.Мясосодержащий продукт:	Б) мясосодержащий продукт, изготовленный с использование происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в ре включительно.
3.Мясной продукт:	В) пищевой продукт, изготовленный с использованием немяс которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5 % до 60

Правильный ответ: 2-в, 1-б, 3-а

Задания открытого типа:

1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла
Правильный ответ: нет

2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого Staphylococcus aureus возникает_____
Правильный ответ: пищевой токсикоз

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза
Правильный ответ: нет

4. Микотоксины – это…
а) пестициды
б) антибиотики
в) ядовитые грибы
Правильный ответ: в

5. Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработки
Правильный ответ: описторхоз

6. Количество переданной организму энергии излучения называется_____
Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья

	в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____ *Правильный ответ: варка* *8.* Для человека представляют особую опасность_____ *Правильный ответ: радионуклиды* *9.*_____это 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 *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%* *13.* Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к_____ *Правильный ответ: природным источникам загрязнения* *14.*_____ вещества действуют как аллергены Правильный ответ: *сенсибилизирующие* *15.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков*
ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	
ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	
Б2.В.01.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. В соответствии с чем должен находиться объём товарных запасов при соблюдении технических и санитарных условий:** А) в соответствии с бюджетным кодексом Российской Федерации; Б) в соответствии с объёмом и структурой покупательского спроса; В) в соответствии со стандартами красоты; Г) в соответствии с предложением государственного регулятора. *Правильный ответ: Б* **2. К какой задаче можно отнести сохранение товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств:** А) к задаче высшей математики; Б) к иным логическим задачам;

В) задача хранения;
Г) задача сохранения материальных средств;
Д) задача облачного хранения данных.
Правильный ответ: В

3. Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации:
А) хранение;
Б) эксплуатация;
В) сбор информации.
Правильный ответ: А

4. Что необходимо обеспечивать для бесперебойного снабжения потребителей, что предотвращает образование излишних сверхнормативных запасов:
А) планирование и нормирование товарных запасов;
Б) увеличение предложения товара;
В) использовать централизованный способ доставки;
Г) сбор информации о снабжающих компаниях на изучаемом сегменте рынка.
Правильный ответ: А
5.Какой должна быть температура для продуктов длительного хранения:
А) не превышать температуру 37,7 С*;
Б) не превышать 0 С*;
В) не превышать 10 С*;
Правильный ответ: В

Задания открытого типа:
1. _____ - процессы, изменяющие состояние и свойства продуктов, а также влияющие на активность других процессов.
Правильный ответ: физические
2. _____ процессы - процессы, вызывающиеся жизнедеятельностью организмов, для которых многие пищевые продукты служат питательной средой.
Правильный ответ: микробиологические
3. _____ - разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами.
Правильный ответ: брожение
4. _____ - процесс разложения белков под действием ферментов, выделяемых одноимёнными микроорганизмами.
Правильный ответ: гниение
5. _____ - обеспечение количественной и качественной сохранности товара с минимальными потерями.
Правильный ответ: хранение
6. _____ защищает товар от внешних воздействий, повышенной или пониженной температуры, влажности воздуха, от света, посторонних запахов, микроорганизмов и т.д.
Правильный ответ: упаковка
7. _____ - этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации.
Правильный ответ: хранение
8. При влажности _____ % следует хранить товары с высоким содержанием влаги.
Правильный ответ: 80-95

	9. _____ называют процессы, вызываемые биологическими объектами (грызунами и насекомыми-вредителями). *Правильный ответ: биологические* **10. При влажности _____ % влажности воздуха следует хранить товары с невысокой влажностью (сахар, мука, соль, крахмал, крупа и т.д.).** *Правильный ответ: 65-75* **11. Показателями _____ является выход стандартной продукции, размер потерь, сроки хранения.** *Правильный ответ: сохраняемости* **12. _____ склад – организация, осуществляющая хранение товаров в качестве предпринимательской деятельности.** *Правильный ответ: Товарный* **13. Обеспечивают _____ качества и количества товара: исходное качество сырья, упаковка, маркировка, условия транспортирования, условия хранения, условия реализации и эксплуатации.** *Правильный ответ: сохранение* **14. _____ - средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукцию от повреждений и потерь и облегчающих торгово-технологический процесс обращения.** *Правильный ответ: упаковка* **15. _____ - любые слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, различный иллюстрированный материал, относящиеся к товару и размещённые на упаковке, документах, уведомлениях, этикетках.** *Правильный ответ: Маркировка*
ПК-2.2 Владеет методикой создания системы контроля на предприятиях питания	
Б2.В.01.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Такая система контроля на предприятиях питания как режим хранения товаров представляет собой:** А) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность Б) Срок реализации продуктов В) Отпуск продуктов Г) Влажность продукта Правильный ответ: А **2. В каком цехе владеют методикой производства холодных блюд и закусок?** А) Холодный цех Б) Кулинарный цех В) Горячий цех Г) Все ответы верны *Правильный ответ: А* **3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?** А) Бар Б) Кафе В) Ресторан Г) Закусочная

Д) Ларек

Правильный ответ: В

4. Мясорыбный цех предназначен для:

А) предварительной обработки мяса, рыбы и производства полуфабрикатов из них;

Б) производства холодных блюд и закусок;

В) производства кондитерской продукции;

Г) предварительной обработки овощей и зелени.

Правильный ответ: А

5. Торговый зал это?

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

2. _____ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.

Правильный ответ: горячий цех

3. _____ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

4. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

Правильный ответ: ресторан

5. _____ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)

Правильный ответ: бракераж

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

Правильный ответ: закусочная

7. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Правильный ответ: технологическая карта

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

Правильный ответ: заготовочный цех

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

	10. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд. *Правильный ответ: столовая* **11._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.** *Правильный ответ: холодный цех* **12. _____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.** *Правильный ответ: официант* **13. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.** *Правильный ответ: ресторан* **14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.** *Правильный ответ: салфетка* **15.** **Перед подачей кофе, чашки _____.** *Правильный ответ: подогревают*
ПК-2.3 Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	
Б2.В.01.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА	1.Какие продукты в соответствии с качеством выполняемых работ разработанным на предприятии по регламентам и стандартам чаще всего могут содержать повышенные количества свинца? А. консервы в жестяной таре Б. консервы в стеклянных банках В. молочные *Правильный ответ: А* *2.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве А. 30% или 50% Б. 20% или 50% *В. 50% или 100% *Правильный ответ:* В 3. Какая единица используется для нормирования радионуклидов А. Зиверт /Зв/ Б. бэр В. Беккерель /Бк/ *Правильный ответ: В* *4.* Виды растений, в которых успешно функционирует ген (или гены) пересаженные из других видов растений или животных А. Трансгенные Б. биосинтетические В. селекционные

Правильный ответ: А

5. Установите соответствие между определениями

1. *Потемнение* меда возникает…	А) после обработки ульев муравьиной или щавелевой кислотами, другими веществами.
2. *Вспенивание* меда возникает	Б) при длительном хранении в комнатных условиях (20-25 °С) или таре.
3.*Появление посторонних запахов* происходит	В) в процессе его длительного перемешивания, а т: же при многокр вышенным содержанием белков веществ (верескового, гречишного является в виде обильных мелких пузырьков воздуха, находящихс объеме. Устраняется нагреванием меда при 50 °С в течение 5-10 ч и

Правильный ответ: 2-в, 1-б, 3-а

Задания открытого типа:

1. Цвет меда в определенной степени может указывать на его_____ происхождение. Он зависист в основном от природы красящих веществ, содержащихся в нектаре, а также от происхождения, времени сбора и места произрастания медоносов.
Правильный ответ: ботаническое

2. Вкус меда обычно сладкий, приятный. Сладость меда зависит от концентрации _____и их вида. Самым сладким, приторным вкусом обладает белоакациевый, а также мед с фруктовых деревьев, в котором много_____.

Правильный ответ: Сахаров и фруктозы

3. Аромат меда обусловлен комплексом_____веществ. Каждый вид меда имеет специфический, свойственный только ему, аромат цветков — источников нектара. На основании данного показателя можно судить о качестве и, в некоторой степени, о ботаническом происхождении меда.
Правильный ответ: ароматических

4. Натуральный мед содержит, _____переходящие в него из нектара. Эти вещества раздражают слизистую оболочку рта и гортани
Правильный ответ: полифенольные соединения

5. _____меда зависит от его химического состава, температуры, сроков хранения. Она может быть жидкой, вязкой, очень вязкой, плотной или смешанной.
Правильный ответ: Консистенция

6. Количество переданной организму энергии излучения называется_____
Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____
Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность_____

	Правильный ответ: радионуклиды *9* Цветочный мед всегда содержит невидимую простым глазом *примесь цветочной*_____. Наличие _____ определенного вида растения служит подтверждением ботанического происхождения меда. *Правильный ответ: пыльцы* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%* *13.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* *14.*_____ вещества действуют как аллергены Правильный ответ: *сенсибилизирующие* *15.* ._____это 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 *Правильный ответ: пищевые добавки*

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 «Производственно-технологическая практика» 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
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

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
Практика проводится не в структурных подразделениях	ООО «КолесниК» ОАО «Рынок» МБОБУ д/с №118 ООО «Зарина -С» ООО «Рестком» ООО «Сокол» ООО «Сладофф» Сельскохозяйственный потребительский сбытовый кооператив «Донские овощи»
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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

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»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27