

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Преддипломная 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. \_\_\_\_\_  
(подпись)                      доцент                      канд.с.-х.наук                      доцент  
(должность)                      (степень)                      (звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры \_\_\_\_\_ пищевых технологий  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| <b>Вид</b>               | Производственная       |
| <b>Тип</b>               | Преддипломная практика |
| <b>Способ проведения</b> | стационарная; выездная |
| <b>Форма проведения</b>  | 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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 - владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-27 - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

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

| <b>Планируемые результаты обучения<br/>(этапы формирования компетенций)</b>   | <b>Компетенция</b> |
|---|--------------------|
| <i><b>Знание</b></i>  |                    |
| - совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения;   | ОПК-2              |
| - технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;   | ПК-1               |
| - информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;  | ПК-2               |
| - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;  | ПК-3               |
| - приоритеты в сфере производства продукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;   | ПК-4               |
| - основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания ;  | ПК-5               |
| - документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;   | ПК-6               |
| – организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;  | ПК-27              |
| – информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); | ПК-28              |
| – правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;  | ПК-29              |
| <i><b>Умение</b></i>  |                    |
| - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;  | ОПК-2              |
| - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;  | ПК-1               |
| - владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;               | ПК-2               |

|  |       |
|--|-------|
| - владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;   | ПК-3  |
| - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;   | ПК-4  |
| - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;   | ПК-5  |
| -организовывать документооборот по производству на предприятии питания;  | ПК-6  |
| - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;   | ПК-27 |
| - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); | ПК-28 |
| - вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;  | ПК-29 |
| <b>Навык</b>   |       |
| - разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения   | ОПК-2 |
| - измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;   | ПК-1  |
| - владения современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;  | ПК-2  |
| - владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;  | ПК-3  |
| - установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения;  | ПК-4  |
| - ведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации;   | ПК-5  |
| - использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;  | ПК-6  |
| проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания;  | ПК-27 |

|  |       |
|--|-------|
| ведения поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);         | ПК-28 |
| выполнения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;  | ПК-29 |
| <b><i>Опыт деятельности</i></b>  |       |
| - разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;  | ОПК-2 |
| - использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;   | ПК-1  |
| - владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;  | ПК-2  |
| - владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест   | ПК-3  |
| - установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятых конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;  | ПК-4  |
| - выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации ;   | ПК-5  |
| - организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;   | ПК-6  |
| – проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;   | ПК-27 |
| – осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); | ПК-28 |
| – проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;   | ПК-29 |

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

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

| Курс  | Трудоемкость |                   |
|---|--------------|-------------------|
|   | З.Е.         | Количество недель |
| <b>заочная форма обучения 2019 год набора</b> |              |                   |
| 5   | 6            | 4                 |
| <b>очная форма обучения 2020 год набора</b>   |              |                   |
| 4   | 6            | 4                 |
| <b>заочная форма обучения 2020 год набора</b> |              |                   |
| 5   | 6            | 4                 |

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

Структура отчета по преддипломной практике:

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**

| Номер/индекс компетенции | Содержание компетенции (или ее части)  | В результате прохождения практики обучающиеся должны:  |  |   |
|--------------------------|--|--|--|---|
|                          |  | I этап<br>Знать  | II этап<br>Уметь   | III этап<br>Навык и (или) опыт деятельности   |
| ОПК-2                    | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения;                              | разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; | разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; |
| ПК-1                     | способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,                                | технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество го- | использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и | использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабри-    |

|      |  |  |   |   |
|------|--|--|---|---|
|      | свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания   | готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;   | качество готовой продукции;   | катов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;   |
| ПК-2 | владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;                                     | владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; | владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; |
| ПК-3 | владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест  | правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; | владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;  | владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;   |



|       |   |   |  |   |
|-------|---|---|--|---|
| ПК-4  | готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | приоритеты в сфере производства продукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; | устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; | установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения; |
| ПК-5  | способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство  | основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;   | рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;   | выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации;   |
| ПК-6  | способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания   | документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;   | организовывать документооборот по производству на предприятии питания;   | организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;  |
| ПК-27 | способностью контролировать качество предо-   | организация услуг по проектированию, реконструк-  | контролировать качество предоставляемых орга-  | проводить контроль качества предоставляемых   |

|       |   |   |  |  |
|-------|---|---|--|--|
|       | ставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания  | ции и монтажу оборудования;   | низациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;   | организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;   |
| ПК-28 | готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) | информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); | осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); | осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); |
| ПК-29 | готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать ре-   | правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проекти-  | вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирова-  | проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проек-   |

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
|  | зультаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта | рования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; | ния предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; | тирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; |
|--|--|---|---|---|

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

### 6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «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<br><b>Знать</b> совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения<br><b>(ОПК-2)</b>                                | <b>Фрагментарные знания</b> совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие знаний</b>                              | <b>Неполные знания</b> совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения  | <b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения                                 | <b>Сформированные, и систематические знания</b> совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения                        |
| II этап.<br><b>Уметь</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения<br><b>(ОПК-2)</b> | <b>Фрагментарные умения</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие знаний</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; | <b>Успешное и систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; |
| III этап<br><b>Владеть</b> навыками разработки мероприятий по со-  | <b>Фрагментарное применение навыков</b> разработки меропри-  | <b>В целом успешное, но не систематическое применение</b>  | <b>В целом успешное, но сопровождающееся от-</b>   | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> разра-   |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p>вершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения<br/><b>(ОПК-2)</b></p>  | <p>ятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения/<br/><b>Отсутствие знаний</b></p>  | <p><b>ние навыков</b> разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>  | <p><b>дельными ошибками применение навыков</b> разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>  | <p>ботки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>   |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания<br/><b>(ПК-1)</b></p> | <p><b>Фрагментарные знания</b>-технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания/<br/><b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>Неполные знания</b>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> | <p><b>Сформированные, и систематические знания</b>технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции<br/><b>(ПК-1)</b></p>   | <p><b>Фрагментарные умения</b>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрика-</p>   | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,</p>  | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических</p>  | <p><b>Успешное и систематическое умение</b>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</p>   |

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
|   | тов и качество готовой продукции/ <b>Отсутствие знаний</b>  | свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции   | процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции   | полуфабрикатов и качество готовой продукции  |
| <p>III этап</p> <p><b>Владеть</b> навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> <p><b>(ПК-1)</b></p> | <p><b>Фрагментарное</b> применение <b>навыков</b> использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания/ <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом</b> успешное, но не <b>систематическое</b> применение <b>навыков</b> использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> | <p><b>В целом</b> успешное, но <b>сопровождающееся</b> <b>отдельными ошибками</b> применение <b>навыков</b> использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> | <p><b>Успешное и систематическое</b> применение <b>навыков</b> использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания</p> |
| <p>I этап</p> <p><b>Знать</b> информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p><b>(ПК-2)</b></p>  | <p><b>Фрагментарные</b> знания-информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборуду-</p>  | <p><b>Неполные</b> знания-информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборуду-</p>  | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы</b> знания-информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных</p>   | <p><b>Сформированные, и систематические</b> знания-информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета техноло-</p>  |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  | дования/ <b>Отсутствие знаний</b>  | дования  | программ для расчета технологических параметров оборудования   | гических параметров оборудования  |
| II этап.<br><b>Уметь</b> владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования<br><b>(ПК-2)</b> | <b>Фрагментарные умения</b> владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования/ <b>Отсутствие знаний</b> | <b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | <b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | <b>Успешное и систематическое умение</b> владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования |
| III этап<br><b>Владеть навыками</b> владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы   | <b>Фрагментарное применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования  | <b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой  | <b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с исполь-   | <b>Успешное и систематическое применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, ис-  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p>данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования<br/><b>(ПК-2)</b></p>   | <p>сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования/<b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p>сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>   | <p>зованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>   | <p>пользования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>  |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест<br/><b>(ПК-3)</b></p> | <p><b>Фрагментарные знания</b> правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест/<b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>Неполные знания</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>Сформированные, и систематические знания</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и</p>   | <p><b>Фрагментарные умения</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии,</p>   | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> владеть правилами техники безопасности,</p>  | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> владеть правилами</p>   | <p><b>Успешное и систематическое умение</b> владеть правилами техники безопасности, произ-</p>   |

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| <p>охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест<br/><b>(ПК-3)</b></p>  | <p>пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест / <b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>   | <p>техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>   | <p>водственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>   |
| <p>III этап<br/><b>Владеть навыками</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест<br/><b>(ПК-3)</b></p> | <p><b>Фрагментарное применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест / <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> | <p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> приоритеты в сфере производ-</p>  | <p><b>Фрагментарные знания</b> приорите-</p>   | <p><b>Неполные знания</b> приоритетов в сфере</p>   | <p><b>Сформированные, но содержащие</b></p>   | <p><b>Сформированные, и систематические</b></p>  |





|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| <p><b>Владеть навыками</b> установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения<br/><b>(ПК-4)</b></p> | <p><b>применение навыков</b> установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения/<br/><b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>успешное, но не систематическое применение</b> навыков установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p> | <p><b>успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение</b> навыков установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p> | <p><b>систематическое применение</b> навыков установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p> |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания<br/><b>(ПК-5)</b></p>   | <p><b>Фрагментарные знания</b> основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания /<br/><b>Отсутствие знаний</b></p>  | <p><b>Неполные знания</b> основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания</p>  | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания</p>   | <p><b>Сформированные, и систематические знания</b> основных нормативов расчета и принципов рационального размещения предприятий общественного питания</p>   |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы тех-</p>   | <p><b>Фрагментарные умения</b> рассчитывать производственные мощности и эффектив-</p>   | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> рассчитывать производствен-</p>  | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> рассчиты-</p>  | <p><b>Успешное и систематическое умение</b> рассчитывать производственные</p>   |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <p>нологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство<br/><b>(ПК-5)</b></p>   | <p>ность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство /<br/><b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p>ные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>  | <p>вать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>   | <p>мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>   |
| <p>III этап<br/><b>Владеть навыками</b> выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации<br/><b>(ПК-5)</b></p>                                    | <p><b>Фрагментарное</b> применение навыков выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации / <b>Отсутствие знаний</b></p>                                     | <p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое применение навыков выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>       | <p><b>В целом</b> успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>                            | <p><b>Успешное и систематическое</b> применение навыков выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации</p>   |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания<br/><b>(ПК-6)</b></p> | <p><b>Фрагментарные</b> знания документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания/ <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>Неполные</b> знания документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> | <p><b>Сформированные, но</b> содержащие отдельные пробелы знания документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> | <p><b>Сформированные, и систематические</b> знания документооборота по производству на предприятии питания, нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b> организовывать документооборот по производству на пред-</p>  | <p><b>Фрагментарные</b> умения организовывать документооборот по произ-</p>  | <p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое умение организовывать</p>   | <p><b>В целом</b> успешное, но содержащее отдельные уме-</p>   | <p><b>Успешное и систематическое</b> умение организовывать доку-</p>   |

|   |   |  |  |   |
|---|---|--|--|---|
| <p>приятия питания<br/><b>(ПК-6)</b></p>  | <p>водству на предприятии питания / <b>Отсутствие знаний</b></p>  | <p>документооборот по производству на предприятии питания</p>  | <p><b>ние</b> организовать документооборот по производству на предприятии питания</p>  | <p>ментооборот по производству на предприятии питания</p>   |
| <p>III этап<br/><b>Владеть навыками</b> организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания<br/><b>(ПК-6)</b></p> | <p><b>Фрагментарное</b> применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания / <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> | <p><b>В целом</b> успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> | <p><b>Успешное и систематическое</b> применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p> |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> организацию услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;<br/><b>(ПК-27)</b></p>  | <p><b>Фрагментарные</b> знания организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования / <b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p><b>Неполные</b> знания организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>  | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы</b> знания организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>   | <p><b>Сформированные, и систематические</b> знания организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>  |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении</p>  | <p><b>Фрагментарные</b> умения контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и</p>   | <p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектирова-</p>   | <p><b>В целом</b> успешное, но содержащее отдельные пробелы</p>  | <p><b>Успешное и систематическое</b> умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектирова-</p>   |

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <p>предприятий питания;;<br/><b>(ПК-27)</b></p>   | <p>монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; / <b>Отсутствие знаний</b></p>   | <p>нию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>   | <p>услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>   | <p>нию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>  |
| <p>III этап<br/><b>Владеть навыками</b> проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;<br/><b>(ПК-27)</b></p>   | <p><b>Фрагментарное применение навыков</b> использования проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;/ <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p> | <p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p> | <p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> использования проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p> |
| <p>I этап<br/><b>Знать</b> информацию в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение</p> | <p><b>Фрагментарные знания</b> информации в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки техноло-</p>                       | <p><b>Неполные знания</b> информации в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки техноло-</p>              | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> информации в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию</p>                              | <p><b>Сформированные, и систематические знания</b> информации в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расста-</p>   |

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <p>производственных цехов;<br/><b>(ПК-28)</b></p>  | <p>гического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов<br/><b>/ Отсутствие знаний</b></p>  | <p>рудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов</p>   | <p>помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов</p>   | <p>новки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов</p>  |
| <p>II этап.<br/><b>Уметь</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);<br/><b>(ПК-28)</b></p> | <p><b>Фрагментарные умения</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение произ-</p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объем-</p> | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки</p> | <p><b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объем-</p> |

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|  | водственных цехов);; / <b>Отсутствие знаний</b>   | ное изображение производственных цехов);  | технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);  | ное изображение производственных цехов);   |
| <p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); (<b>ПК-28</b>)</p> | <p><b>Фрагментарное применение навыков</b> использования информации поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); / <b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> | <p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> | <p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   |   |  | ственных це-хов);  |  |
| <p>I этап</p> <p><b>Знать</b> правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;;</p> <p><b>(ПК-29)</b></p> | <p><b>Фрагментарные знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;/</p> <p><b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>Неполные знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>                                | <p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>   | <p><b>Сформированные, и систематические знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> |
| <p>II этап.</p> <p><b>Уметь</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> <p><b>(ПК-29)</b></p> | <p><b>Фрагментарные умения</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;/</p> <p><b>Отсутствие знаний</b></p> | <p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> | <p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> | <p><b>Успешное и систематическое умение</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>        |
| <p>III этап</p> <p><b>Владеть</b> навыками проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания</p>   | <p><b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками</p>   | <p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проведения переговоров с проектными</p>   | <p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> про-</p>  | <p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> использования проведения переговоров с проектными</p>  |



|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; (ПК-29) | технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;/ <b>Отсутствие знаний</b> | организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; | ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; | организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; |
|---|--|---|--|---|

### **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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания; оказывает методическую помощь обучающимся при сборе материалов для выполнения 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.

*Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению*

1. Характеристика предприятия
2. Состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии
3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема и сроки хранения
4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд
5. Организация работы на производстве, составление производственной программы

#### **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**

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

39. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
40. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
41. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
42. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов. Бульоны. Виды, способы приготовления. Характеристика Заправочных супов. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
43. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
44. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
45. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
46. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
47. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
48. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
49. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
50. Классификация способов кулинарной обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
51. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
52. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
53. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
54. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Складирование, хранение и отпуск товаров.
55. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.
56. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

## 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

**ОПК-2-** способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

**Знать** основы совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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

**Уметь** разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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

**Владеть навыками** разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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-1** - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

**Знать** технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания

1. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины

2. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.

3. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.

4. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы

**Уметь** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

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

2. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.

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

**Владеть навыками** использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания

1. Технологический расчет и подбор оборудования

2. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.

3. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.

## **ПК-2**

**Знать:** информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

1. Применение ЭВМ в технологических расчетах

2. Оценка технического уровня проектируемого предприятия

3. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?

**Уметь:** владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

1. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

2. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП

**Навык:** владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

1. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

## 2. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП

### ПК-3

**Знать:** правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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:** владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

**Навык:** владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

**ПК-4** - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**Знать** приоритеты в сфере производства продукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

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

**Уметь** устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

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

**Владеть навыками** установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения

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-5** - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

**Знать** основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного 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

**Уметь** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

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.

**Владеть навыками** выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации

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-6** - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**Знать** документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

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.

**Уметь** организовывать документооборот по производству на предприятии питания

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.

**Владеть навыками** организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

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-27** - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

**Знать** организацию услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования

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

**Уметь** контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
4. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
5. Что определяет монтажная привязка оборудования?
6. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
7. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
8. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания

**Владеть навыками** проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

1. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
2. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
3. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.



**ПК-28** - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

**Знать** информацию в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

1. Структура помещений предприятий общественного питания, назначение, общая характеристика.
2. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
3. Интерьер предприятий общественного питания; общие требования, характеристика.
4. Помещения для приема и хранения продуктов
5. Производственные помещения
6. Помещения для потребителей
7. Служебные, бытовые и технические помещения
8. Подсобные помещения
9. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.

**Уметь** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

1. Какие охлаждаемые камеры и кладовые входят в состав складских помещений?
2. Перечислите требования к размещению складских помещений в плане здания.
3. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
4. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
5. Что определяет монтажная привязка оборудования?
6. Каковы требования к планировке моечных столовой и кухонной посуды?
7. Каковы требования к размещению помещений для потребителей?
8. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания
9. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП

**Владеть навыками** осуществления поиска, выбора и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

**ПК-29** - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Знать** правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

1. Оборудование предприятий общественного питания. Классификация. Виды технологического оборудования.
2. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
3. Основные типы предприятий общественного питания.
4. Услуги общественного питания, требования к ним.
5. Методы и формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.

**Уметь** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

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

**Владеть навыками** проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

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

**ОПК-2-** способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

*Задания закрытого типа:*

**1. Установите соответствие между понятием и его определением:**

- 1) Биологическая ценность
  - 2) Биологическая эффективность
  - 3) Энергетическая ценность
  - 4) Пищевая ценность пищевого продукта
- а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций
- б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
- в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;
- г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.

*Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.*

**2. Установите соответствие между понятиями и их определением:**

- 1) Качество пищевых продуктов
  - 2) Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
  - 3) Безопасность пищевых продуктов
- а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.
- в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

*Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б*

**3. Проектирование и разработка рецептур специальных видов питания влияют на два формирующих фактора:\_\_\_\_\_.**

- 1) сырье и технологию производства продукта
- 2) технология производства и особенности транспортировки
- 3) упаковка и транспортировка готовой продукции к потребителю

*Правильный ответ: 1*

**4. По биологическому происхождению все пищевые продукты и сырье при технологической обработке делят на два подкласса:**

- а) природные и искусственные
- б) продукты растительного и животного происхождения
- в) синтетические и натуральные

*Правильный ответ: б*

**5. Установите соответствие между понятиями и их значениями:**

- 1) Рациональное питание
  - 2) Здоровое питание
- а) своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, в том числе энергией и пищевыми веществами в необходимых количествах и в правильном соотношении.
- б) питание, которое не только удовлетворяет потребности организма в энергии и пищевых веществах, но и предупреждает развитие хронических неинфекционных заболеваний и способствует сохранению здоровья и долголетия.

*Правильный ответ: 1-а, 2-б*

*Задания открытого типа:*

**1. Технология переработки растительного сырья, качество, пищевая и биологическая ценность получаемых из него консервов в значительной степени зависят от структурных особенностей, химического состава и вкусовых свойств \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: плодов и овощей*

**2. Мясное сырье для детей раннего возраста получают только от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов \_\_\_\_\_.**

*Правильный ответ: нетрадиционных кормовых средств*

**3. В настоящее время основой разработки специализированных продуктов для беременных женщин являются \_\_\_\_\_, приготовленные по новым технологиям.**

*Правильный ответ: полисолодовые экстракты*

**4. При производстве консервов для детского питания большое внимание уделяется \_\_\_\_\_ используемых плодов и овощей**

*Правильный ответ: подбору ботанических сортов и степени съемной зрелости*

**5. В зависимости от применяемой технологии консервирования для детей раннего возраста произво-**

дят пюре \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: гомогенизированные или протертые*

6. \_\_\_\_\_ по степени сладости отличаются от сахара незначительно, выполняя вместе с тем его технологические функции.

*Правильный ответ: Сахарозаменители*

7. Используя технологию \_\_\_\_\_ производят следующие виды продуктов с измененным составом углеводов: хлеб с пониженным содержанием углеводов – белково-отрубной (0,2 %), белково-пшеничный (11– 21 %), в обычном хлебе доля углеводов составляет 40-50 %; продукты, обогащенные пищевыми волокнами, – хлеб отрубной, мюсли и др.; молоко и молочные продукты с пониженным содержанием молочного сахара (низколактозные); продукты с заменой сахара на подсластители и сахарозаменители – безалкогольные напитки с аспартамом, кондитерские изделия с ксилитом и др.

*Правильный ответ: обогащения, удаления и(или) замещения*

8. Для длительных полетов космонавтов разработаны технологии консервированных продуктов в \_\_\_\_\_ вместимостью 170 см<sup>3</sup>, а также в алюминиевых банках массой нетто 250 и 100 г.

*Правильный ответ: алюминиевых тубах*

9. Многие \_\_\_\_\_ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др.

*Правильный ответ: Солезаменители*

10. \_\_\_\_\_ 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*

11. Научный подход «УЧЕТ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ И РИСКА» имеет общие черты с концепцией \_\_\_\_\_ – одного из главных инструментов управления качеством

*Правильный ответ: ХАССП*

12. Установлено, что дефицит \_\_\_\_\_ в рационе приводит к ожирению, желчнокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др.

*Правильный ответ: клетчатки*

13. Белки, выполняющие защитную функцию, называются \_\_\_\_\_, они образуются в лимфоцитах

*Правильный ответ: иммуноглобулинами (антителами)*

14. В производстве безалкогольных напитков используется как натуральное, так и \_\_\_\_\_ и (или) синтетическое сырье.

*Правильный ответ: идентичное натуральному*

15. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производстве безалкогольных напитков, был \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: сахар*

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

*Задания закрытого типа:*

1. 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*

**2. В соответствии с чем должен находиться объём товарных запасов:**

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*

**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, вызываемые 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 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

*Задания закрытого типа:*

**1. Основным результатом использования информационной технологии является:**

- А) первичная информация
- Б) вторичная информация
- В) результатная информация

*Правильный ответ: В*

**2. Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется:**

- А) обработка
- Б) производство
- В) технология

*Правильный ответ: Б*

**3. Информационная технология – это:**

- А) процесс, использующий совокупность средств и методов сбора, обработки и передачи первичной информации для получения информационного продукта;
- Б) процесс обработки и передачи информации для получения информационного продукта;

В) процесс принятия решения об использовании информации для получения информационного продукта;

*Правильный ответ: А*

**4. Что называется технологическим потоком?**

А) необходимое, технически и экономически обоснованное сочетание технологического и транспортного оборудования, средств контроля и прочее, рационально выполняющих все операции данного производства;

Б) время, затраченное на выполнение технологических операций по выпуску продукции;

В) рецептура приготовления конкретной продукции.

*Правильный ответ: А*

**5. Совокупность средств, используемых при описании алгоритмов решения задач, а также моделей представления и интерпретации учетной информации, используемых в программном обеспечении АИС:**

А) математическое обеспечение

Б) эргономическое обеспечение

В) программное обеспечение

*Правильный ответ: А*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ это перечень действий, строгое исполнение которых приводит к решению поставленной задачи за конечное число**

*правильный ответ: алгоритм*

**2. \_\_\_\_\_ алгоритмом называется алгоритм, если его команды выполняются в порядке их следования друг за другом строго по одному разу независимо от каких-либо условий**

*правильный ответ: линейным*

**3. Алгоритм, в котором команды выполняются в порядке их естественного следования друг за другом независимо от каких-либо условий, называется \_\_\_\_\_**

*правильный ответ: циклическим*

**4. \_\_\_\_\_ знак используется для разделения операторов в программе на языке Паскаль**

*Правильный ответ: точка с запятой*

**5. Из \_\_\_\_\_ основных элементов состоит программа на языке Паскаль**

*правильный ответ: Заголовок программы, блок описания используемых данных и блок описания действий*

**6. \_\_\_\_\_ является алгоритм, в котором ход его выполнения зависит от истинности тех или иных условий**

*правильный ответ: разветвляющимся (условным)*

**7. \_\_\_\_\_ называется выражение в ячейке Excel, начинающееся со знака «=» и предписывающее порядок действий по обработке данных**

*Правильный ответ: формула*

ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

*Задания закрытого типа:*

*Задания закрытого типа:*

**1. Опасные и вредные факторы на производстве подразделяются:**

- 1) на постоянно действующие;
- 2) на меняющиеся по определенному закону;
- 3) на периодически действующие
- 4) на периодически действующие (повторяющийся с нерегулярной частотой), в том числе стохастические (случайные).

*Правильный ответ: 1); 3); 4).*

**2. Признаками опасности являются:**

- 1) Многопричинность
- 2) Возможность нанесения вреда здоровью;
- 3) Чувство страха
- 4) Защитный рефлекс

*Правильный ответ: 2.*

**3. Видами ответственности за санитарные правонарушения являются:**

- 1) моральная, физическая, уголовная
- 2) дисциплинарная, уголовная, моральная В
- 3) дисциплинарная, административная, уголовная

*Правильный ответ: 3*

**4. Кем осуществляется определение потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах:**

- 1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
- 2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
- 3) работодателем или его представителем;
- 4) специалистом по охране труда;

*Правильный ответ: 1.*

**5. При соблюдении правил техники безопасности укажите последовательность действий при пожаре на предприятии:**

- 1) задействовать систему оповещения людей о пожаре, приступить самому и привлечь других лиц к эвакуации из здания в безопасное место согласно плану эвакуации;
- 2) оценить обстановку и приступить к тушению очага возгорания имеющимися первичными средствами пожаротушения (огнетушителями), для ликвидации его на ранней стадии;
- 3) немедленно сообщить о пожаре в пожарную охрану по городскому телефону по но-



меру «01» или по мобильному телефону по номеру «112»;

*Правильный ответ:* 3, 1, 2

### **Тестовые задания открытого типа**

**1. На предприятии общественного питания какие санитарные требования необходимо соблюдать при хранении продуктов в холодильнике?**

*Правильный ответ:* Соблюдение температурного режима холодильника, размещение продуктов в соответствующих упаковках.

**2. Какие профилактические мероприятия должны быть осуществлены, чтобы избежать инфекционных заболеваний?**

*Правильный ответ:* Личная гигиена, борьба с микробами, профилактика микробных инфекций.

**3. Какие факторы оказывают влияние на инфекционные заболевания?**

*Правильный ответ:* Контакт с больным человеком, нарушение гигиены, качество питьевой воды.

**4. Какие мероприятия должна выполнять санитарно-эпидемиологическая станция?**

*Правильный ответ:* Выполнение мер по санитарной и эпидемиологической защите населения, проведение анализа состояния здоровья населения, контроль за качеством питьевой воды и продовольствия.

**5. Как обеспечить безопасность человека на производстве?**

*Правильный ответ:* Проведение профилактических мер, создание условий для нормальной работы и отдыха работников, обеспечение пожарной безопасности.

**6. Какие требования предъявляются к водороду кислородному газу?**

*Правильный ответ:* Проверка наличия хлоридных примесей, проверка плотности газа.

**7. Какие меры принимаются для предотвращения аварий при работе с различными опасными веществами?**

*Правильный ответ:* Профессиональные знания и навыки, применение соответствующего оборудования, соблюдение мер безопасности.

**8. Какие гигиенические требования предъявляются к солнечным ваннам?**

*Правильный ответ:* Режим экспозиции, соблюдение инструкций по применению, защита глаз.

**9. Каким образом соблюдаются меры безопасности при контакте с кишечной палочкой?**

*Правильный ответ:* Регулярное мытье рук, использование антисептиков, чистота и порядок.

**10. Условия труда признаются допустимыми на рабочем месте в случае, если вредные и (или) \_\_\_\_\_ производственные факторы на данном рабочем месте не идентифицированы.**

*Правильный ответ:* опасные

**11. \_\_\_\_\_ называют механические колебания упругой среды с частотой, превышаю-**

**шей верхний предел слышимости - 20 кГц.**

*Правильный ответ:* ультразвуком.

**12. К общим технологическим средствам защиты от действия электрического тока относится \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ:* заземление.

**13. \_\_\_\_\_ - мера опасности, характеризующая возможность возникновения аварии на опасном производственном объекте и тяжесть ее последствий.**

*Правильный ответ:* Риск аварии.

**14. Напряженность магнитного поля (в системе СИ) измеряется \_\_\_\_\_ :**

*Правильный ответ:* в А/м<sup>2</sup>.

**15. К параметрам микроклимат производственного помещения относится 4 показателя: \_\_\_\_\_, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение**

*Правильный ответ:* температура воздуха.

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

задания закрытого типа

1. Установите соответствие между определениями.

1. Влагоудерживающая способность сырья определяется как                    А) как объем масла, которое может быть эмульгировано белком до того, как произойдет инверсия фазы или разрушение эмульсии.  
2. Жироудерживающая способность определяется как                    Б) разность между массовой долей влаги в продукте и количеством влаги, отделившейся в процессе термической обработки  
3. Эмульгирующая способность определяется как                    В) разность между массовой долей жира в продукте и количеством жира, отделившемся в процессе термической обработки

Правильный ответ:

1            2            3  
Б            В            А

2. Количество энергии, которая образуется при биологическом окислении содержащихся в продуктах жиров, углеводов и белков и используется для физиологических функций организма.

1. пищевая ценность  
2. энергетическая ценность  
3. техническая ценность  
4. токсикологическая ценность

Правильный ответ: 2.

3. Смесь однокислотных (или простых) и разнокислотных (или смешанных) триглицеридов, представленных в разных соотношениях представляет собой...

1. белки  
2. жиры  
3. углеводы  
4. гормоны

Правильный ответ: 2.

4. Укажите правильный ответ Современные методы обнаружения и определения содержания микотоксинов в пищевых продуктах включают \_\_\_\_\_ методы - количественные аналитические и биологические методы.

1. скрининг-
2. экспресс-
3. пресс-
4. тест-

Правильный ответ: 1

5. Укажите правильный ответ.

Методы, осуществляемые на основе анализа восприятий органов чувств

1. органолептические
2. физические
3. химические
4. биологические

Правильный ответ: 1..

задания открытого типа 75%

6. \_\_\_\_\_ методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля. С помощью \_\_\_\_\_ методов определяют такие показатели, как масса, размер, оптическая плотность, состав, структура и др.

Правильный ответ: измерительные

7. \_\_\_\_\_ методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Они подразделяются на количественные и качественные - это методы аналитической, органической, физической и биологической химии.

Правильный ответ: Химические

8. Большинство методов количественного определения \_\_\_\_\_ в мясе и мясных продуктах основано на извлечении его органическими растворителями и последующем определении количества \_\_\_\_\_ в экстракте.

Правильный ответ: жира

9. Образцы мяса (мясных продуктов) тщательно измельчают ножом, взвешивают навеску массой  $3,0000 \pm 0,0002$ г и помещают в бюкс с прокаленным....

Правильный ответ: песком:

10. При размножении бактерий в мясе продуктом их жизнедеятельности является фермент....., который обесцвечивается органическим красителем.

1. амилаза
2. фосфатаза.
3. редуктаза.
4. ксилаза

Правильный ответ: 3.

11. Укажите правильный ответ. Метод разделения смесей газов, жидкостей, растворенных веществ путем сорбции в динамических условиях

1. Хроматография
2. УФ-спектроскопии
3. Метод Кьельдаля
4. Метода Лоури

Правильный ответ: 1

12. Мясо сомнительной свежести имеет:

1. корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
2. сильно подсохшую корочку, покрытую слизью серовато-коричневого цвета или плесенью
3. образующуюся при надавливании пальцем ямку, которая выравнивается медленно

Правильный ответ: 1

13. \_\_\_\_\_ влага в отличие от свободной не доступна микроорганизмам.

Правильный ответ: Связанная

14. Метод основан на образовании сине- фиолетовой окраски при воздействии на белки сульфата меди в присутствии щелочи.

1. Щелочной
2. Кислотный
3. Амидовый
4. Биуретовый

Правильный ответ: 4

15. Показатели преломления измеряют при помощи.....

Правильный ответ: рефрактометра

16. \_\_\_\_\_ сами по себе не являются незаменимыми компонентами пищи человека. Для нормального питания и поддержания здоровья необходимы содержащиеся в них незаменимые аминокислоты, обязательность наличия которых в пищевых рационах связана с тем, что они не синтезируются животными организмами.

Правильный ответ: Белки

17. Если при добавлении раствора сернистой меди бульон остается прозрачным, мясо считают .....

Правильный ответ: свежим

18. Данный метод основан на способности свободных атомов элементов в газах пламени поглощать световую энергию при характерных для каждого элемента длинах волн.

Правильный ответ: Атомно-абсорбционная спектроскопия.

19. Концентрацию водородных ионов можно определить \_\_\_\_\_ (арбитражным) методом и с помощью \_\_\_\_\_ универсальных бумажек (технический метод).

Правильный ответ: потенциометрическим.. и индикаторных

20. Важный показатель при оценке качества мясных изделий, который влияет на сохранность, выход, консистенцию и другие технологические показатели. В аналитической практике применяются различные методы и их модификации, в основе которых лежит гравиметрическое определение...

Правильный ответ: влажность

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

Задания закрытого типа:

1. Это оборудование предприятий общественного питания представлено различными видами тепловых аппаратов, предназначенных для приготовления пищи, разогрева и поддержания требуемой температуры блюд и кулинарных изделий

- 1) Тепловое
- 2) Холодильное

- 3) Огневое  
4) Водонагревательное  
Правильный ответ: 1

2. На предприятиях общественного питания с самообслуживанием устанавливают \_\_\_\_\_ линии, число которых зависит от числа мест в зале или от количества отпускаемых комплексных обедов. Эти линии могут быть установлены как в цехе, так и в зале.

- 1) разгрузочные  
2) раздаточные  
3) высоковольтные  
4) нагревательные  
Правильный ответ: 2

3. Коэффициент использования площади для мясного, рыбного, овощного, мясо-рыбного и холодного цехов и для моечной столовой посуды равен ....

- 1) 0,35  
2) 1,00  
3) 0,75  
4) 0,9

Правильный ответ: 1

4. Коэффициент использования площади для горячего, кондитерского и кулинарного цехов равен ....

- 1) 0,3  
2) 1,00  
3) 0,75  
4) 0,9

Правильный ответ: 1

5. Коэффициент использования площади для цехов обработки зелени, доготовочного, резки хлеба, а также для моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары равен ...

- 1) 0,4  
2) 1,00  
3) 0,75  
4) 0,9

Правильный ответ: 1

#### Задания открытого типа:

1. При проектировании предприятий общественного питания (столовые, рестораны и т. п.) расход сырья и полуфабрикатов можно рассчитывать по физиологическим нормам питания и по \_\_\_\_\_ расчетного дня

Правильный ответ: меню

2. Полезную площадь складских помещений заготовочных предприятий определяют как \_\_\_\_\_ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов

Правильный ответ: сумму

3. \_\_\_\_\_ помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на  $1 \text{ м}^2$  грузовой площади пола и по пло-

щади, занимаемой оборудованием

Правильный ответ: Площадь

4. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, \_\_\_\_\_ программой является совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых ими за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе

Правильный ответ: производственной

5. Номенклатуру оборудования для различных цехов предприятий \_\_\_\_\_ питания определяют на основе ассортимента изготавливаемой продукции и видов оборудования

Правильный ответ: общественного

6. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, зонами называется -

\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: генеральным планом

7. \_\_\_\_\_ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект

8. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др. называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: генеральный план

9. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является \_\_\_\_\_

Правильный ответ: инженер

10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: типовым

11. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют

Правильный ответ: сетка

12. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: Технической документацией

13. \_\_\_\_\_ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект

14. \_\_\_\_\_ оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для проведения различных механических операций: очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба и т. п. Оно может быть представлено отдельными машинами или поточными линиями (в специализированных цехах).

Правильный ответ: Механическое

15. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные \_\_\_\_\_

Правильный ответ: линии

ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

*Задания закрытого типа:*

1. В диетических кондитерских изделиях не допускается применение:

- а) сахаров;
- б) алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров;
- в) трансгенных жиров;
- г) антивитаминов.

*Правильный ответ: б*

2. Из пряностей в производстве продуктов диетического питания допустимо использование только следующих видов:

- а) душистый перец, корица;
- б) кориандра, сушеный базилик;
- в) гвоздика, куркума, сушеный чеснок;
- г) укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, сладкий перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист.

*Правильный ответ: г*

3. Жгучие специи не применяются при производстве специализированных продуктов питания:

- а) в мучных изделиях;
- б) сыре;
- в) в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;
- г) вареных колбасах.

*Правильный ответ: в*

4. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать \_\_\_\_\_

- а) модифицированный крахмал;
- б) маргарин;
- в) генетически модифицированное сырье растительного и животного происхождения;
- г) антивитамины;
- д) воду.

*Правильный ответ: в*

5. Известно около \_\_\_\_\_ ферментов белковой природы, осуществляющих биохимические реакции в организме человека.

- а) 500;
- б) 1000;
- в) 3000;
- г) 2000.

*Правильный ответ: в*

*Задания открытого типа:*

1. это государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

*Правильный ответ: Нормативные документы (НД).*

2. \_\_\_\_\_ это документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий: технические условия (ТУ), технологические инструкции (ТИ), рецептуры и др.

*Правильный ответ: Технические документы (ТД)*

3. \_\_\_\_\_ это документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.

*Правильный ответ: Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий*

4. \_\_\_\_\_ это нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и(или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

*Правильный ответ: Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, санитарные правила*

5. \_\_\_\_\_ это деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.



*Правильный ответ: Государственный санитарно-эпидемиологический надзор*  
6. \_\_\_\_\_ это документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.

*Правильный ответ: Санитарно-эпидемиологическое заключение*  
7. \_\_\_\_\_ это установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и(или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.

*Правильный ответ: Гигиенический норматив*  
8. \_\_\_\_\_ это употребление в пищу таких пищевых продуктов, которые помимо выполнения чисто пищевого эффекта (удовлетворения физиологической потребности в пищевых веществах и энергии) положительно влияют на одну или несколько функций отдельных органов, систем или всего организма, улучшают здоровье человека и самочувствие, снижают риск развития заболеваний.

*Правильный ответ: Функциональное питание*  
9. Важное свойство пектинов их способность связывать и выводить из организма тяжелые металлы, радионуклиды, другие \_\_\_\_\_ химического и биологического происхождения.

*Правильный ответ: ксенобиотики*  
10. Важным фактором, формирующим качество и безопасность пищевых продуктов, является \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: сырье*  
11. Жиры (липиды) обладают высокой калорийностью, при расщеплении: 1 г выделяется \_\_\_\_\_ ккал.

*Правильный ответ: 9 ккал*  
12. Жирные кислоты семейства омега-6 преобладают в \_\_\_\_\_ маслах

*Правильный ответ: растительных*  
13. \_\_\_\_\_ содержится в продуктах животного происхождения, является предшественником в биосинтезе витамина D, ряда гормонов, а также принимает участие в обмене желчных кислот и других процессах жизнедеятельности организма.

*Правильный ответ: холестерин.*  
14. Общее содержание жиров в дневном рационе следует обеспечивать на уровне \_\_\_\_\_ % от его калорийности.

*Правильный ответ: 30-35 %*  
15. Недостаток магния у детей первых лет жизни приводит к \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: развитию рахита, резистентного к витамину D.*

**ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;**

*Концептуальный ресторан – это:*

1. В котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей

2. В котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры;

3. В котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола.

*Правильный ответ 1*

*Задание 2*

*Норматив развития сети предприятий общественного питания, обслуживающих студентов на 1000 человек составляет:*

1. 200 мест

2. 250 мест

3. 300 мест

*Правильный ответ 1*

*Задание 3*

*В какой зоне сосредоточены всевозможные базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности:*

1. жилищно-административная

2. коммунально-складская

3. промышленная

Правильный ответ 2

Задание 4

Ресторан-кабаре – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры
3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 2

Задание 5

Ресторан-клуб – это:

1. в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей
2. в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры
3. в котором предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

Правильный ответ 3

Задание 6

При размещении оборудования в цехах между стеной и механическим оборудованием рекомендуется соблюдать следующее расстояние:

1. 0,2-0,4 м
2. 0,1-0,2 м
3. 1,2-1,3 м

Правильный ответ 1

Задание 7

Помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов (торжеств)

1. Аванзал
2. Вестибюль
3. Гардероб

Правильный ответ 1

Задание 8

Вестибюль – это..

1. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание
2. Помещение для сбора и ожидания гостей
3. Основное помещение

Правильный ответ 1

Задание 9

Современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией

1. Кантри
2. Модерн
3. Хай-тек

Правильный ответ 1

Задание 10

Помещение для сбора, ожидания гостей - участников банкетов (торжеств):

1. вестибюль
2. аванзал
3. зал

Правильный ответ 2

Задания открытого типа

Задание 11

Стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающее развитие классицизма \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Ампи́р

Задание 12

Ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно

смешение кухонь и стилей: \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Концептуальный

Задание 13

Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Бизнес-ланч

Задание 14

На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье: \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Бар и ресторан класса «Люкс»

Задание 15

Музыкальный ресторан имеет: \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая; фольклорная; классическая и др

Задание 16

Услуги по организации досуга в ресторане включают: \_\_\_\_\_

Правильный ответ – Организацию музыкального обслуживания и проведения концертов

Задание 17

Чем определяется специфика размещения и функционирования предприятия сферы обслуживания?

Правильный ответ – Специфическими характеристиками услуги как продукта

Задание 18

Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является: \_\_\_\_\_

Правильный ответ - Организация качественного питания

Задание 19

Специфика интерьерного и ландшафтного ресторанов состоит в: \_\_\_\_\_

Правильный ответ – Необычности их: местонахождения, расположения и интерьера

Задание 20

Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это: \_\_\_\_\_

Правильный ответ – Прямоугольные, треугольные, круглые

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

1. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов (с учетом высоких требований к архитектурно-художественному уровню отдельных зданий и застройки в целом в соответствии с градостроительными задачами), называют ...

- 1) типовым
- 2) обыденным
- 3) техническим
- 4) опытным

Правильный ответ: 1

2. На промышленных производствах с целью создания благоприятных социальных условий и обеспечения работников горячим питанием (в том числе работающих рассредоточенными и малочисленными коллективами) предусматривают предприятия \_\_\_\_\_ питания

- 1) муниципального
- 2) общественного
- 3) городского
- 4) районного

Правильный ответ: 2

3. Для организации диетического питания на производственных предприятиях проектируют \_\_\_\_\_

- 1) холодильник
- 2) административно-бытовой корпус
- 3) подсобные цехи
- 4) диетические столовые

Правильный ответ : 4

4. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать:

- 1) минимальное расстояние между оборудованием
- 2) поточность технологического процесса
- 3) подачу сырья разными способами
- 4) затраты на его обслуживание

Правильный ответ:2

5. При проектировании фабрик и предприятий по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированных цехов (мясного, рыбного, овощного и т. п.) задают или получают расчетным путем \_\_\_\_\_, выраженную в тоннах сырья или полуфабрикатов.

- 1) мощность
- 2) скорость
- 3) объем

Правильный ответ:1

Задания открытого типа:

1. При проектировании предприятий общественного питания (столовые, рестораны и т. п.) расход сырья и полуфабрикатов можно рассчитывать по физиологическим нормам питания и по \_\_\_\_\_ расчетного дня

Правильный ответ: меню

2.Полезную площадь складских помещений заготовочных предприятий определяют как \_\_\_\_\_ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов

Правильный ответ: сумму

3. \_\_\_\_\_ помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на  $1 \text{ м}^2$  грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием

Правильный ответ: Площадь

4. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье, \_\_\_\_\_ программой является совокупность ассортимента и количества полуфабрикатов, кулинарных или кондитерских изделий, выпускаемых ими за основную смену для доготовочных предприятий и для дальнейшей тепловой обработки в кулинарном цехе

Правильный ответ: производственной

5. Номенклатуру оборудования для различных цехов предприятий \_\_\_\_\_ питания определяют на основе ассортимента изготавливаемой продукции и видов оборудования

Правильный ответ: общественного

6. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, зонами называется -

\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: генеральным планом

7. \_\_\_\_\_ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект

8. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др. называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: генеральный план

9. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является \_\_\_\_\_

Правильный ответ: инженер

10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: типовым

11. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: сетка

12. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: Технической документацией

13. \_\_\_\_\_ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект

14. \_\_\_\_\_ оборудование цехов предприятий общественного питания предназначено для проведения различных механических операций: очистки овощей, замеса теста, мойки посуды, нарезания хлеба и т. п. Оно может быть представлено отдельными машинами или поточными линиями (в специализированных цехах).

Правильный ответ: Механическое

15. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные \_\_\_\_\_

Правильный ответ: линии

ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Б2.В.02.03(П)</b><br/><b>ПР</b><br/><b>ЕДДИПЛО</b><br/><b>МНАЯ</b><br/><b>ПРАКТИК</b><br/><b>А</b></p> | <p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд):</b><br/>         А) бракераж;<br/>         Б) процесс поступления и переваривания пищи;<br/>         В) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.<br/> <i>Правильный ответ: А</i></p> <p><b>2. Ножи и вилки - это:</b><br/>         А) инструменты и оборудование;<br/>         Б) столовая посуда;<br/>         В) столовые приборы.<br/> <i>Правильный ответ: В</i></p> <p><b>3. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные:</b><br/>         А) столовая;<br/>         Б) ресторан;<br/>         В) закусочная.<br/> <i>Правильный ответ: Б</i></p> <p><b>4. Температура подачи холодных блюд и закусок:</b><br/>         А) 22<sup>0</sup>С;<br/>         Б) 14<sup>0</sup>С;<br/>         В) -2<sup>0</sup>С;<br/> <i>Правильный ответ: Б</i></p> <p><b>5. Специалист по подбору вина:</b><br/>         А) бариста;<br/>         Б) сомелье;<br/>         В) официант;<br/>         Г) администратор;<br/> <i>Правильный ответ: Б</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p> <p><b>1. _____ - работник ресторана, эксперт по вопросам приобретения, хранения и подачи вина к столу, составляет винную карту, занимается дегустацией вин, даёт рекомендации по выбору напитков и обеспечивает их грамотную подачу клиентам.</b><br/> <i>Правильный ответ: сомелье</i></p> <p><b>2. _____ - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.</b><br/> <i>Правильный ответ: предприятие общественного питания</i></p> <p><b>3. _____ - набор текстильных изделий для сервировки стола: скатерть, салфетки, рушники и полотенца.</b><br/> <i>Правильный ответ: столовое белье</i></p> <p><b>4. специальная посуда для приготовления и подачи жульена _____</b><br/> <i>Правильный ответ: кокотница</i></p> <p><b>5. Рекомендуемая температура подачи холодных блюд и закусок.</b><br/> <i>Правильный ответ: 12-14<sup>0</sup>С</i></p> <p><b>6. _____ - один их основных производственных цехов, где организуют вы-</b></p> |
|--|---|

пуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, железированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

*Правильный ответ: холодный цех*

7. \_\_\_\_\_ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

*Правильный ответ: столовая посуда*

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

*Правильный ответ: сервировка*

9. \_\_\_\_\_ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

*Правильный ответ: технологическая карта*

10. 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, мелко-розничной сети.

*Правильный ответ: заготовочный цех*

11. \_\_\_\_\_ 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*

12. предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

*Правильный ответ: бар*

13. \_\_\_\_\_ - отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции..

*Правильный ответ: кейтеринг*

14. Оборудование, которым должна быть снабжена моечная столовой посуды по СанПиН.

*Правильный ответ: посудомоечная машина*

15. \_\_\_\_\_-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

*Правильный ответ: ресторан*

#### **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**

| <b>Основная литература</b>   | <b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>  |
|--|---|
| 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>   |
| Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°,  | <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952</a> |



|  |   |
|--|---|
| 2021. – 496 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952</a> (дата обращения: 05.06.2023). – Библиогр.: с. 477-478. – ISBN 978-5-394-04506-6. – Текст : электронный.   |   |
| <b>Дополнительная литература</b>   | <b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>                                  |
| 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> (дата обращения: 21.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                     | <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>   |
| 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93367">https://e.lanbook.com/book/93367</a> (дата обращения: 21.02.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | <a href="https://e.lanbook.com/book/93367">https://e.lanbook.com/book/93367</a> |

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

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL LegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL;
- Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;
- GoogleChromeСвободнораспространяемое ПО, лицензия freeware;
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License;
- YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

### **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, Яндекс, Google.

#### Перечень информационных справочных систем

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

### 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   |
|---|--|
| <p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MSWindows 8 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприе-</p> | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>тарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>  |  |
| <p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).<br/>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.<br/>MSWindows 8 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; GoogleChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |
| <p>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.<br/>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; YandexBrowser 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 №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»;</p>   | <p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p> |

|   |  |
|---|--|
| Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense |  |
|---|--|