

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)

---

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	_____ (должность)	канд.с.-х.наук	_____ (степень)	доцент	_____ (звание)
--------------	--------------------	--------	----------------------	----------------	--------------------	--------	-------------------

**Рекомендовано:**

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

п. Персиановский, 2023 г.

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

<b>Вид</b>	Производственная
<b>Тип</b>	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)
<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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)» – знания, умения, навыки и опыт деятельности являются основой для формирования следующих компетенций: Обще профессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)» 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:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
основы совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	ОПК-2
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
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
<i><b>Навык</b></i>	
разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
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
<i><b>Опыт деятельности</b></i>	
разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	ОПК-2
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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)»:

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

### 5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:

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

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

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

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

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

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

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

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

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

Структура отчета по Практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.

3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.

4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.

5. Организация работы на производстве, составление производственной программы

6. Индивидуальное задание

Список используемой литературы

Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии на торговлю алкогольной продукцией, копии технических паспортов на технологическое оборудование, копия меню, копии товарно-транспортных накладных на сырье и т.д.)

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

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	основы совершенствования 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-27	способностью контроли-	организация	контролировать	проводить кон-

	<p>ровать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;</p>	<p>качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>	<p>троль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>
ПК-28	<p>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)</p>	<p>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);</p>	<p>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);</p>	<p>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>
ПК-29	<p>готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологи-</p>	<p>правила ведения переговоров с проектными организа-</p>	<p>вести переговоры с проектными организациями и постав-</p>	<p>проведения переговоров с проектными организациями и по-</p>

	ческого оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	циями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	щиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	ставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования 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 <b>Знать</b> основы совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>(ОПК-2)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> основ совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> основ совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основ совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Сформированные, и систематические знания</b> основ совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
II этап. <b>Уметь</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>(ОПК-2)</b>	<b>Фрагментарные умения</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения/ <b>Отсутствие</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продук-	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов произ-	<b>Успешное и систематическое умение</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного

	<b>знаний</b>	ции питания различного назначения	водства продукции питания различного назначения	назначения
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>(ОПК-2)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p>
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> организацию услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; <b>(ПК-27)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>	<p><b>Сформированные, и систематические знания</b> организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
<p>II этап.</p> <p><b>Уметь</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; <b>(ПК-27)</b></p>	<p><b>Фрагментарные умения</b> контролировать качество 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 умение</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p>



		предприятий питания;	нировке и оснащении предприятий питания;	
<p>III этап</p> <p><b>Владеть навыками</b> проводить контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; <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</p> <p><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 производственных цехов); <b>(ПК-28)</b></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 технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования,</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 технологического оборудования, план монтажной привязки тех-</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 помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки тех-</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 расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки тех-</p>

	объемное изображение производственных цехов / <b>Отсутствие знаний</b>	нелогического оборудования, объемное изображение производственных цехов	логического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	нелогического оборудования, объемное изображение производственных цехов
II этап. <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); <b>(ПК-28)</b>	<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 производственных цехов);; / <b>Отсутствие знаний</b>	<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, объемное изображение производственных цехов)	<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 технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	<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, объемное изображение производственных цехов)

		ния, объемное изображение производственных цехов);	привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);	цехов);
<p>III этап</p> <p><b>Владеть</b> 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);</p> <p><b>(ПК-28)</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</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; / <b>От-</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 проек-</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> правил ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирова-</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</p>

	<b>сутствие знаний</b>	та;	ния предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;	проекта;
<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; <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; / <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 результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; <b>(ПК-29)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> использования проведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p>

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

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

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программой 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.

#### **Перечень типовых заданий для закрепления по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)**

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

#### *Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению*

1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
2. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
3. Правила противопожарной безопасности;
4. Правила эксплуатации технологического оборудования;
5. Должностные обязанности работников производства;
6. Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства.
7. Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий 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

### 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. Оценка технического уровня проектируемого предприятия

2. Применение ПЭВМ в технологических расчетах

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

1. Применение ЭВМ в технологических расчетах

**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;

<p><b>Б2.В.02.02(П)</b> <b>ПР</b> <b>АКТИКА</b> <b>ПО</b> <b>ПОЛУЧЕН</b> <b>ИЮ</b> <b>ПРОФЕСС</b> <b>ИОНАЛЬН</b> <b>ЫХ</b> <b>УМЕНИЙ</b> <b>И ОПЫТА</b> <b>ПРОФЕСС</b> <b>ИОНАЛЬН</b> <b>ОЙ</b> <b>ДЕЯТЕЛЬ</b> <b>НОСТИ</b> <b>(ПРОЕКТ</b> <b>НАЯ)</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Проектирование и разработка рецептов специальных видов питания влияют на два формирующих фактора: _____.</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) сырье и технологию производства продукта</li><li>2) технология производства и особенности транспортировки</li><li>3) упаковка и транспортировка готовой продукции к потребителю</li></ol> <p><i>Правильный ответ: 1</i></p> <p><b>2. Каково соответствие между понятиями и их определением?</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Качество пищевых продуктов</li><li>2) Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов</li><li>3) Безопасность пищевых продуктов</li></ol> <p>а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>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.</p> <p>в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.</p> <p><i>Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б</i></p> <p><b>3. Установите соответствие между понятием и его определением:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Биологическая ценность</li><li>2) Биологическая эффективность</li><li>3) Энергетическая ценность</li><li>4) Пищевая ценность пищевого продукта</li></ol> <p>а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций</p> <p>б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.</p> <p>в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;</p> <p>г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.</p> <p><i>Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.</i></p> <p><b>4. По биологическому происхождению все пищевые продукты и сырье при технологической обработке делят на два подкласса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>а) природные и искусственные</li><li>б) продукты растительного и животного происхождения</li><li>в) синтетические и натуральные</li></ol> <p><i>Правильный ответ: б</i></p> <p><b>5. Установите соответствие между понятиями и их значениями:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Рациональное питание</li></ol>
--	---

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 производят 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*

	<p>9. Многие _____ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др. <i>Правильный ответ: Солезаменители</i></p> <p>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. <i>Правильный ответ: Пищевые добавки</i></p> <p>11. Научный подход «УЧЕТ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ И РИСКА» имеет общие черты с концепцией _____ – одного из главных инструментов управления качеством <i>Правильный ответ: ХАССП</i></p> <p>12. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производстве безалкогольных напитков, был _____. <i>Правильный ответ: сахар</i></p> <p>13. Белки, выполняющие защитную функцию, называются _____, они образуются в лимфоцитах <i>Правильный ответ: иммуноглобулинами (антителами)</i></p> <p>14. В производстве безалкогольных напитков используется как натуральное, так и _____ и (или) синтетическое сырье. <i>Правильный ответ: идентичное натуральному</i></p> <p>15. Установлено, что дефицит _____ в рационе приводит к ожирению, желчнокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др. <i>Правильный ответ: клетчатки</i></p>
ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;	
<p><b>Б2.В.02.02(П)</b></p> <p><b>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОЕКТНАЯ)</b></p>	<p>1. В какой зоне сосредоточены всевозможные базы, холодильники, предприятия пищевой промышленности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. жилищно-административная</li> <li>2. коммунально-складская</li> <li>3. промышленная</li> </ol> <p><i>Правильный ответ 2</i></p> <p>2. Норматив развития сети предприятий общественного питания, обслуживающих студентов на 1000 человек составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 200 мест</li> <li>2. 250 мест</li> <li>3. 300 мест</li> </ol> <p><i>Правильный ответ 1</i></p> <p>3. Концептуальный ресторан – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей</li> <li>2. В котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры;</li> <li>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.</li> </ol> <p><i>Правильный ответ 1</i></p> <p>Задание 4</p> <p>Ресторан-кабаре – это:</p>

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 сти-

	<p>лей: _____</p> <p>Правильный ответ - Концептуальный</p> <p>Задание 13</p> <p>Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание потребителей в определенное время по более низким ценам по сравнению с меню а ля карт _____</p> <p>Правильный ответ - Бизнес-ланч</p> <p>Задание 14</p> <p>На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье: _____</p> <p>Правильный ответ - Бар и ресторан класса «Люкс»</p> <p>Задание 15</p> <p>Музыкальный ресторан имеет: _____</p> <p>Правильный ответ - Свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая; фольклорная; классическая и др</p> <p>Задание 16</p> <p>Услуги по организации досуга в ресторане включают: _____</p> <p>Правильный ответ – Организацию музыкального обслуживания и проведения концертов</p> <p>Задание 17</p> <p>Чем определяется специфика размещения и функционирования предприятия сферы обслуживания?</p> <p>Правильный ответ – Специфическими характеристиками услуги как продукта</p> <p>Задание 18</p> <p>Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является: _____</p> <p>Правильный ответ - Организация качественного питания</p> <p>Задание 19</p> <p>Специфика интерьерного и ландшафтного ресторанов состоит в: _____</p> <p>Правильный ответ – Необычности их: местонахождения, расположения и интерьера</p> <p>Задание 20</p> <p>Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это: _____</p> <p>Правильный ответ – Прямоугольные, треугольные, круглые</p>
ПК-28	<p>- 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);</p>
<p><b>Б2.В.02.02(П)</b></p> <p><b>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b></p>	<p>1. Для организации диетического питания на производственных предприятиях проектируют _____</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) холодильник</li> <li>2) административно-бытовой корпус</li> <li>3) подсобные цехи</li> <li>4) диетические столовые</li> </ol> <p>Правильный ответ : 4</p> <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) муниципального</li> <li>2) общественного</li> </ol>

<p><b>НОСТИ (ПРОЕКТ НАЯ)</b></p>	<p>3) городского 4) районного Правильный ответ: 2</p> <p>3. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов (с учетом высоких требований к архитектурно-художественному уровню отдельных зданий и застройки в целом в соответствии с градостроительными задачами), называют ... 1) типовым 2) обыденным 3) техническим 4) опытным Правильный ответ: 1</p> <p>4. 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</p> <p>5. 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</p> <p style="text-align: center;">Задания открытого типа:</p> <p>1. 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</p> <p>2. 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</p> <p>3. _____ помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup> грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием Правильный ответ: Площадь</p> <p>4. Для цехов заготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье,</p>
--	---

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

Правильный ответ: линии

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).

	<p>Правильный ответ: Механическое</p> <p>15. _____ - 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.</p> <p>Правильный ответ: Проект</p>
<p>ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>	
<p><b>Б2.В.02.02(П)</b></p> <p><b>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОЕКТНАЯ)</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные:</b></p> <p>А) столовая;  Б) ресторан;  В) закусочная.</p> <p>Правильный ответ: Б</p> <p><b>2. Ножи и вилки - это:</b></p> <p>А) инструменты и оборудование;  Б) столовая посуда;  В) столовые приборы.</p> <p><i>Правильный ответ: В</i></p> <p><b>3. процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд):</b></p> <p>А) бракераж;  Б) процесс поступления и переваривания пищи;  В) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.</p> <p><i>Правильный ответ: А</i></p> <p><b>4. Температура подачи холодных блюд и закусок:</b></p> <p>А) 22<sup>0</sup>С;  Б) 14<sup>0</sup>С;  В) -2<sup>0</sup>С;</p> <p><i>Правильный ответ: Б</i></p> <p><b>5. Специалист по подбору вина:</b></p> <p>А) бариста;  Б) сомелье;  В) официант;  Г) администратор;</p> <p><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></p> <p><i>Правильный ответ: сомелье</i></p>



2. \_\_\_\_\_ - предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.

*Правильный ответ: предприятие общественного питания*

3. \_\_\_\_\_ - набор текстильных изделий для сервировки стола: скатерть, салфетки, рушники и полотенца.

*Правильный ответ: столовое белье*

4. специальная посуда для приготовления и подачи жульена \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: кокотница*

5. Рекомендуемая температура подачи холодных блюд и закусок.

*Правильный ответ: 12-14<sup>0</sup>С*

6. \_\_\_\_\_ - один из основных производственных цехов, где организуют выпуск 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, мелкорозничной сети.

*Правильный ответ: заготовочный цех*

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

*Правильный ответ: ресторан*

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. \_\_\_\_\_ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения

полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

Правильный ответ: столовая

#### 6.4. 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная)» проводится в форме промежуточной аттестации.

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

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

- 1) характер выполненной работы;
- 2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентом в процессе выполнения задания;
- 3) отношение студента к порученной работе;

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

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

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

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <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°, 2021. —	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952</a>

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**

Перечень указанный в п.10

### **Перечень профессиональных баз данных**

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

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

### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
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>Практика проводится не в структурных подразделениях</p>	<p>ООО «САД»            Договор о практической подготовке от 12.03.2021 г.            ООО «КолесниК»            Договор о практической подготовке № 256 от 15.03.2021 г.            АО племенной завод «Ташукский»            Договор о практической подготовке № 27 от 14.03.2021 г.            ООО «Дэлис»            Договор о практической подготовке № 20 от 15.03.2021 г.            ООО «Рестком»            Договор о практической подготовке № 24/2 от 15.03.2021 г.            Производственный сельскохозяйственный кооператив «Александровский»            Договор о практической подготовке № 5 от 15.03.2021 г.            ООО «Сокол»</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.            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 До-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>

<p>говор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; 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</p>	
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MSWindows 8 OEMSNGLOLPNNLegalizationGetGenuineWSOA 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>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 OEMSNGLOLPNNLegalizationGetGenuineWSOA 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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>

<p>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>	
--	--