

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 (производственно-технологическая)**

---

Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность программы	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
Форма обучения	<b>Очная, заочная</b>

**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 (производственно-технологическая)
<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 (производственно-технологическая)» – 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.

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственно-технологическая)» 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
технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	ПК-1

организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;	
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
<b>Умение</b>	
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
<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 тех-	ПК-2

нологических параметров оборудования;	
- 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 принятия 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
<b>Опыт деятельности</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 принятия 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

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

Общая «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственно-технологическая)»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>		
4	6	4
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>		
3	6	4

<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>		
4	6	4

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Организационный.	1. Получение документов для прибытия на практику 2. Прибытие на практику и согласование подразделения организации-базы практики, в котором она будет проходить 3. Прохождение вводного инструктажа. 4. Организация рабочего места. 5. Знакомство с коллективом.
Прохождение практики.	4. Изучение организации технологической поточности в основных цехах 5. Ознакомление со структурой производства, функциональными группами помещений, их взаимосвязью 6. Изучение правил эксплуатации и принципа работы различных видов технологического оборудования 7. Изучение технологических процессов производства продукции с применением технологического оборудования и инвентаря 8. Участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений
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-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 пита-	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;	использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических процессов производства продук-

	ния			ции питания;
ПК-2	<p>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</p>	<p>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>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;</p>	<p>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;</p>
ПК-3	<p>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</p>	<p>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>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;</p>	<p>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>
ПК-4	<p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых техноло-</p>	<p>приоритеты в сфере производства продукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и техно-</p>	<p>устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процес-</p>	<p>установления и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятий конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов</p>

	гических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	логии с учетом экологических последствий их применения;	сов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	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;

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

### 6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать основы совершенствования технологических процессов произ-	<b>Фрагментарные знания</b> основ совершенствования технологических	<b>Неполные знания</b> основ совершенствования технологических	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основ со-	<b>Сформированные, и систематические знания</b> основ совершенствова-



водства продукции питания различного назначения; <b>(ОПК-2)</b>	процессов производства продукции питания различного назначения / <b>Отсутствие знаний</b>	процессов производства продукции питания различного назначения	вершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ния 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 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 <b>Владеть</b> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; <b>(ОПК-2)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> использования приемов оказания первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
I этап <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	<b>Фрагментарные знания</b> технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологических процессов	<b>Неполные знания</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологиче-	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологических	<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

<b>(ПК-1)</b>	производства продукции питания/ <b>Отсутствие знаний</b>	ских процессов производства продукции питания	процессов производства продукции питания	производства продукции питания
II этап. <b>Уметь</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <b>(ПК-1)</b>	<b>Фрагментарные умения</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции/ <b>Отсутствие знаний</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	<b>Успешное и систематическое умение</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
III этап <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 <b>(ПК-1)</b>	<b>Фрагментарное применение 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>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение 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>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение 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>Успешное и систематическое применение 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
I этап <b>Знать</b> информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые ком-	<b>Фрагментарные знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности,	<b>Неполные знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности,	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> информационных техноло-	<b>Сформированные, и систематические знания</b> информационных технологий, деловую

<p>пьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования <b>(ПК-2)</b></p>	<p>сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования/<b>Отсутствие знаний</b></p>	<p>сти, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>гий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
<p>II этап. <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 <b>(ПК-2)</b></p>	<p><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></p>	<p><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</p>	<p><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</p>	<p><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</p>
<p>III этап <b>Владеть</b> навыками владения современными информационными технологиями, способностью управлять ин-</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, способностью</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> владения современными информацион-</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> владения современными информацион-</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> владения современными информационными технологиями, спо-</p>

<p>формацией 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 <b>(ПК-2)</b></p>	<p>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/ <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p>ными 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</p>	<p>ми 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</p>	<p>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</p>
<p>I этап <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 <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. <b>Уметь</b> владеть правилами техники безопасности, производствен-</p>	<p><b>Фрагментарные умения</b> владеть правилами техники безопасности,</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> владеть прави-</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> владеть правила-</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> владеть правилами техники безопасно-</p>

<p>ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест <b>(ПК-3)</b></p>	<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p>лами 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</p>	<p>ми 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</p>	<p>сти, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>III этап <b>Владеть</b> навыками 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>(ПК-3)</b></p>	<p><b>Фрагментарное применение</b> навыков 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</b> навыков 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</b> навыков 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</b> навыков 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 <b>Знать</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, технические реше-</p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> приоритетов в сфере производства продукции пи-</p>	<p><b>Неполные знания</b> приоритетов в сфере производства продукции питания,</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> приоритетов в сфере про-</p>	<p><b>Сформированные, и систематические знания</b> приоритетов в сфере производства про-</p>

<p>ния при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения <b>(ПК-4)</b></p>	<p>тания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения/ <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p>технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>изводства продукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>дукции питания, технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>
<p>II этап. <b>Уметь</b> 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 <b>(ПК-4)</b></p>	<p><b>Фрагментарные умения</b> 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/ <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> 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</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> 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</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> 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</p>
<p>III этап <b>Владеть</b> навыками установления и определения приоритетов в сфере произ-</p>	<p><b>Фрагментарное применение навыков</b> установления и определения приоритетов в</p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> установления</p>	<p><b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> установ-</p>	<p><b>Успешное и систематическое применение навыков</b> установления и определения</p>

<p>водства 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 <b>(ПК-4)</b></p>	<p>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/ <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p>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</p>	<p>ления 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</p>	<p>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</p>
<p>I этап <b>Знать</b> основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания <b>(ПК-5)</b></p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>Неполные знания</b> основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания</p>	<p><b>Сформированные, и систематические знания</b> основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания</p>
<p>II этап. <b>Уметь</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство <b>(ПК-5)</b></p>	<p><b>Фрагментарные умения</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в</p>	<p><b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Успешное и систематическое умение</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>

<p>III этап <b>Владеть</b> навыками выполнения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации <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>производство <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 <b>Знать</b> документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания <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 содержащие отдельные пробелы</b> 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. <b>Уметь</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания <b>(ПК-6)</b></p>	<p><b>Фрагментарные</b> умения организовывать документооборот по производству на предприятии питания / <b>Отсутствие знаний</b></p>	<p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое умение организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p><b>В целом</b> успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>	<p><b>Успешное и систематическое</b> умение организовывать документооборот по производству на предприятии питания</p>
<p>III этап <b>Владеть</b> навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической</p>	<p><b>Фрагментарное</b> применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, техни-</p>	<p><b>В целом</b> успешное, но не систематическое применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, ис-</p>	<p><b>В целом</b> успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования</p>	<p><b>Успешное и систематическое</b> применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной,</p>



документации в условиях производства продукции питания <b>(ПК-6)</b>	ческой, технологической документации в условиях производства продукции питания / <b>Отсутствие знаний</b>	пользования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
---	---	--	--	---

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

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

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 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 (производственно-технологическая)**

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
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 общественного питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла.
54. Организация приемки продуктов и материально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства. Складирование, хранение и отпуск товаров.
55. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.
56. Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.
57. основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания

### **Собеседование**

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

### **Задания для подготовки к зачету с оценкой**

**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**

9. Техника безопасности на предприятиях общественного питания;
10. Правила личной гигиены и производственной санитарии;
11. Правила противопожарной безопасности;
12. Правила эксплуатации технологического оборудования;
13. Должностные обязанности работников производства;
14. 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.

ОПК-2- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;	
<b>Б2.В.02.01(П)</b> <b>ПР</b> <b>АКТИКА</b> <b>ПО</b> <b>ПОЛУЧЕН</b> <b>ИЮ</b> <b>ПРОФЕСС</b> <b>ИОНАЛЬН</b> <b>БЫХ</b> <b>УМЕНИЙ</b> <b>И ОПЫТА</b> <b>ПРОФЕСС</b> <b>ИОНАЛЬН</b> <b>ОЙ</b> <b>ДЕЯТЕЛЬ</b> <b>НОСТИ</b> <b>(ПРОИЗВО</b> <b>ДСТВЕНН</b> <b>О-</b> <b>ТЕХНОЛО</b> <b>ГИЧЕСКА</b> <b>Я)</b>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. 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>2. Установите 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>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.</li> <li>в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.</li> </ol> <p><i>Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б</i></p> <p><b>3. Проектирование и разработка рецептур 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>4. 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций</li> <li>б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.</li> <li>в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;</li> <li>г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.</li> </ol> <p><i>Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.</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> <li>2) Здоровое питание</li> </ol>



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*

**9. Многие \_\_\_\_\_ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервиру-**

	<p>ющего 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. Установлено, что дефицит _____ в рационе приводит к ожирению, желчнокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др.  <i>Правильный ответ: клетчатки</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. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производстве безалкогольных напитков, был _____.  <i>Правильный ответ: сахар</i></p>
--	--

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;

<p><b>Б2.В.02.01(П)</b></p> <p><b>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОИЗВОДИТЕЛЬСТВО ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. В соответствии с чем должен находиться объём товарных запасов:</b>  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.  <i>Правильный ответ: Б</i></p> <p><b>2. К какой задаче можно отнести сохранение товара без потерь качества и количества при минимальных затратах труда и материальных средств:</b>  А) к задаче высшей математики;  Б) к иным логическим задачам;  В) задача хранения;  Г) задача сохранения материальных средств;  Д) задача облачного хранения данных.  <i>Правильный ответ: В</i></p> <p><b>3. Этап обращения товара, начиная от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации:</b>  А) хранение;  Б) эксплуатация;  В) сбор информации.  <i>Правильный ответ: А</i></p> <p><b>4. Что необходимо обеспечивать для бесперебойного снабжения потребителей, что предотвращает образование излишних сверхнормативных запасов:</b></p>
---	---

- 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.**

	<p><i>Правильный ответ: сохранение</i></p> <p><b>14. _____ - средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукцию от повреждений и потерь и облегчающих торгово-технологический процесс обращения.</b></p> <p><i>Правильный ответ: упаковка</i></p> <p><b>15. _____ - любые слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, различный иллюстрированный материал, относящиеся к товару и размещённые на упаковке, документах, уведомлениях, этикетках.</b></p> <p><i>Правильный ответ: Маркировка</i></p>
	<p>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;</p>
<p><b>Б2.В.02.01(П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Процесс, направленный на преобразование информационных ресурсов с помощью определенных методов и средств для получения какого-то конечного продукта называется:</b></p> <p>А) обработка Б) производство В) технология Правильный ответ: Б</p> <p><b>2. Основным результатом использования информационной технологии является:</b></p> <p>А) первичная информация Б) вторичная информация В) результатная информация Правильный ответ: В</p> <p><b>3. Информационная технология – это:</b></p> <p>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;</p> <p><i>Правильный ответ: А</i></p> <p><b>4. Что называется технологическим потоком?</b></p> <p>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 про-</p>

	<p>дукции;</p> <p>В) рецептура приготовления конкретной продукции.</p> <p><i>Правильный ответ: А</i></p> <p><b>5. Совокупность средств, используемых при описании алгоритмов решения задач, а также моделей представления и интерпретации учетной информации, используемых в программном обеспечении АИС:</b></p> <p>А) математическое обеспечение  Б) эргономическое обеспечение  В) программное обеспечение</p> <p><i>Правильный ответ: А</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p> <p><b>1. _____ это перечень действий, строгое исполнение которых приводит к решению поставленной задачи за конечное число</b>  <i>правильный ответ: алгоритм</i></p> <p><b>2. _____ алгоритмом называется алгоритм, если его команды выполняются в порядке их следования друг за другом строго по одному разу независимо от каких-либо условий</b>  <i>правильный ответ: линейным</i></p> <p><b>3. Алгоритм, в котором команды выполняются в порядке их естественного следования друг за другом независимо от каких-либо условий, называется _____</b>  <i>правильный ответ: циклическим</i></p> <p><b>4. _____ знак используется для разделения операторов в программе на языке Паскаль</b>  <i>Правильный ответ: точка с запятой</i></p> <p><b>5. Из _____ основных элементов состоит программа на языке Паскаль</b>  <i>правильный ответ: Заголовок программы, блок описания используемых данных и блок описания действий</i></p> <p><b>6. _____ является алгоритм, в котором ход его выполнения зависит от истинности тех или иных условий</b>  <i>правильный ответ: разветвляющимся (условным)</i></p> <p><b>7. _____ называется выражение в ячейке Excel, начинающееся со знака «=» и предписывающее порядок действий по обработке данных</b>  <i>Правильный ответ: формула</i></p>
<p>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;</p>	
<p><b>Б2.В.02.01(II)</b> <b>ПР</b> <b>АКТИКА</b> <b>ПО</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>Задания закрытого типа:</b></p> <p><b>1. Кем осуществляется определение потенциально вредных и (или) опасных</b></p>

**ПОЛУЧЕН  
ИЮ  
ПРОФЕСС  
ИОНАЛЬН  
БЫХ  
УМЕНИЙ  
И ОПЫТА  
ПРОФЕСС  
ИОНАЛЬН  
ОЙ  
ДЕЯТЕЛЬ  
НОСТИ  
(ПРОИЗВО  
ДСТВЕНН  
О-  
ТЕХНОЛО  
ГИЧЕСКА  
Я)**

**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.*

**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. 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).*

**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 номеру «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, превышающей верхний предел слышимости - 20 кГц.**

*Правильный ответ:* ультразвуком.

**12. К общим технологическим средствам защиты от действия электрического**

	<p><b>тока относится _____</b></p> <p><i>Правильный ответ:</i> заземление.</p> <p><b>13. _____ - мера опасности, характеризующая возможность возникновения аварии на опасном производственном объекте и тяжесть ее последствий.</b></p> <p><i>Правильный ответ:</i> Риск аварии.</p> <p><b>14. Напряженность магнитного поля (в системе СИ) измеряется _____:</b></p> <p><i>Правильный ответ:</i> в А/м<sup>2</sup>.</p> <p><b>15. К параметрам микроклимат производственного помещения относится 4 показателя: _____, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение</b></p> <p><i>Правильный ответ:</i> температура воздуха.</p>						
<p>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;</p>							
<p><b>Б2.В.02.01(П)</b></p> <p><b>ПРАКТИКА ПОЛУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)</b></p>	<p>задания закрытого типа</p> <p>1. Количество энергии, которая образуется при биологическом окислении содержащихся в продуктах жиров, углеводов и белков и используется для физиологических функций организма.</p> <p>1. пищевая ценность 2. энергетическая ценность 3. техническая ценность 4. токсикологическая ценность</p> <p>Правильный ответ: 2.</p> <p>2. Установите соответствие между определениями.</p> <p>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. Жирудерживающая 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</p> <p>Правильный ответ:</p> <table border="0"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>В</td> <td>А</td> </tr> </table> <p>3. Смесь одноокислотных (или простых) и разноокислотных (или смешанных) триглицеридов, представленных в разных соотношениях представляет собой...</p> <p>1. белки 2. жиры 3. углеводы 4. гормоны</p> <p>Правильный ответ: 2.</p>	1	2	3	Б	В	А
1	2	3					
Б	В	А					



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

	<p>12. Мясо сомнительной свежести имеет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. корочку подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета</li> <li>2. сильно подсохшую корочку, покрытую слизью серо-то-коричневого цвета или плесенью</li> <li>3. образующуюся при надавливании пальцем ямку, которая выравнивается медленно</li> </ol> <p>Правильный ответ: 1</p> <p>13. _____ влага в отличие от свободной не доступна микроорганизмам. Правильный ответ: Связанная</p> <p>14. Метод основан на образовании сине- фиолетовой окраски при воздействии на белки сульфата меди в присутствии щелочи.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Щелочной</li> <li>2. Кислотный</li> <li>3. Амидовый</li> <li>4. Биуретовый</li> </ol> <p>Правильный ответ: 4</p> <p>15. Показатели преломления измеряют при помощи.....</p> <p>Правильный ответ: рефрактометра</p> <p>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</p> <p>17. Если при добавлении раствора сернокислотной меди бульон остается прозрачным, мясо считают .....</p> <p>Правильный ответ: свежим</p> <p>18. Данный метод основан на способности свободных атомов элементов в газах пламени поглощать световую энергию при характерных для каждого элемента длинах волн.</p> <p>Правильный ответ: Атомно-абсорбционная спектроскопия.</p> <p>19. Концентрацию водородных ионов можно определить _____ (арбитражным) методом и с помощью _____ универсальных бумажек (технический метод).</p> <p>Правильный ответ: потенциометрическим.. и индикаторных</p> <p>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...</p> <p>Правильный ответ: влажность</p>
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;	
<b>Б2.В.02.01(II)</b>  <b>ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ</b>	<p style="text-align: center;">Задания закрытого типа:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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,</li> </ol>

<p><b>ИЮ ПРОФЕСС ИОНАЛЬН ЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕСС ИОНАЛЬН ОЙ ДЕЯТЕЛЬ НОСТИ (ПРОИЗВО ДСТВЕНН О- ТЕХНОЛО ГИЧЕСКА Я)</b></p>	<p>так и в зале.</p> <p>1) разгрузочные 2) раздаточные 3) высоковольтные 4) нагревательные Правильный ответ: 2</p> <p>2. Это оборудование предприятий общественного питания представлено различными видами тепловых аппаратов, предназначенных для приготовления пищи, разогрева и поддержания требуемой температуры блюд и кулинарных изделий</p> <p>1) Тепловое 2) Холодильное 3) Огневое 4) Водонагревательное Правильный ответ: 1</p> <p>3. Коэффициент использования площади для мясного, рыбного, овощного, мясо-рыбного и холодного цехов и для моечной столовой посуды равен ....</p> <p>1) 0,35 2) 1,00 3) 0,75 4) 0,9 Правильный ответ: 1</p> <p>4. Коэффициент использования площади для горячего, кондитерского и кулинарного цехов равен ....</p> <p>1) 0,3 2) 1,00 3) 0,75 4) 0,9 Правильный ответ: 1</p> <p>5. Коэффициент использования площади для цехов обработки зелени, доготовочного, резки хлеба, а также для моечных кухонной посуды и полуфабрикатной тары равен ...</p> <p>1) 0,4 2) 1,00 3) 0,75 4) 0,9 Правильный ответ: 1</p> <p style="text-align: center;">Задания открытого типа:</p> <p>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</p> <p>2. Полезную площадь складских помещений заготовочных предприятий определяют</p>
--	--

как \_\_\_\_\_ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов

Правильный ответ: сумму

3. \_\_\_\_\_ помещений для приема и хранения продуктов предприятий доготовочных и работающих на сырье можно рассчитывать по удельной нагрузке на 1 м<sup>2</sup> 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

	<p>производства, технологических линий и установок называется _____ Правильный ответ: Технической документацией</p> <p>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</p> <p>14. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные _____ Правильный ответ: линии</p> <p>15. _____ 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</p>
<p>ПК-6 – способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p>	
<p><b>Б2.В.02.01(П)</b> <b>ПР</b> <b>АКТИКА</b> <b>ПО</b> <b>ПОЛУЧЕНИЮ</b> <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ</b> <b>УМЕНИЙ И ОПЫТА</b> <b>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ</b> <b>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b> <b>(ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)</b></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Жгучие специи не применяются при производстве специализированных продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>а) в мучных изделиях;</i></li> <li><i>б) сыре;</i></li> <li><i>в) в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;</i></li> <li><i>г) вареных колбасах.</i></li> </ul> <p><i>Правильный ответ: в</i></p> <p>2. Из пряностей в производстве продуктов диетического питания допустимо использование только следующих видов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>а) душистый перец, корица;</i></li> <li><i>б) кориандре, сушеный базилик;</i></li> <li><i>в) гвоздика, куркума, сушеный чеснок;</i></li> <li><i>г) укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, сладкий перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист.</i></li> </ul> <p><i>Правильный ответ: г</i></p> <p>3. В диетических кондитерских изделиях не допускается применение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>а) сахаров;</i></li> <li><i>б) алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров;</i></li> <li><i>в) трансгенных жиров;</i></li> <li><i>г) антивитаминов.</i></li> </ul> <p><i>Правильный ответ: б</i></p> <p>4. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать _____</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>а) модифицированный крахмал;</i></li> <li><i>б) маргарин;</i></li> <li><i>в) генетически модифицированное сырье растительного и животного происхождения;</i></li> <li><i>г) антивитамины;</i></li> <li><i>д) воду.</i></li> </ul> <p><i>Правильный ответ: в</i></p> <p>5. Известно около _____ ферментов белковой природы, осуществляющих биохимические реакции в организме человека.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>а) 500;</i></li> <li><i>б) 1000;</i></li> </ul>

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.*

#### **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 (производственно-технологическая)» 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°, 2021. — 496 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. —	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=621952</a>



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**

реквизиты программы указаны в п.10.

### **Перечень профессиональных баз данных**

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, 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
Практика проводится не в структурных подразделениях	ООО «Колесник» ОАО «Рынок» МБОУ д/с №118 ООО «Зарина -С» ООО «Рестком» ООО «Сокол» ООО «Сладофф» Сельскохозяйственный потребительский сбытовой кооператив «Донские овощи»
<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 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuineCOA 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>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

<p>12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; ЯндексBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</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.</p> <p>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; Adobeacrobattreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; ЯндексBrowser Свободно распространяемое ПО; ЯндексBrowser 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»; 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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>