



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

<b>Вид</b>	Учебная
<b>Тип</b>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
<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 первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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;

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.

2.2 Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» 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
<b>Знание</b>	
- 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
<b>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;	ПК-2
- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и за-	ПК-3

газованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	
<b>Навык</b>	
- владения современными информационными технологиями, управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	ПК-2
- владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	ПК-3
<b>Опыт деятельности</b>	
- 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

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

Общая трудоемкость «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>		
1	6	4
2	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.	1.Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий ее структурных подразделений 2.Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики 3.Выполнение отдельных производственных заданий 4.Изучение практической деятельности и получение квалификации на рабочем месте

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

## 5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Студент должен предоставить по итогам практики:

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

Письменный 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

1. Общая характеристика предприятия
2. Характеристика складского хозяйства предприятия.
3. Характеристика производственных цехов предприятия.
4. Характеристика работы раздачи.
5. 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

ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	владеть современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использования сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

## 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» в 2016, 2017 и 2018 годах набора и «зачтено», «не зачтено» в 2015 году набора.

### 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			
	«не зачтено»		«зачтено»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>I этап</p> <p><b>Знать</b> информационные технологии, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</p>	<p><b>Фрагментарные знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности, 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>Неполные знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p><b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p><b>Сформированные, и систематические знания</b> информационных технологий, деловую сферу деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
<p>II этап</p> <p><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 технологически</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</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,</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</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</p>

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»		«зачтено»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
х параметров оборудования (ПК-2)	технологических параметров оборудования/ <b>Отсутствие знаний</b>	пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	расчета технологических параметров оборудования	расчета технологических параметров оборудования
III этап <b>Владеть навыками</b> 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)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> 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/ <b>Отсутствие знаний</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> 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	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> 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	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> 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
I этап <b>Знать</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	<b>Фрагментарные знания</b> правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	<b>Неполные знания</b> правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> правила техники безопасности, производственной	<b>Сформированные, и систематическое знание</b> правила техники безопасности, производственной

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»		«зачтено»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест/ <b>Отсутствие знаний</b>	безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ой санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
II этап. <b>Уметь</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	<b>Фрагментарные умения</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<b>Успешное и систематическое умение</b> владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
III этап <b>Владеть</b> навыками владения правилами	<b>Фрагментарное применение навыков</b> владения правилами	<b>В целом успешное, но не систематическое</b>	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными</b>	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b>

Результат обучения по практике	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»		«зачтено»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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)	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>	<b>о е применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	<b>ошибками применение навыков</b> владения правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	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

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

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

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания; оказывает методическую помощь обучающимся при сборе материалов для выполнения ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

#### Перечень типовых заданий

#### Вариант 1

1. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
2. Характеристика Заправочных супов
3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке №1 из 12 кг картофеля весом брутто в сезон после 1 марта?

#### Вариант 2

1. Технологический процесс механической обработки овощей
2. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
3. сколько отходов и потерь получится при обработке 48 кг морского гребешка?

#### Вариант 3

1. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов
2. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми.
3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

#### Вариант 4

1. Обработка грибов
2. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
3. Какое количество лебда среднего размера нужно взять вместо 80 кг мелкого?

#### Вариант 5

1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья
2. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
3. Сколько порций трески по-польски можно приготовить по колонке №2 из 12кг трески мелкой, поступившей с головой?

#### Вариант 6

1. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы
2. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке №1 из 3 кг крупного неразделанного сома? Какое количество хлеба понадобится?

#### Вариант 7

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
2. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
3. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке №2, если поступило 20 кг филе морского окуня?

#### Вариант 8

1. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
2. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
3. Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью.

#### Вариант 9

1. Обработка нерыбного водного сырья

2. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
3. Определить количество отходов, полученных при разделке 70 кг телятины, если корейка и грудинка оставлены с реберными костями.

#### Вариант 10

1. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
2. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
3. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины II категории

#### Вариант 11

1. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса
2. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
3. Сколько говядины II категории весом брутто необходимо взять для приготовления 130 порций гуляша, если вес полуфабриката 115 г?

#### Вариант 12

1. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины
2. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
3. Какое количество языка весом брутто надо взять для приготовления 35 порций, если вес нетто одной порции 90г?

#### Вариант 13

1. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
2. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
3. Сколько порций ромштекса весом 120г нетто можно нарезать из туши говядины I категории упитанности? Вес туши 160 кг.

#### Вариант 14

1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
2. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
3. Сколько порций бифштексов рубленых натуральных весом нетто 75г можно приготовить из 100кг говядины I категории упитанности?

#### Вариант 15

1. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
2. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
3. Сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления тефтелей, если поступило 60 кг говядины II категории?

#### Вариант 16

1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
2. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
3. Какое количество пищевых отходов получится при обработке 60 кг гусей полупотрашенных I категории упитанности?

### Вариант 17

1. Обработка поросят. Обработка диких животных.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
3. Сколько нужно взять кур полупотрашенных II категории для приготовления 40 порций котлет рубленых по колонке №1?

### Вариант 18

1. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
2. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
3. Рассчитать количество мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг говядины II категории.

### Вариант 19

1. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
2. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
3. Сколько кг картофеля, жаренного фри, получится из 25 кг картофеля весом брутто в феврале

### Вариант 20

1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
2. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
3. Определить выход судака крупного размера, припущенного порционными кусками с кожей при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 200г?

### Вариант 21

1. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
2. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
3. Сколько картофеля весом брутто нужно взять, чтобы получить 5 кг вареного картофеля?

### Вариант 22

1. Бульоны. Виды, способы приготовления
2. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
3. Определить вес брутто свинины мясной для приготовления котлеты отбивной с выходом 125г?

### **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. Правила приемов и последовательности операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; кулинарного назначения отдельных пищевых продуктов;
7. Признаки доброкачественности продуктов и органолептическое их определение;
8. Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;

9. Правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
10. Ассортимент полуфабрикатов и приемы их приготовления;
11. Виды каш и правила их варки;
12. Приемы тепловой обработки овощей;
13. Правила приготовления блюд из концентратов;
14. Правила раздачи блюд массового спроса;
15. Безопасные и санитарно-гигиенические методы труда;
16. Основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте (участке);
17. Производственная (должностная) инструкция и правила внутреннего распорядка.
18. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
19. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
20. Нормативная и технологическая документация ПОП
21. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
22. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
23. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.
24. Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
25. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
26. Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
27. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
28. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
29. Технологический процесс механической обработки овощей
30. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
31. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
32. Обработка грибов.
33. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
34. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
35. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
36. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
37. Обработка нерыбного водного сырья
38. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
39. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
40. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
41. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
42. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
43. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
44. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
45. Обработка поросят. Обработка диких животных.
46. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
47. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.

48. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
49. Супы. Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
50. Бульоны. Виды, способы приготовления
51. Характеристика Заправочных супов
52. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
53. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
54. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
55. Соусы. Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
56. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
57. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
58. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
59. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
60. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
61. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.
62. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
63. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
64. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
65. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
66. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
67. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
68. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
69. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
70. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленого мяса.
71. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
72. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
73. Классификация способов кулинарной обработки.
74. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
75. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
76. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
77. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
78. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
79. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.

80. Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности. Гидролиз.
81. При получении каких пищевых продуктов происходит кислотный гидролиз сахарозы и какое воздействие он может оказывать на качество готового продукта?
82. В чем заключается кислотный гидролиз крахмала и получение каких продуктов связано с этой химической реакцией?
83. Сущность реакции меланоидинообразования? Как предотвратить нежелательное потемнение продукта?
84. Сущность реакции дегидратации.
85. Сульфитация.
- Окисление. В чем химизм окисления жиров и масел и какими путями можно увеличить срок их хранения?

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

#### 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. Обработка нерыбного водного сырья
2. Сущность отдельных химических процессов и их роль в пищевой промышленности. Гидролиз.

**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. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Характеристика сырья.
2. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

**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. Окисление. В чем химизм окисления жиров и масел и какими путями можно увеличить срок их хранения?
2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

#### 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;

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

1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
2. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

**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. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
2. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

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

*Задания закрытого типа:*

**1. Информационная технология – это:**

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

*Правильный ответ: А*

**2. Что называется технологическим потоком?**

- А) необходимое, технически и экономически обоснованное сочетание технологического и транспортного оборудования, средств контроля и прочее, рационально выполняющих все операции данного производства;
- Б) время, затраченное на выполнение технологических операции по выпуску продукции;
- В) рецептура приготовления конкретной продукции.

*Правильный ответ: А*

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

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

*Правильный ответ: В*

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

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

*Правильный ответ: Б*

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

- А) математическое обеспечение
- Б) эргономическое обеспечение
- В) программное обеспечение

*Правильный ответ: А*

*Задания открытого типа:*

1. \_\_\_\_\_ это перечень действий, строгое исполнение которых приводит к решению поставленной задачи за конечное число  
*правильный ответ: алгоритм*
2. \_\_\_\_\_ алгоритмом называется алгоритм, если его команды выполняются в порядке их следования друг за другом строго по одному разу независимо от каких-либо условий  
*правильный ответ: линейным*
3. Алгоритм, в котором команды выполняются в порядке их естественного следования друг за другом независимо от каких-либо условий, называется \_\_\_\_\_  
*правильный ответ: циклическим*
4. \_\_\_\_\_ знак используется для разделения операторов в программе на языке Паскаль  
*Правильный ответ: точка с запятой*
5. Из \_\_\_\_\_ основных элементов состоит программа на языке Паскаль  
*правильный ответ: Заголовок программы, блок описания используемых данных и блок описания действий*
6. \_\_\_\_\_ является алгоритм, в котором ход его выполнения зависит от истинности тех или иных условий  
*правильный ответ: разветвляющимся (условным)*
7. \_\_\_\_\_ называется выражение в ячейке Excel, начинающееся со знака «=» и предписывающее порядок действий по обработке данных  
*Правильный ответ: формула*

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

*Задания закрытого типа:*

*Задания закрытого типа:*

1. Кем осуществляется определение потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах:
  - 1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
  - 2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
  - 3) работодателем или его представителем;
  - 4) специалистом по охране труда;*Правильный ответ: 1.*
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 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.

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

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

**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 тока относится \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ:* заземление.

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

*Правильный ответ:* Риск аварии.

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

Правильный ответ: в А/м<sup>2</sup>.

15. К параметрам микроклимата производственного помещения относится 4 показателя:

\_\_\_\_\_, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение

Правильный ответ: температура воздуха.

#### 7.4. 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 первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» 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, 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., при необходимости может использоваться для объяснений аудиторная доска.

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a> . — Режим до-	<a href="https://e.lanbook.com/book/277415">https://e.lanbook.com/book/277415</a>

ступа: для авториз. пользователей.	
Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/148798">https://e.lanbook.com/book/148798</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://reader.lanbook.com/book/148798#1">https://reader.lanbook.com/book/148798#1</a>
<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> . — 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> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/93367">https://e.lanbook.com/book/93367</a>

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

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

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

### **Перечень профессиональных баз данных**

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

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

### Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

### Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26
<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом);</p>	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

<p>учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №□1944-23 от 26.10.2023 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 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № PГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО Yandex Browser Свободно</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>

<p>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 № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № PGA12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	
--	--