Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:27:54
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Кустова О.С. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. каф. _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Преддипломная практика
Способ проведения	стационарная; выездная
Форма проведения	Дискретная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

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

Индикаторы достижения компетенции:
- Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания (ПК- 1.1);
- Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ПК- 1.2);
- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК- 2.1).

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.1- Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	*Знать* материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
			Уметь оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
			Навык и (или) опыт деятельности оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
ПК-1	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	ПК-1.2- Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности	*Знать* планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			Уметь осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприя-

	предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	тия питания
			Навык и (или) опыт деятельности осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2.1- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	*Знать* нормы технических и санитарных условий работы структурных подразделений
			Уметь контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
			Навык и (или) опыт деятельности соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬВ НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
4	3	2
заочная форма обучения 2022 год набора		
5	3	2
очная форма обучения 2023 год набора		
4	3	2
заочная форма обучения 2023 год набора		
5	3	2
очная форма обучения 2024 год набора		
4	3	2
заочная форма обучения 2024 год набора		
5	3	2
очная форма обучения 2025 год набора		
4	3	2
заочная форма обучения 2025 год набора		
5	3	2
очная форма обучения 2026 год набора		
4	3	2
заочная форма обучения 2026 год набора		
5	3	2

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.

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

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

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

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

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

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

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

Структура отчета по преддипломной практике:

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.
2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.
3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.
4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.
5. Организация работы на производстве, составление производственной программы
6. Индивидуальное задание

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

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

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап

ПК-1/ ПК-1.1.	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
ПК-1/ ПК-1.2.	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-2/ ПК-2.1.	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	нормы технических и санитарных условий работы структурных подразделений	контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по практике	**Критерии и показатели оценивания результатов обучения**			
	«неудовлетворительно»	**«удовлетворительно»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
I этап **Знать**материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания**(ПК-1/ ПК-1.1.)**	**Фрагментарные знания**материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**Сформированные и систематические знания**материальных ресурсов и функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания

II этап **Уметь**оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания **(ПК-1/ ПК-1.1.)**	**Фрагментарное умение**оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**Успешное и систематическое умение**оценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
III этап **Владеть навыками**оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания**(ПК-1/ ПК-1.1.)**	**Фрагментарное применение навыков**оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	**Успешное и систематическое применение навыков**оценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
I этап **Знать**планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания **(ПК-1/ ПК-1.2.)**	**Фрагментарные знания**планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	**Сформированные и систематические знания**планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
II этап **Уметь**осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания **(ПК-1/ ПК-1.2.)**	**Фрагментарное умение**осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	**Успешное и систематическое умение**осуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
III этап **Владеть навыками**осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности	**Фрагментарное применение навыков**осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия	**В целом успешное, но не систематическое применение** осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отде-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности дея-	**Успешное и систематическое применение навыков**осуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отде-

деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**(ПК-1/ ПК-1.2.)**	питания/ **Отсутствие навыков**	лов) предприятия питания	тельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	лов) предприятия питания
I этап **Знать**нормы технических и санитарных условий работы структурных подразделений **(ПК-2/ ПК-2.1.)**	**Фрагментарные знания**норм технических и санитарных условий работы структурных подразделений / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**норм технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**норм технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Сформированные и систематические знания** норм технических и санитарных условий работы структурных подразделений
II этап **Уметь**контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений **(ПК-2/ ПК-2.1.)**	**Фрагментарное умение**контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Успешное и систематическое умение**контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
III этап **Владеть навыками** соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений**(ПК-2/ ПК-2.1.)**	**Фрагментарное применение навыков**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	**Успешное и систематическое применение навыков**соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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 преддипломнойпрактикой, проводимой в подразделениях университета, назначается руководитель практики от университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета.

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

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

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

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету с оценкой

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

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

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

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

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету с оценкой

ПК-1/ ПК-1.1 - Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания
Знать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия 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

Уметьоценивать материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания

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

Владетьнавыкамиоценивания материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания

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

ПК-1/ ПК-1.2 - Осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Знать планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

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

Уметьосуществлять планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

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

Владетьнавыкамиосуществления планирования, координации и контроля, организации и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

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

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

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

Уметьконтролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
1. Работа с нормативной и технологической документацией ПОП
2. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.

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

ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
ПК-1.1Оценивает материальные ресурсы и функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) и планирует текущую деятельность предприятия питания	
Б2.В.01.02(П) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА	Задания закрытого типа: 1**. Управление – это:** А) процесс планирования, организации, мотивации и контроля, необходимые для того, чтобы сформулировать и достичь целей; Б)особый вид деятельности, превращающий неорганизованную толпу в эффективно и целенаправленно работающую производственную группу; В) эффективное и производительное достижение целей предприятия посредством планирования, организации и лидерства руководителя. *Правильный ответ: А* 2**. Кто автор этих слов: «Управление – это искусство знать точно, что предстоит сделать и как это сделать самым дешевым и наилучшим способом»?** А)Ч. Бебидж; Б) М. Вебер; В) Ф. Тейлор. *Правильный ответ: В* **3. Что необходимо обеспечивать для бесперебойного снабжения потребителей, что предотвращает образование излишних сверхнормативных запасов:** А) планирование и нормирование товарных запасов; Б) увеличение предложения товара; В) использовать централизованный способ доставки; Г) сбор информации о снабжающих компаниях на изучаемом сегменте рынка. *Правильный ответ: А* 4. **Сформулируйте задачи планирования:** А)перспективная ориентация в рамках распознавания проблем развития; Б)обеспечение целенаправленного развития организации в целом и всех её подразделений. В) создание базы для эффективного контроля путем сравнения показателей.

Правильный ответ: А

5. **Процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения личных целей и целей организации – это:**
а) мотивация
б) побуждение
в) поощрение
г) стимулирование
Правильный ответ: а

Задания открытого типа
1. Внутренняя упорядоченность, согласованность, взаимодействие частей целого или совокупность процессов и действий между частями целого — это…….
Правильный ответ: организация

2. В развитии науки управления выделяют _____ школ управления
Правильный ответ: пять

3. _____ - это противоречие между двумя или более сторонами (конкретными лицами, группами). Каждая сторона совершает действия, направленные на достижение ее цели, принятия точки зрения, при этом мешает другой стороне делать то же самое.
Правильный ответ: конфликт.

4. _____ - это неопределённое событие или условие, которое в случае возникновения имеет позитивное или негативное воздействие на репутацию компании, приводит к приобретениям или потерям в денежном выражении. Уровень неопределенности в предсказании результата.
Правильный ответ: риск

5. Дополните фразу: «Функция …… заключается в проверке результатов в течение всего процесса достижения цели (целей) в заранее установленные сроки, представляет собой систему наблюдения и проверки соответствия фактических параметров функционирования управляемой подсистемы запланированным показателям и принятым решениям».
Правильный ответ: контроля.

6. _____ - это соотношение между полученными результатами и затратами, произведенными для их достижения.
Правильный ответ: эффективность

7. Путь разрешения конфликтов
Правильный ответ: компромисс

8.Зона …. - конкретный участок работ, ответственность за достижение результата на котором берет на себя конкретный член команды.
Правильный ответ: ответственности

9…… - возможности команды находиться в зоне успешного развития и перспективно действовать в условиях динамичной рыночной конкуренции с производителями аналогичных работ, товаров и услуг.
Правильный ответ: конкурентоспособность

10. _____ - это неопределённое событие или условие, которое в случае

	возникновения имеет позитивное или негативное воздействие на репутацию компании, приводит к приобретениям или потерям в денежном выражении. Уровень неопределенности в предсказании результата. *Правильный ответ: риск* **11. Событие или обстоятельство, являющееся поводом к столкновению сторон, – это…** *Правильный ответ: инцидент* **12. ……- это количественные характеристики, позволяющие наблюдать за ходом или течением какого-либо процесса и исследовать его на определенных этапах развития** *Правильный ответ: показатели* **13. Является ли конкретный количественный или качественный результат деятельности организации критерием эффективности менеджмента?** *Правильный ответ: нет* **14. Метод управленческой деятельности, предусматривающий предвидение возможных результатов деятельности и планирование путей их достижения, – это управление ...** *Правильный ответ*: *целевое* **15. Процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения личных целей и целей организации – это…….** *Правильный ответ: мотивация*
ПК-1.2 осуществляет планирование, координацию и контроль, организацию и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	
Б2.В.01.02(П) **ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**	*задания закрытого типа 25 %* 1. Установите соответствие между определениями. 1.Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов — А)Сертификат соответствия 2.Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров — Б) Стандартизация 3. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения — В) Технический регламент

	продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг 4.Нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам Г).Декларирования соответствия *Правильный ответ:* 1 2 3 4 Г А Б В 2. Укажите виды нормативных документов, предназначенных для установления обязательных требований 1. Общероссийский классификатор продукции 2. Национальные стандарты 3. Стандарты организации 4. Технические регламенты *Правильный ответ:* 4. 3. Укажите основополагающий принцип проведения государственного контроля юридических лиц 1. Выявление нарушений 2. Проверка соответствия требованиям ГОСТ 3. Подтверждение соответствия обязательным требованиям 4. Выдача предписаний и штрафов за нарушение требований ГОСТ Р *Правильный ответ:* 3. 4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов **1.** Декларация о соответствии **2.** Сертификат соответствия **3.** Декларирование соответствия **4.** Сертификация *Правильный ответ:* 3 5. Укажите правильный ответ. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг 1.Техническое регулирование 2.Оценка соответствия 3.Сертификация 4.Стандартизация *Правильный ответ:* 4. *задания открытого типа 75%*

6. _____это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: Риск

7. _____обеспечивают соответствие реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована

Правильный ответ: Изготовители продукции (поставщики, продавцы).

8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе …

Правильный ответ: протоколов испытаний и оценки производства.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

.

Правильный ответ: унификацией

10. Знак соответствия - это.....

1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям.
2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

Правильный ответ: 1.

11. Система добровольной сертификации может быть создана…

1. Юридическим лицом
2. Индивидуальным предпринимателем
3. Несколькими юридическими лицами
4. Несколькими индивидуальными предпринимателями
5. Все вышеперечисленные лица

Правильный ответ: 5

12. Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется:

Правильный ответ: Эталоном единицы величины

13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется_____.

Правильный ответ: правильностью

14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью…

1. Калибровки

	2. Измерений 3. ГОСТ и ГОСТ Р *Правильный ответ:* 2 15. Федеральный закон, регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации. *Правильный ответ*: «О технической регулировании» 16. _____ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции, симплификации, типизации и оптимизации. *Правильный ответ:* упорядочение 17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования *Правильный ответ:* технический регламент 18. Разработчиком национального стандарта может быть… *Правильный ответ:* любое лицо. 19. Основной целью метрологии является обеспечение _____. *Правильный ответ:* единства измерений 20. Официальное признание полномочным (авторитетным) органом компетентности той или иной организации выполнять работы в определенной (заявленной) области называется… *Правильный ответ:* аккредитацией
ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	
ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	
Б2.В.01.02(П) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА	1. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности А. паразитологическим Б. радиоактивным В. химическим *Правильный ответ: А* *2*. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве А. 30% или 50% Б. 20% или 50% *В. 50% или 100% *Правильный ответ:* В

	3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца А. консервы в жестяной таре Б. консервы в стеклянных банках В. молочные *Правильный ответ: А* *4.* Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах? А. замораживание Б. копчение В. варка Г. подгорание *Правильный ответ: Б, Г* *5.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется А. допустимым уровнем ксенобиотиков Б. летальной дозой ксенобиотиков В. мутагенной дозой ксенобиотиков *Правильный ответ:А* *Задания открытого типа:* *1.* Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла *Правильный ответ: нет* *2.* При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого Staphylococcus aureus возникает_____ *Правильный ответ: пищевой токсикоз* *3.* Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза *Правильный ответ: нет* *4.* Микотоксины – это… а) пестициды б) антибиотики в) ядовитые грибы *Правильный ответ: в* *5.* Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработки *Правильный ответ: описторхоз* *6.* Количество переданной организму энергии излучения называется_____ *Правильный ответ: дозой* *7.* Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____ *Правильный ответ: варка*

	8. Для человека представляют особую опасность_____ *Правильный ответ: радионуклиды* *9.*_____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%* *13.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* *14.*_____ вещества действуют как аллергены Правильный ответ: *сенсибилизирующие* *15.* Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к_____ *Правильный ответ: природным источникам загрязнения*

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по «Преддипломной практике» проводится в форме промежуточной аттестации.

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

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

1) характер выполненной работы;

2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентом в процессе выполнения задания;

3) отношение студента к порученной работе;

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

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

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

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/112368
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-	https://e.lanbook.com/book/4882

Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум : учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93367. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93367

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

-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;

-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;

-GoogleChromeСвободнораспространяемое ПО, лицензия freeware;

-Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;

-7-zip СвободнораспространяемоеПО, GNU Lesser General Public License;

-YandexBrowser Свободно распространяемое ПО;

-Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

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