МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«01» апреля 2026 г.

Рабочая программа практики

Б2.О.02(П) Технологическая практика

Вид практики:	производственная
Тип практики:	технологическая практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Объем практики:	432 часов/12 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00F5 665F CCDB 5046 05DD 6E08 EBCB D00A DC
Действителен: с 21 октября 2025 г. по 14 января 2027 г.
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Должность: Директор

Вязьма, 2026 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.

Рабочая программа практики
Технологическая практика
разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047),

Руководитель ОПОП
_____ канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 10 апреля 2026 г. № 9 Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-

ООО «Палитра»	Генеральный директор			Т.В. Спиричева
	должность		подпись	И.О. Фамилия
ООО «Крал-Консерв»	Генеральный директор			В.И. Мамедов
	должность		подпись	И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Целью технологической практики является знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; получение практических навыков разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью

1.2. Задачи

Задачами технологической практики являются:
- Формы собственности предприятия
- Структурного построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- Изучение организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;
- Изучение принципов работы торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;
- Характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.
- Изучение недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.
- Применение на практике основ физиологии и рациональных условий деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методов исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методов прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте;
- Осуществление контроля параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- Знакомство с понятием инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенностями применения

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Основы православия	0	
2	Старославянский язык	0	
3	Культура казачества	0	
4	Религиоведение	0	
5	История (история России, всеобщая история)	0	
6	Основы информационных технологий	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
7	Неорганическая химия	1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
8	Русский язык и культура речи	2	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
9	Основы финансовой грамотности	2	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
10	Казачество на службе отечеству	2	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
11	История России	2	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
12	Физика	3	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	3	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
14	Иностранный язык	3	УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6
15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
16	Инженерная графика	3	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
17	Экономика	4	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6
18	Философия	4	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
19	Продовольственные системы	4	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
20	Органическая химия	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21	Ознакомительная практика	4	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
22	Высшая математика	4	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23	Физическая и коллоидная химия	5	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

24	Психология	5	УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
25	Менеджмент	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
26	Биохимия	5	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Биохимия	0	
2	Менеджмент	0	
3	Психология	0	
4	Организационно-управленческая практика	0	
5	Экономика отраслей пищевой промышленности	0	
6	Модуль профильной направленности	0	
7	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	6	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
8	Пищевая химия	6	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
9	Проектирование	8	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		8 (4.2)		Итого	
Недель						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2	4	4
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216	432	432
Контактная работа	2	2	2	2	4	4
Сам. работа	214	214	214	214	428	428
Итого	216	216	216	216	432	432

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключеннными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета.
Практическая подготовка проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.
Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных рабочей программой практики.
Промежуточная аттестация проводится: для всех форм обучения, в том числе обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ – как правило на следующий рабочий день после прохождения практики, но не позднее двух недель после ее окончания, в том числе и при проведении практики в летний период.

Виды контроля: ЗаО 6,8 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ОПК-1:Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2:Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

ОПК-2.3: Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

ОПК-3:Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.1: Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

ОПК-3.2: Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1: Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

ОПК-4.2: Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

ОПК-4.3: Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

УК-10:Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1: Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику

УК-10.2: Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

УК-10.3: Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

УК-11:Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11.1: Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение

УК-11.2: Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними

УК-11.3: Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма

УК-11.4: Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение

УК-11.5: Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней

УК-11.6: Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

УК-2:Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

УК-2.3: Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

УК-3.3: Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-4:Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.4: Знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

УК-4.5: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

УК-4.6: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

УК-5:Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-5.1: Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации

УК-5.2: Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм

УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-8:Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1: Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте

УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций

УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-8.4: Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально -экономического политического и военно-технического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы

УК-8.5: Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов

УК-8.6: Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами

УК-9:Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1: Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часы	Прак. подг.	Компетенции	Вид контроля
	Раздел 1. Технологическая практика 6 семестр					
1.1	**Подготовительный этап** **Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия.** **Знакомство с целями и задачами практики.** **Решение организационных вопросов.** **Выдача индивидуальных заданий.** **Знает** **-принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;** **-типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;** **-основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;** **-процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;** **-фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **Умеет** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;** **-действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;**	6	50	50	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	дневник практики

	-вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; -выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; -навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; -практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; -навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; -методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /Ср/					
1.2	**Основной этап**	6	100	100	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-	дневник практики

	Изучение организации производства и труда. **Освоение работы технологического оборудования.** **Освоение особенностей процесса производства.** **Проведение оценки по показателям качества сырья и продукции.** **Выполнение индивидуального задания.** **Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием.** **Сбор фактического и аналитического материала.** **Обработка и анализ полученной информации.** **Систематизация и структуризация собранного материала.** **Анализ возможных направлений совершенствования организации.** **Формулирование выводов и заключения.** **Выполнение поручений руководителя практики на предприятии (в организации).** **Знает** **-принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;** **-типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;** **-основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;** **-процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;** **-фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **Умеет** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;** **-действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением**				2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	

	этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; **-вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;** **-выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;** **-использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **Владеет** **-навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;** **-навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;** **-практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации;** **-навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;** **-методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических,**					

	биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /Ср/					
1.3	**Завершающий этап. Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. Знает -принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; -фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; -действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;**	6	64	64	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практике

	-выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; **-использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **Владеет** **-навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;** **-навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;** **-практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации;** **-навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;** **-методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания** **/Ср/**					
1.4	**Формирование отчета, подготовка презентации** **Знает** **-принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;**	6	2	2	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-	отчет по практике

	-типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; **-основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;** **-процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;** **-фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **Умеет** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;** **-действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;** **-вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;** **-выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;** **-использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на**				4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	

	основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; -навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; -практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; -навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; -методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /СРП/					
1.5	**Проведение зачета** **Знает -принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства,**	6	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-	отчет практике, вопросы к зачету с оценкой

	в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; -фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа **Умеет** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; -действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; -выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **Владеет** **-навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; -навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; -практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в**				1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	

	межкультурной коммуникации; -навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; -методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /ЗаО/					
	Раздел 2. Технологическая практика 8 семестр					
2.1	**Подготовительный этап Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий. Знает - принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; -фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа**	8	20	20	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	дневник практики

	Умеет - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; -действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; - методами исследований естественных наук для					

	решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /Ср/					
2.2	**Основной этап Изучение организации производства и труда. Освоение работы технологического оборудования. Освоение особенностей процесса производства. Проведение оценки по показателям качества сырья и продукции. Выполнение индивидуального задания. Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием. Сбор фактического и аналитического материала. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения. Выполнение поручений руководителя практики на предприятии (в организации). Знает - принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; -фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия**	8	180	180	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	дневник по практике

	решений в профессиональной деятельности; -действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных					

	знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /Ср/					
2.3	**Завершающий этап. Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. Знает -принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; -фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет -анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; -действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; -выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии,**	8	14	14	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по практике

	инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /Ср/					
2.4	**Формирование отчета, подготовка презентации Знает -принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; - типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки,**	8	2	2	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-	отчет по практике

	представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; - действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; -выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; -				8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	

	практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /СРП/					
2.5	**Проведение зачета Знает -принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; -типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; -основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; -процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; - действовать в духе**	8	0	0	ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,УК-11.4,УК-11.5,УК-11.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет по прктике, вопросы к зачету с оценкой

	сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; -вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; -использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов Владеет -навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений; - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения; - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; - методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических,					

	биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания /ЗаО/					

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:
- **Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения информации**
- **Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий**

- умеет в практической деятельности применять имеющиеся современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии и программных средств

Пороговый уровень:
- умеет осуществлять выбор и использовать современные информационные технологии и программные средства отечественного производства

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации

- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред для решения задач профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:
- умеет осуществлять выбор и использовать современные информационные технологии и программные средства отечественного и зарубежного производства

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства

- **Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформв для решения задач профессиональной деятельности**

Высокий уровень:
- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

- умеет при решении и анализе профессиональных задач осуществлять выбор современных информационных технологий и программных средств отечественного и зарубежного производства

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:
- Знает фундаментальные законы физики, биохимии

- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин

- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Пороговый уровень:
- Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии

- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания

- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, процессов,

Продвинутый уровень:
- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических процессов

- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования

- Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии

Высокий уровень:
- Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

- Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

- Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Недостаточный уровень:
- Знает теоретические основы прикладной механики

- Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования

- Владеет методиками прочностных расчетов

Пороговый уровень:
- Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем

- Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования

- Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей

Продвинутый уровень:
- Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения достижения науки

- Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

- Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания

Высокий уровень:
- Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

- Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля

- Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Недостаточный уровень:
- Знает технологии производства продукции

- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания;

- Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты

Пороговый уровень:
- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход

- Знает оказания услуг общественного питания

- Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания

Продвинутый уровень:
- Знает технологии производства продукции и оказания услуг

- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса

- Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов)

Высокий уровень:
- Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

- Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания

- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических условий работы

- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления

Пороговый уровень:
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;

- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Продвинутый уровень:
- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству

- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия

- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Высокий уровень:
- Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

- Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Недостаточный уровень:
- **Знает принципы сбора информации**
- **Умеет анализировать разнородные данные**
- **Владеет навыками практической работы с информационными источниками**

Пороговый уровень:
- **Знает принципы сбора, отбора информации**
- **Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные**
- **Владеет навыками научного поиска информационными источниками**

Продвинутый уровень:
- **Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации**
- **Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем решений в профессиональной деятельности**
- **Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками**

Высокий уровень:
- **Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений**
- **Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач**
- **Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности**

УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Недостаточный уровень:
- **Умеет анализировать информацию**
- **Владеет способами использования источников информации о правах потребителя финансовых услуг**
- **Знает принципы функционирования системы хозяйствования**

Пороговый уровень:
- **Владеет способами поиска я источников информации о правах потребителя финансовых услуг**
- **Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений**
- **Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия**

Продвинутый уровень:
- **Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг**
- **Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны**
- **Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста**

Высокий уровень:
- **Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями**
- **Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики**
- **Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику**

УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:
- **Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма**

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма

- Знает перечень основных нормативных правовых актов

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции

- Не владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

- Знает перечень основных нормативных правовых актов

Пороговый уровень:
- Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений терроризма

- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности

- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму

- Частично владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям терроризма

Продвинутый уровень:
- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму

- Полностью владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции

- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма

- Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма

Высокий уровень:
- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму, а также их общих положений; понятие состава правонарушения экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений коррупции и борьбы с ней

- Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного характера и ответственность за его совершение

- Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма

- Владеет навыками применения мер по профилактике проявлений коррупции

- Умеет ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма и борьбы с ними

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Недостаточный уровень:
- Умеет анализировать альтернативные варианты решений

- Владеет методиками разработки цели проекта

- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы

Пороговый уровень:
- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы

- Владеет методиками разработки задач проекта

- Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов

Продвинутый уровень:
- Владеет методиками разработки цели и задач проекта

- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия

- Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план

Высокий уровень:
- Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

- Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

- Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Недостаточный уровень:
- Знает типологию

- Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия

- Умеет действовать в духе сотрудничества

Пороговый уровень:
- Знает типологию и факторы формирования команд

- Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий

- Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации

Продвинутый уровень:
- Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем

- Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями

- Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия

Высокий уровень:
- Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

- Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

- Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Недостаточный уровень:
- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении

- Умеет применять на практике устную деловую коммуникацию

- Знает принципы построения устного высказывания

Пороговый уровень:
- Умеет применять на практике письменную деловую коммуникацию

- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном язык

- Знает принципы построения письменного высказывания

Продвинутый уровень:
- Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию

- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств

- Знает принципы построения устного и письменного высказывания

Высокий уровень:
- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

- Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

- Знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Недостаточный уровень:
- Владеет практическими навыками анализа философских фактов

- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия

- Знает основные категории философии

Пороговый уровень:
- Владеет практическими навыками анализа исторических фактов, оценки явлений культуры

- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися

- Знает законы исторического развития

Продвинутый уровень:
- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических норм

- Знает основные категории философии, законы исторического развития

- Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры

Высокий уровень:
-
Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

- Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм

- Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Недостаточный уровень:
- Владеет способами управления своей познавательной деятельностью

- Знает основные принципы самовоспитания

- Умеет демонстрировать умение самоконтроля

Пороговый уровень:
- Знает основные принципы самообразования

- Умеет демонстрировать умение рефлексии

- Владеет способами управления удовлетворять образовательные интересы

Продвинутый уровень:
- Знает основные принципы самовоспитания и самообразования

- Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

- Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы

Высокий уровень:
- Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

- Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

- Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Недостаточный уровень:
- Умеет проводить контроль параметров

- Владеет правовыми основами безопасности жизнедеятельности

- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности

- Владеет строевыми приемами на месте и в движении

- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации

- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации

Пороговый уровень:
- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов

- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат

- Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям

- Владеет правовыми, нормативно-техническими безопасности жизнедеятельности

- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении

- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода

Продвинутый уровень:
- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов

- Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов

- Владеет правовыми, нормативно-техническими безопасности жизнедеятельности

- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения

- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры

- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты

Высокий уровень:
- Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций

- Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы

- Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами

- Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте

- Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов

- Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Недостаточный уровень:
- Знает понятие инклюзивной компетентности

- Умеет планировать профессиональную деятельность

- Владеет навыками взаимодействия в социальной профессиональной сферах

Пороговый уровень:
- Умеет осуществлять профессиональную деятельность

- Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты

- Владеет навыками взаимодействия в профессиональной сферах

Продвинутый уровень:
- Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру

- Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность

- Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах

Высокий уровень:
- Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

- Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

- Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

5.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой практики; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. Не выполнено задание практики, студент представил небрежно оформленные дневник и отчет по практике.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой практики; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. Задание практики выполнено частично, допущены существенные недочеты в составлении дневника и отчета по практике.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой практики; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. Задание на практику выполнено полностью, однако, допущены незначительные недочеты при написании дневника и отчета по практике.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. Весь намеченный объем работы в соответствии с заданием практики выполнен в срок и на высоком уровне; проявлены самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, самоорганизации; дневник и отчет оформлены в соответствии с требованиями.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

5.3. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

6 семестр

Задания открытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов из нескольких предложенных вариантов с обоснованием его (их) выбора

УК-1
Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Специфическим признаком технологического процесса в горячем цехе является:
1. Охлаждение готовых блюд до температуры подачи;
2. Тепловая обработка продуктов и доведение до кулинарной готовности;
3. Приёмка сырья по количеству и качеству;
4. Реализация готовой продукции через раздачу..

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая операция относится к механической кулинарной обработке овощей?
1. Пассерование лука;
2. Очистка картофеля от кожуры;
3. Варка свёклы;
4. Запекание кабачков.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие виды сырья требуют обязательной дефростации перед тепловой обработкой?
1. Мороженое мясо крупным куском;
2. Быстрозамороженная овощная смесь;
3. Мороженые котлеты;
4. Мороженая целая рыба.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Основной документ, по которому повар готовит блюдо на производстве:
1. Калькуляционная карта;
2. Технологическая карта;
3. Накладная на сырьё;
4.График выхода на работу.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как изменяются отходы при холодной обработке картофеля в мае по сравнению с сентябрём?
1. Не изменяются;
2. Уменьшаются;
3. Увеличиваются;
4.Зависят от сорта, но не от сезона.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ варки лучше сохраняет витамин С в овощах?
1.Варка в большом количестве воды при бурном кипении;
2.Варка на пару;
3.Варка в подсоленной воде с открытой крышкой;
4.Длительное тушение.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для какого продукта применяют двойную панировку (мука → льезон → сухари → льезон → сухари)?
1.Котлета по-киевски;
2.Шницель свиной;
3.Рыбные биточки;
4.Зразы картофельные.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура должна быть в центре говяжьего стейка медиум?
1.45°C;
2.55–60°C;
3.70–75°C;
4.85°C.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип теста не требует разрыхлителя, так как поднимается за счёт пара?
1.Бисквитное;
2.Песочное;
3.Заварное;
4.Слоёное пресное.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «деглазирование»?
1.Протирание продуктов через сито;
2.Добавление жидкости в горячую посуду для растворения пригоревших частиц;
3.Быстрое охлаждение блюда;
4.Вакуумирование полуфабриката.

УК-2

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая машина используется для тонкой нарезки гастрономических продуктов (сыр, колбаса)?
1. Мясорубка;
2. Овощерезательная машина;
3. Слайсер;
4.Куттер.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какое оборудование относится к нейтральному (не требующему подключения к инженерным сетям)?
1. Электрическая плита;
2. Производственный стол;
3. Пароконвектомат;
4. Посудомоечная машина.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие факторы влияют на продолжительность варки каши?
1. Вид крупы;
2. Цвет крупы;
3. Сорт муки;
4. Предварительное замачивание.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая цель бракеража готовой продукции?
1. Определение себестоимости блюда;
2. Органолептическая оценка соответствия требованиям;
3. Расчёт заработной платы поварам;
4. Составление плана-меню.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ фиксирует результаты входного контроля сырья?
1. Журнал бракеража готовой продукции;
2. Журнал контроля качества сырья (акт приёмки);
3. Технологическая карта;
4. Книга жалоб.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная температура в центре куриного филе считается безопасной?
1. 60°C;
2. 65°C;
3. 74°C;
4. 85°C..

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является потенциально опасным продуктом по микробиологическим критериям?
1. Сушёные сухари;
2. Варёная колбаса;
3. Макароны сухие;
4. Растительное масло.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто необходимо проводить генеральную уборку производственного цеха?
1. Ежедневно;
2. Один раз в неделю;
3. Один раз в месяц;
4. По требованию проверяющих.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие разделочные доски имеют зелёную маркировку?
1. Для сырого мяса;
2. Для сырой рыбы;
3. Для овощей и зелени;
4. Для готовых блюд.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает аббревиатура ХАССП (HACCP)?
1. Система анализа рисков и критических контрольных точек;
2. Система добровольной сертификации;
3. Технический регламент на молоко;
4. Правила оказания услуг общепита.

УК-3
1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ жарки требует полного погружения продукта в жир?
1. Жарка основным способом;

2. Жарка во фритюре;
3. Пассерование;
4. Обжарка.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое сырьё используется для приготовления натурального мясного сока (жю)?
1. Мясной бульон и мука;
2. Сок, вытекающий из мяса при жарке, с добавлением бульона и увариванием;
3. Томатная паста и сливки;
4. Сметана и горчица.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой разрыхлитель используется в бисквитном тесте?
1. Пищевая сода;
2. Дрожжи;
3. Взбитые яйца;
4. Аммоний углекислый.

4. Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «мармит»?
1. Оборудование для поддержания температуры готовых блюд на раздаче;
2. Вид сковороды;
3. Машина для нарезки сыра;
4. Холодильный шкаф.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой фактор определяет категорию мясного полуфабриката?
1. Масса куска;
2. Содержание соединительной ткани и жира;
3. Форма нарезки;
4.Способ упаковки.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для какого блюда из рыбы применяют припускание?
1. Рыба жареная целиком;
2. Рыба отварная порционными кусками;
3. Рыба, запечённая в соусе;
4. Рыба припущенная с сохранением формы.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое соотношение воды и крупы для рассыпчатой гречневой каши?
1. 1:1;
2. 1:1,5;
3. 1:2,5;
4. 1:4.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие овощи перед запеканием рекомендуется бланшировать?
1. Помидоры;
2. Баклажаны;
3. Картофель;
4. Лук репчатый.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает термин «конфи» (confit)?
1. Медленное приготовление в жире при низкой температуре;
2. Жарка во фритюре;
3. Запекание в соли;
4. Копчение горячим дымом.

10Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ является основанием для списания сырья на производство?
1. План-меню;
2. Требование в кладовую;
3. Акт о порче продуктов;
4. Журнал учёта температурного режима.

УК-4

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является физическим опасным фактором на производстве?
1. Сальмонелла в яйцах;
2. Острый нож на столе;
3. Плесень на хлебе;
4. Аллерген (арахис).

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой соус относится к эмульсионным холодным?
1. Бешамель;
2. Майонез;
3. Соус красный основной;
4. Польский соус.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура подачи горячих первых блюд (супов)?
1. 50–60°C;
2. 70–75°C;
3. 85–90°C;
4. 100°C.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое требование предъявляется к посуде для индукционной плиты?
1. Дно должно быть медным;
2. Дно должно быть из ферромагнитного материала (чугун, магнитная нержавейка);
3. Посуда должна быть прозрачной;
4. Дно должно быть алюминиевым..

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая часть туши говядины наиболее нежная и пригодна для стейков?
1. Грудинка;
2. Лопатка;
3. Вырезка (филе);
4. Голяшка.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для чего при варке бульона добавляют сырые яичные белки?
1. Для увеличения калорийности;
2. Для осветления бульона;
3. Для изменения цвета;
4. Для консервации.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой из методов относится к су-вид (sous-vide)?
1. Запекание в соли;
2. Вакуумирование и приготовление в водяной бане при низкой температуре;
3. Жарка на углях;
4. Копчение в горячем дыме.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная температура хранения замороженных продуктов в морозильной камере?
1. 0°C;
2. -6°C;
3. -18°C;
4. -25°C.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «температура в центре продукта»?
1. Температура поверхности;
2. Температура в геометрическом центре, измеряемая щупом;
3. Средняя температура по массе;
4. Температура среды в печи.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для какого теста применяют «отлежку» в холодильнике перед выпечкой?

1. Дрожжевое;
2. Бисквитное;
3. Песочное;
4. Заварное.

УК-5
1.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
К функциональным продуктам питания относятся продукты:
1)Предназначенные для лечебного питания при фенилкетонурии, полностью лишённые фенилаланина
2)Обогащённые пробиотическими микроорганизмами и пребиотиками, способствующие нормализации микрофлоры кишечника
3)Стерильные жидкие смеси для энтерального зондового питания после инсульта
4) Продукты с пониженным содержанием лактозы для лиц с гиполактазией

2.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие научные принципы лежат в основе разработки продуктов для энтерального зондового питания?
1)Принцип максимального приближения к вкусовым качествам обычной пищи
2)Принцип полной сбалансированности по макро- и микронутриентам
3)Принцип стерильности и контролируемой осмолярности
4) Принцип наличия грубых пищевых волокон для стимуляции перистальтики

3. Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
При производстве продуктов для детей первого года жизни (заменители грудного молока) обязательным технологическим требованием является:
1)Использование интенсивных подсластителей (аспартам, сукралоза) для улучшения вкуса
2)Обогащение фитостеринами для снижения уровня холестерина
3)Приближение аминокислотного профиля к грудному молоку (добавление таурина, L-карнитина)
4) Внесение глютена для формирования толерантности к пшенице

4.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для продуктов, предназначенных для лиц с сахарным диабетом 2 типа, характерно:
1)Высокое содержание сахарозы для быстрого восполнения энергии
2)Низкий гликемический индекс (менее 55) и содержание медленных углеводов (инулин, резистентный крахмал)
3)Обогащение животными жирами (сливочное масло, сало) для повышения калорийности
4)Полное отсутствие пищевых волокон для лучшего усвоения

5. Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие технологические приёмы используются для повышения биодоступности минеральных веществ (кальция, железа, цинка) в специализированных продуктах?
1)Введение фитиновой кислоты как стабилизатора
2)Использование хелатных форм (бисглицинаты, цитраты) вместо неорганических солей
3)Добавление витамина-переносчика (витамин D3 — для кальция, витамин С — для железа)
4) Грубый помол компонентов для увеличения механической нагрузки на ЖКТ

6.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
При производстве продуктов для лиц с дисфагией (нарушением глотания) в соответствии со стандартами IDDSI необходимо обеспечить:
1)Повышенное содержание острых специй для стимуляции глотательного рефлекса
2)Контролируемую вязкость и когезивность продукта (уровни 0–4 по IDDSI)
3)Наличие твёрдых включений (орехи, семечки) для тренировки глотательных мышц
4) Полное исключение воды из рецептуры

7.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Пробиотическими называются продукты, содержащие:
1)Инулин, фруктоолигосахариды (ФОС), галактоолигосахариды (ГОС)
2)Живые микроорганизмы (Lactobacillus, Bifidobacterium) в количестве не менее 10^6–10^7 КОЕ/г до конца срока годности
3)Продукты ферментации микроорганизмов (метаболиты) без живых клеток
4) Полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 (эйкозапентаеновую и докозагексаеновую)

8.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие технологические особенности характерны для производства продуктов для энтерального питания (зондовые смеси)?
1)Использование высокотемпературной стерилизации (120°С, 15–20 мин) без учёта термолабильности нутриентов
2)Асептический розлив в многослойную упаковку с барьерными свойствами (фольга, ламинация)
3)Внесение ферментов для гидролиза белка до аминокислот и олигопептидов в полуэлементных смесях
4) Обогащение поваренной солью (NaCl) для улучшения вкусовых качеств

9.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для продуктов, предназначенных для лиц пожилого возраста (65+ лет), наиболее значимыми технологическими решениями

3)Обогащение витамином D3 и кальцием (цитрат, малат-цитрат) для профилактики остеопороза
4) Снижение содержания натрия (менее 0,3 г/100 г) и добавление калия для коррекции артериального давления

10.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие принципы лежат в основе производства продуктов лечебно-профилактического назначения для лиц, работающих во вредных условиях труда (металлурги, химики)?
1)Обогащение антиоксидантами (витамины А, С, Е, селен, бета-каротин) для нейтрализации свободных радикалов
2)Введение детоксицирующих веществ (пектины, альгинаты, пищевые волокна) для связывания и выведения тяжёлых металлов
3)Обогащение легкоусвояемыми жирами (троиглицериды со средней длиной цепи) для энергообеспечения
4) Увеличение содержания метионина и других серосодержащих аминокислот для усиления синтеза глутатиона

УК-6
1.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019, система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) базируется на следующих ключевых элементах:
1) Только на принципах ХАССП (7 принципов)
2) На цикле PDCA, интерактивном обмене информацией и принципах ХАССП
3) На цикле SDCA и статистических методах контроля
4) На требованиях ТР ТС 021/2011 и СанПиН

2.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «интерактивный обмен информацией» по ГОСТ Р ИСО 22000-2019?
1) Обмен данными между компьютерами предприятия
2) Систематический обмен информацией об опасных факторах между поставщиками, предприятием, потребителями и контролирующими органами
3) Предоставление отчётов в Роспотребнадзор
4) Проведение внутренних совещаний по качеству

3.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документированной информацией подтверждается мониторинг в критической контрольной точке (ККТ)?
1) Протоколы лабораторных исследований
2) Журнал регистрации параметров ККТ (температура, время, pH) с указанием даты, времени, значения и подписи ответственного лица
3) План ХАССП
4) Декларация о соответствии

4.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Согласно ГОСТ Р 51705.1-2001, критическая контрольная точка (ККТ) – это:
1) Любая точка технологического процесса, где проводится контроль качества
2) Точка, потеря контроля над которой может привести к неприемлемому риску для здоровья потребителя
3) Точка, где осуществляется входной контроль сырья
4) Место хранения готовой продукции

5.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что является первым шагом при разработке системы ХАССП согласно ГОСТ Р 51705.1-2001?
1) Определение критических контрольных точек
2) Формирование рабочей группы (HACCP-команды)
3) Проведение мониторинга
4) Разработка корректирующих действий

6.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «предельное значение» (критерий) для ККТ?
1) Максимально возможная цена продукции
2) Числовой или качественный показатель (температура, время, pH, влажность), отделяющий допустимый уровень безопасности от недопустимого
3) Срок годности продукта
4) Норма расхода сырья на порцию

7.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая статья КоАП РФ устанавливает ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения?
1) Ст. 6.3 КоАП РФ
2) Ст. 6.6 КоАП РФ
3) Ст. 14.43 КоАП РФ
4) Ст. 20.4 КоАП РФ

8.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, какая температура должна быть у горячих блюд (супов, соусов, вторых блюд) при

9.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «прослеживаемость» пищевой продукции по ТР ТС 021/2011?
1) Возможность отследить перемещение продукции по всей цепи: от производителя сырья до конечного потребителя
2) Наличие GPS-трекера на транспорте
3) Ведение базы данных о продажах
4) Маркировка штрих-кодом

10. Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Каким документом подтверждается безопасность пищевой продукции (готовых блюд) на предприятии общественного питания?
1) Сертификат соответствия системы менеджмента
2) Результаты производственного контроля (протоколы лабораторных исследований, журналы бракеража)
3) Лицензия Роспотребнадзора
4) Декларация о соответствии ТР ТС
УК-8

Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Кто является ключевым участником проекта, ответственным за достижение целей проекта в рамках утвержденных бюджета, сроков и качества, и управляющим командой проекта на ежедневной основе?
1) Заказчик (спонсор проекта)
2) Руководитель проекта (Project Manager)
3) Инвестор
4) Технический эксперт (шеф-повар)
5) Руководитель эксплуатирующей организации

2.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является первым шагом при подготовке проекта по открытию нового кафе (в рамках этапа «Планирование»)?
1) Подбор персонала
2) Разработка календарного плана (диаграмма Ганта)
3) Проведение маркетинговых исследований и анализ целевой аудитории
4) Заключение договора аренды помещения
5) Закупка оборудования

3.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая матрица используется для распределения зон ответственности между участниками проекта?
1) SWOT-матрица
2) Матрица рисков (вероятность – ущерб)
3) Матрица RACI (Responsible – Accountable – Consulted – Informed)
4) Матрица BCG
5) Матрица Эйзенхауэра

4.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой показатель позволяет оценить, через сколько месяцев (лет) проект вернет первоначальные инвестиции без учета дисконтирования денежных потоков?
1) NPV (Net Present Value)
2) IRR (Internal Rate of Return)
3) PP (Payback Period)
4) ROI (Return on Investment)
5) DPP (Discounted Payback Period)

5.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является недостатком банковского кредита как источника финансирования проекта по открытию ресторана?
1) Потеря доли в бизнесе
2) Обязательность возврата суммы долга и процентов независимо от успеха проекта
3) Сложность в привлечении малых сумм
4) Необходимость публичной отчётности
5) Запрет на досрочное погашение

6.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ является основным для привлечения внешнего инвестора в проект (представляет собой развернутое описание проекта с финансовой моделью, анализом рисков и планом окупаемости)?
1) Устав предприятия
2) Бизнес-план (включая ТЭО)
3) План ХАССП
4) Маркетинговый план (без финансовой части)
5) Календарный план работ

7.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

4) Маркетинговая инновация
5) Организационная инновация

8.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое диаграмма Ганта в управлении проектами?
1) Инструмент для анализа рисков
2) График выполнения задач с визуализацией длительности и взаимосвязей на временной шкале
3) Матрица распределения ответственности
4) Метод оценки эффективности инвестиций
5) Способ декомпозиции работ (WBS)

9.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является обязательным элементом презентации результатов проектной деятельности для инвестора?
1) Полная бухгалтерская отчетность за 5 лет
2) Сравнение плановых и фактических показателей (отклонения по срокам, бюджету, качеству)
3) Рецептура всех блюд в деталях
4) График отпусков сотрудников
5) Личные данные членов команды проекта

10.Вопрос: Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Каким образом обеспечение безопасности пищевой продукции (система ХАССП) встраивается в проект по открытию нового предприятия общественного питания?
1) Как отдельный проект, не связанный с основным
2) Как обязательный этап проектирования и запуска – на этапе разработки технологической документации и оснащения
3) Только после получения жалоб от потребителей
4) На этапе закрытия проекта перед передачей в эксплуатацию
Внедрение ХАССП не требуется для проектов общественного питания

УК-9

1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.
На предприятие общественного питания поступила партия замороженного мяса птицы. При визуальном осмотре обнаружено, что часть упаковок повреждена, на продукте есть следы подтеков жидкости. Какой вид контроля необходимо провести в первую очередь?
1) Приёмочный контроль качества готовой продукции
2) Операционный контроль технологического процесса
3) Входной контроль качества сырья
4) Инспекционный контроль надзорных органов

2. Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие ваш выбор.
Какие из перечисленных мероприятий относятся к операционному контролю на предприятии общественного питания?
1) Проверка температуры в цехе варки супов каждые 2 часа
2) Органолептическая оценка свежей зелени при выгрузке из машины поставщика
3) Контроль времени варки бульона по технологической карте
4) Взвешивание порции котлеты перед подачей потребителю
5) Проверка наличия сертификатов на муку при приёмке

3. Выберите правильный ответ и запишите аргументы.
Для лабораторного анализа поступила партия растительного масла в бочках (50 бочек). Какое действие является обязательным при отборе точечных проб?
1) Отобрать пробу только из одной бочки, выбранной случайным образом
2) Отобрать пробы не менее чем из 10% бочек, из разных мест партии
3) Отобрать всю партию целиком и перемешать
4) Взять пробу из каждой бочки, но без перемешивания

4. Выберите правильные ответы и запишите обоснование.
Бракеражная комиссия провела органолептическую оценку супа. Какие записи обязательно должны быть внесены в бракеражный журнал?
1) Температура воздуха в цехе
2) Результаты оценки внешнего вида, цвета, запаха, консистенции, вкуса
3) Фамилии всех членов бракеражной комиссии
4) Реквизиты поставщика продуктов
5) Заключение о соответствии или несоответствии блюда требованиям

5.Выберите один правильный ответ и обоснуйте.
Технологу необходимо рассчитать калорийность сложного горячего блюда. Каким алгоритмом он должен воспользоваться?
1) Взять калорийность по справочнику для готового блюда аналогичного названия

6.Выберите правильный ответ и обоснуйте.
При бракераже жареной рыбы комиссия почувствовала явный запах аммиака. Что должна сделать бракеражная комиссия?
1) в журнал «незначительный дефект» и разрешить реализацию
2) Немедленно снять блюдо с реализации, оценить сырьё и провести повторную органолептическую оценку
3) Добавить специи и пряности для маскировки запаха
4) Направить пробу на лабораторное исследование, но до результата блюдо не изымать

7.Выберите правильные ответы и обоснуйте.
Для микробиологического анализа салата «Оливье» необходимо отобрать пробу. Какие требования должны быть соблюдены?
1) Проба отбирается стерильным инструментом в стерильную посуду
2) Салат предварительно нужно перемешать в общей ёмкости
3) Пробу отбирают до истечения срока реализации блюда
4) Образец салата можно поместить в немытую пластиковую тару
5) Отбор пробы проводится при включённой вентиляции и открытых окнах

8. Выберите правильный ответ и обоснуйте.
При расчёте калорийности запеканки творожной технолог получил значение 180 ккал на 100 г. По справочнику для аналогичного блюда – 195 ккал. Как следует поступить?
1) Взять данные справочника, так как они официальные
2) Оставить свой расчёт, если он выполнен по фактической рецептуре и справочным таблицам
3) Усреднить оба значения (187,5 ккал)
4) Увеличить калорийность за счёт добавления масла в расчёт
9. Выберите правильные ответы и обоснуйте.
При проведении лабораторного контроля физико-химических показателей блюда получены результаты: массовая доля жира 5,8% при норме 6,0±0,5%. Какие действия следует предпринять?
1) Признать блюдо несоответствующим и направить на доработку
2) Сделать заключение о соответствии, так как результат входит в допустимый диапазон (5,5–6,5%)
3) Провести повторный анализ с той же пробы
4) Отобрать новую пробу и провести контрольную варку
5) Оштрафовать повара без дополнительных исследований
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте.
При оценке внешнего вида борща бракеражная комиссия отметила: цвет тёмно-бурый, мутный, жир на поверхности собран не полностью, овощи разварены. Какое решение правомерно?
1) Забраковать блюдо, так как имеется комплекс нарушений органолептических показателей
2) Разрешить реализацию, указав в журнале «незначительные отступления»
3) Потребовать добавить сметану для улучшения цвета
4) Снизить оценку до «удовлетворительно», но допустить к продаже
УК-10
1. Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Тип теплового оборудования, который используется для быстрого разогрева готовых блюд без потери качества:
1) Пароконвектомат
2) Мармит
3) Микроволновая печь
4) Индукционная плита
5) Конвекционная печь

2. Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элемент холодильного оборудования, который предотвращает образование наледи в морозильной камере:
1) Терморегулятор
2) Испаритель
3) Система No Frost
4) Компрессор
5) Конденсатор

3. Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Механическое оборудование, которое используется для нарезки овощей на одинаковые ломтики:
1) Мясорубка
2) Картофелечистка
3) Слайсер
4) Блендер
5) Кухонный комбайн

4. Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Параметр, который критически важен при выборе весоизмерительного оборудования для ресторана:
1) Дизайн
2) Погрешность измерения
3) Цвет корпуса
4) Размер дисплея

3) Подогревательная тележка
4) Посудомоечная машина
5) Вакуумный упаковщик

6. Выберете правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Факторы, которые необходимо учитывать при выборе теплового оборудования для ресторана:
1) Энергопотребление
2) Цвет корпуса
3) Габариты оборудования
4) Наличие подсветки
5) Бренд производителя
.

7. Выберете правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Виды холодильного оборудования, которые используются для хранения скоропортящихся продуктов:
1) Шоковая заморозка
2) Витринный холодильник
3) Льдогенератор
4) Морозильный ларь
5) Барный холодильник

8. Выберете правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Функции , которые выполняет нейтральное оборудование в ресторане:
1) Приготовление пищи
2) Хранение инвентаря
3) Замес теста
4) Транспортировка посуды
5) Мытье овощей
.

9. Выберете правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Критерии, которые важны при выборе кассового оборудования для ресторана:
1) Совместимость с POS-системами
2) Размер экрана
3) Наличие встроенного принтера
4) Цвет корпуса
5) Вес устройства

10. Выберете правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Виды механического оборудования , которое используются для обработки мяса:
1) Фритюрница
2) Мясорубка
3) Слайсер
4) Куттер
5) Гриль

УК-11
1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Перечислите функции, которые не относится к основным функциям пищеварительной системы:
1) Механическая обработка пищи
2) Транспорт кислорода
3) Всасывание питательных веществ
4) Синтез ферментов

2. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Органы , которые непосредственно участвуют в переваривании углеводов:
1) Печень
2) Тонкий кишечник
3) Поджелудочная железа
4) Легкие.
3. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Исторический период ,который связан с началом культивирования злаков:
1) Палеолит
2) Неолит
3) Средние века
4) Индустриальная эпоха

5. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Жиры , которые относятся к незаменимым (эссенциальным):
1) Омега-6
2) Насыщенные жиры
3) Омега-3
4) Трансжиры

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. При дефиците какого вещества возникает заболевание "квашиоркор"
1) Углеводы
2) Белки
3) Жиры
4)Минеральные вещества
.
7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Углевод, который является основным источником энергии для мозга?
1) Клетчатка
2) Глюкоза
3) Фруктоза
4) Лактоза

8. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Продукты ,которые содержат полноценные белки:
1) Гречка
2) Куриное яйцо
3) Картофель
4) Говядина.

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Процесс, который обеспечивает всасывание жиров в кишечнике:
1) Диффузия
2) Активный транспорт
3) Эмульгирование желчью
4) Фагоцитоз

10. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Суточная потребность в белках для взрослого человека составляет:
1) 0.5 г/кг массы тела
2) 1.2 г/кг массы тела
3) 2.5 г/кг массы тела
4) 5 г/кг массы тела

ОПК-1

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое количество соли рекомендуется на 1 кг мясного фарша для котлет?
1)2–3 г;
2)8–12 г;
3)25–30 г;
4)40 г.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ размораживания мяса не допускается на предприятиях общественного питания?
1)На воздухе при +2…+6°С;
2)В горячей воде;
3)В пароконвектомате при 40°С;
4)В СВЧ-печи.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «льезон»?
1)Смесь муки и жира;
2)Смесь яиц и молока для панировки;
3)Панировочные сухари;
4)Растительное масло..

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип меню характерен для ресторана «а ля карт»?
1)С фиксированной стоимостью;

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какие санитарные правила регламентируют работу предприятий общепита в РФ?
1)ГОСТ Р 50762;
2)СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
3)ТР ТС 017/2011;
4)ISO 22000.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой показатель контролируют с помощью рефрактометра?
Кислотность;
Содержание сухих веществ (концентрацию сахара);
Активность воды;
Температуру.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «обратный осмос» в кулинарной технологии?
1)Концентрирование соков и очистка воды;
2)Жарка в вакууме;
3)Стерилизация;
4)Замораживание.

8. Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто должна проводиться проверка фритюрного жира по перекисному числу?
1)Раз в месяц;
2)Ежедневно;
3)Раз в квартал;
4)Перед каждой загрузкой фритюрницы.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой продукт НЕЛЬЗЯ использовать для глазирования кондитерских изделий, если оно будет храниться более суток?
1)Шоколад;
2)Сахарная помадка;
3)Сливочный крем (нестабилизированный);
4)Желе на пектине.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает маркировка «GF» на блюде в меню?
1)Без глютена;
2)С низким содержанием жира;
3)Без сахара;
4)Веганское.

ОПК-2

1.Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Меры, которые снижают углеродный след в сельском хозяйстве:
1)Использование химических удобрений.
2)Внедрение капельного орошения.
3)Переход на органическое земледелие.
4)Увеличение площади пастбищ.

2. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способствование глобализации продовольственных рынков
1)Рост протекционистских мер.
2)Развитие международной торговли.
3)Увеличение таможенных пошлин.
4)Сокращение транспортной инфраструктуры.

3. Выберите два правильных ответа ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этапы продовольственной цепочки наиболее затратны?
1)Производство сырья.
2)Хранение продукции.
3)Транспортировка.
4)Розничная продажа.

4. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Инструмент, который используется для анализа внутренней среды компании:
1)PEST-анализ.
2)SWOT-анализ.

5. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Индустриальную систему характеризует:
1)Ручной труд.
2)Использование ГМО.
3)Локальное производство.
4)Запрет на пестициды.
6. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Принципы ,которые лежат в основе устойчивого сельского хозяйства:
1)Максимизация прибыли.
2)Сокращение отходов.
3)Использование невозобновляемых ресурсов.
4)Социальная ответственность.

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Организация , которая занимается борьбой с голодом:
1)ВТО.
2)ФАО.
3)МВФ.
4)ЮНЕСКО.

8. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Потери , которые снижаются при транспортировке:
1)Использование холодильных установок.
2)Увеличение скорости доставки.
3)Отказ от упаковки.
4)Оптимизация логистических маршрутов.

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этап «реализация стратегии», который включает:
1)Постановку целей.
2)Распределение ресурсов.
3)Анализ конкурентов.
4)Оценку рисков.

10. Выберите два правильных ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа . Отличая устойчивой системы от традиционной:
1)Использование возобновляемых ресурсов.
2)Ориентация на локальные рынки.
3)Массовое применение техники.
4)Баланс экологических и экономических факторов.

ОПК-3
1.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Стадиями технологического процесса являются обязательными для производства продукции общественного питания являются :
1) Прием сырья;
2) Маркетинговый анализ;
3) Тепловая обработка;
4) Упаковка готовой продукции;
5) Хранение сырья.

2.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Виды продукции , которые относятся к полуфабрикатам высокой степени готовности:
1) Замороженные котлеты;
2) Очищенные и нарезанные овощи;
3) Готовые супы в вакуумной упаковке;
4) Сырая рыба;
5) Пастеризованное молоко.

3.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способ нарезки овощей обеспечивает максимальное сохранение витаминов:
1) Крупными кусками;
2) Тонкой соломкой;
3) На терке;
4) Бланширование перед нарезкой;
5) Нарезка с последующим замачиванием в воде.

4.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Операции, которые включаются в механическую обработку рыбы:
1) Размораживание;

3) Солянка;
4) Гороховый суп;
5) Крем-суп.

6.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Части тушки птицы, которые используются для приготовления бульона:
1) Грудка;
2) Крылья;
3) Остов;
4) Филе;
5) Лапы.

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способ разделки мяса, который обеспечивает равномерную тепловую обработку:
1) Крупными кусками;
2) Порционными кусками;
3) Целиком;
4) Фарш;
5) Тонкими ломтиками.

8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Операции , которые относятся к завершающим стадиям технологического процесса:
1) Прием сырья;
2) Тепловая обработка;
3) Оформление блюда;
4) Подача блюда;
5) Мытье посуды.

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Овощи, которые требуют предварительного бланширования перед заморозкой:
1) Картофель;
2) Морковь;
3) Огурцы;
4) Зеленый горошек;
5) Помидоры.

10.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа . Соус, который является основным для приготовления бешамель:
1) Томатный;
2) Молочный;
3) Сметанный;
4) Яично-масляный;
5) Уксусный.

ОПК-4
1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способ тепловой обработки, который обеспечивает максимальное сохранение витамина С в картофеле:
1) Жарка во фритюре
2) Варка в кожуре
3) Тушение с жиром
4) Запекание при 200°С
5) Бланширование

2.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Критическим параметром при варке гречневой крупы для рассыпчатой каши является:
1) Добавление сахара
2) Соотношение крупы и воды 1:2
3) Предварительное замачивание на 12 часов
4) Использование только цельнозерновой крупы
5) Применение микроволновой печи

3.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Метод обработки мяса , который улучшает его нежность:
1) Шоковая заморозка
2) Маринование в уксусе
3) Механическая обработка (отбивание)
4) Сушка
5) Копчение

4. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Предотвратить разваривание

5.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ингредиент, который обязателен для классического соуса "Тартар":
1) Горчица
2) Майонез
3) Сметана
4) Оливковое масло
5) Яичный белок

6.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Факторы, которые влияют на стабильность мусса
1) Количество сахара
2) Температура взбивания
3) Использование желатина
4) Цвет ягод
5) Наличие алкоголя

7.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Условия , которые необходимы для правильного замеса дрожжевого теста? :
1) Температура воды 60°С
2) Отсутствие сквозняков
3) Добавление соли в начале замеса
4) Использование металлической посуды
5) Время замеса не менее 30 минут

8.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Способы , которые предотвращают потемнение картофеля после очистки:
1) Замачивание в молоке
2) Обработка лимонной кислотой
3) Хранение в вакууме
4) Заморозка
5) Сушка

9.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Этапы , которые обязательны для приготовления прозрачного бульона? :
1) Обжаривание костей
2) Снятие жира
3) Добавление лука с шелухой
4) Использование только мякоти
5) Кипячение в течение 10 минут

10.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Признаки, которые указывают на свежесть рыбы:
1) Мутные глаза
2) Ярко-красные жабры
3) Отсутствие слизи
4) Гибкость тушки
5) Резкий запах аммиака

ОПК-5
1.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Основным признаком проекта является :
1) Ограниченность по времени
2) Наличие бюджета
3) Участие команды
4) Использование инноваций
5) Все перечисленное

2. Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элементы, которые относятся к жизненному циклу проекта:
1) Инициация
2) Мониторинг
3) Завершение
4) Маркетинг
5) Разработка

3.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Ответственность за общее руководство проектом несет:
1) Менеджер проекта
2) Спонсор проекта

3) Бюджетирование
4) PEST-анализ
5) Канбан-доска

5.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Метод оценки эффективности проекта , который учитывает временную стоимость денег:
1) ROI
2) NPV
3) Payback Period
4) IRR
5) Cost-Benefit Analysis

6.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Риски , которые могут возникнуть при управлении проектом:
1) Финансовые
2) Технические
3) Маркетинговые
4) Политические
5) Все перечисленные

7.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Отличие инновационного проекта от традиционного:
1) Использование новых технологий
2) Высокий уровень неопределенности
3) Ориентация на рынок
4) Все перечисленное
5) Только А и В

8.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Методики , которые относятся к Agile:
1) Scrum
2) Waterfall
3) Kanban
4) Lean
5) PRINCE2

9.Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Фактор , который критичен для обеспечения качества в проектах пищевой индустрии:
1) Соответствие стандартам HACCP
2) Скорость реализации
3) Креативность упаковки
4) Низкая себестоимость
5) Все перечисленное

10.Выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Элементы , которые обязательны в итоговом отчете проекта:
1) Анализ достижения целей
2) Финансовый отчет
3) Рекомендации по улучшению
4) Фотоотчет
5) Все перечисленные

8 семестр

Задания открытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов из нескольких предложенных вариантов с обоснованием его (их) выбора

УК-1
1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «температура отпуска» горячего блюда?
1)Температура в цехе при раздаче;
2) Температура блюда в момент подачи потребителю;
3)Температура закладки сырья;
4)Температура хранения полуфабриката.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид ножа используется для филетирования рыбы?
Шеф-нож;
Нож-пила;

1)Для ускорения варки;
2)Для быстрой коагуляции белка теста и сохранения формы;
3)Чтобы они не слипались между собой;
4)Для улучшения цвета.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое минимальное время термической обработки яиц для уничтожения сальмонеллы?
1)1 минута при 60°C;
2)10 минут при 100°C;
3)10–12 минут при кипении (вкрутую);
4)30 секунд при 80°C.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое оборудование используется для приготовления картофеля фри в больших объёмах?
1)Электрическая сковорода;
2)Фритюрница непрерывного действия (конвейерная);
3)Пароконвектомат;
4)Аэрогриль.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает маркировка «СО» на разделочной доске?
1)Сырые овощи;
2)Сырое мясо;
3)Сырая рыба;
4)Готовая кулинария.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип панировки используют для приготовления сырников?
1)Мука пшеничная;
2)Сухари панировочные;
3)Кляр;
4)Манная крупа.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «глиссаж» в кулинарии?
1)Быстрое обжаривание на сильном огне;
2)Полировка соуса маслом для блеска;
3)Замачивание сухофруктов;
4)Охлаждение под струёй воды.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой прибор измеряет кислотность (pH) мясного фарша?
1)Термометр;
2)Рефрактометр;
3)pH-метр;
4)Люксметр.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое соотношение крупы и воды для вязкой рисовой каши?
1)1:2;
2)1:3;
3)1:4;
4)1:6.

УК-2

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура должна быть в морозильном ларе для длительного хранения мяса?
1)-6°C;
2)-12°C;
3)-18°C и ниже;
4)-25°C
2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является химическим опасным фактором?
1)Нож на разделочном столе;
2)Сальмонелла;

3)Остатки моющего средства на посуде;
4)Горячая сковорода..

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ тепловой обработки является комбинированным?
1)Варка;
2)Жарка;
3)Тушение;
4)Пассерование..

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как долго можно хранить заправленный салат «Оливье» в холодильнике при +2…+6°C?
1)6 часов;
2)12 часов;
3)24 часа;
4)36 часов.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое устройство создаёт давление 9–15 бар для приготовления эспрессо?
1)Гейзерная кофеварка;
2)Френч-пресс;
3)Рожковая (помповая) кофемашина;
4)Турка.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для чего в дрожжевое тесто добавляют соль?
1)Для ускорения брожения;
2)Для укрепления клейковины и регулирования активности дрожжей;
3)Для увеличения объёма;
4)Для разрыхления.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой газ используется для создания пены (эспумы) в молекулярной кухне?
1)Углекислый газ;
2)Кислород;
3)Закись азота (N_2O);
4)Азот жидкий.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «шоковая заморозка»?
1)Замораживание при -40°C и ниже с интенсивной вентиляцией;
2)Замораживание в морозильной камере бытового холодильника;
3)Замораживание в льдосоляной смеси;
4)Замораживание в жидком азоте.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ утверждает ассортимент и количество блюд на каждый день?
1)Технологическая карта;
2)План-меню;
3)Калькуляционная карта;
4)Акт бракеража.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ очистки картофеля даёт наименьшие отходы?
1)Очистка ножом;
2)Картофелечистка с абразивной поверхностью;
3)Паровая очистка;
4)Очистка щётками.

УК-3

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая крупа не требует промывания перед варкой?
Рис;
Гречневая прокалённая;

Перловая;
Пшено.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «фриппи» (frappe)?
1)Горячий кофе с молоком;
2)Охлаждённый кофейный напиток со льдом и молоком;
3)Кофе с мороженым;
4)Кофе с алкоголем.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура оптимальна для расстойки дрожжевого теста?
1)10–15°C;
2)20–25°C;
3)30–35°C;
4)50–55°C.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое количество воды (л) требуется для варки 1 кг макарон сливным способом?
1)2–3 л;
2)5–6 л;
3)8–10 л;
4)1 л.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что является основным источником коллагена в холодце?
1)Мясо вырезки;
2)Свиные ножки, уши, хрящи;
3)Костный бульон;
4)Куриное филе.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид консервирования основан на удалении воды?
1)Соление;
2)Сушка (дегидрация);
3)Стерилизация;
4)Копчение.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая часть туши баранины наиболее нежная?
1)Грудинка;
2)Корейка;
3)Лопатка;
4)Голяшка.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «кокотница»?
1)Форма для запекания жульена;
2)Глубокая тарелка для супа;
3)Салатник;
4)Сковорода для блинов..

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой метод определения жира в продуктах является стандартным?
1)Рефрактометрия;
2)Метод Сокслета;
3)Вискозиметрия;
4)Колориметрия.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто проводится повторный инструктаж по охране труда?
1)Ежемесячно;
2)Не реже одного раза в 6 месяцев;
3)Раз в год;
4)Раз в 3 года.

УК- 4

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «кляр»?
1)Жидкое тесто для обмакивания продуктов перед жаркой;
2)Панировка из сухарей;
3)Загуститель для соуса;
4)Льезон.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура в центре запечённого куриного рулета считается безопасной?
1)65°C;
2)72°C;
3)80°C;
4)85°C.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип упаковки используется для су-вид?
1)Картонная коробка;
2)Вакуумный пакет;
3)Пластиковый контейнер с крышкой;
4)Пергаментная бумага..

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая максимальная масса груза для женщин при подъёме и перемещении тяжестей вручную (по ТК РФ)?
1)5 кг;
2)7 кг;
3)10 кг;
4)15 кг.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой гриб требует обязательного отваривания со сливом отвара?
1)Белый гриб;
2)Шампиньон;
3)Сморчок;
4)Вешенка.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «дефекс» в хлебопечении?
1)Непропечённый слой в центре мякиша;
2)Треснувшая корка;
3)Излишняя кислотность;
4)Неравномерная пористость.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ размораживания сохраняет качество мяса лучше всего?
1)В горячей воде;
2)В микроволновой печи;
3)В холодильнике при +2…+6°C медленно;
4)При комнатной температуре.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная температура в цехе для приготовления холодных закусок?
1)12°C;
2)16°C;
3)18°C;
4)25°C.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «микротом»?
1)Прибор для тонкой нарезки на слайсере;
2)Устройство для получения сверхтонких срезов в лаборатории;
3)Нож для овощей;
4)Мясорубка.).

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой соус готовят на основе рыбного бульона с мукой и яйцами?
1)Голландский;

2)Бешамель;
3)Соус супрем;
4)Рыбный соус с мукой (сус-вис).

УК-5

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто проводится медицинский осмотр поваров?
1)При приёме на работу и далее ежегодно;
2)Раз в 2 года;
3)Раз в 3 года;
4)При приёме и далее раз в 5 лет.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Для какого теста характерна флейтование (надрезы) перед выпечкой?
1)Песочное;
2)Бисквитное;
3)Слоёное дрожжевое;
4)Заварное.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая мясная часть называется «мраморной»?
1. Говяжья вырезка;
2. Межрёберная часть с тонкими прослойками жира;
3. Лопатка;
4. Грудинка.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «обратная эмульсия»?
1. Жир в воде;
2. Вода в жире (например, сливочное масло);
3. Эмульсия с газом;
4. Эмульсия с твёрдыми частицами..

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой антиокислитель добавляют в колбасы для фиксации розового цвета?
1. Аскорбиновая кислота;
2. Нитрит натрия (Е250);
3. Пиросульфит натрия;
4. Сорбиновая кислота.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какую температуру имеет поверхность при жарке на индукционной плите?
1. Комнатную (нагревается только дно посуды);
2. 100–150°C;
3. 200–250°C;
4. Более 300°C.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «метод шприцевания» мяса?
1. Введение рассола внутрь куска для ускорения посола;
2. Покрытие поверхности маринадом;
3. Обжаривание под прессом;
4. Вакуумирование.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная температура выпечки бисквита?
1. 150°C;
2. 180°C;
3. 200°C;
4. 220°C.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает термин «декоагуляция» при варке яиц?
1. Разрушение белковой структуры (денатурация);
2. Растворение белка;

3. Пенообразование;
4. Эмульгирование.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой фермент вызывает потемнение нарезанных яблок?
1. Амилаза;
2. Протеаза;
3. Полифенолоксидаза;
4. Липаза.

УК-6

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое значение pH считается нейтральным для пищевых сред?
1. 4,5;
2. 5,5;
3. 6,8–7,2;
4. 8,5.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как называется процесс превращения сахарозы в глюкозу и фруктозу при нагревании с кислотой?
1. Карамелизация;
2. Инверсия;
3. Майяра реакция;
4. Ферментация.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип огнетушителя нельзя применять для тушения электроплиты под напряжением?
1. Порошковый;
2. Углекислотный;
3. Воздушно-пенный;
4. Огнетушитель на хладоне.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «конвекция» в печи?
1. Нагрев инфракрасным излучением;
2. Принудительная циркуляция горячего воздуха вентилятором;
3. Нагрев от нижнего ТЭНа;
4. Комбинация пара и нагрева.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ регламентирует внедрение ХАССП в РФ?
1. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
2. ТР ТС 021/2011;
3. ГОСТ Р 51705;
4. СанПиН 2.3.2.1324.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какую температуру должен иметь инвертный сироп для глазури?
1. 100°C;
2. 110–115°C;
3. 130–135°C;
4. 150°C.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «ликвация» в технологии желе?
1. Выделение жидкости из желейной массы при хранении;
2. Застывание;
3. Растворение желатина;
4. Взбивание.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая скорость охлаждения требуется для шокера?
1. Снижение с +70°C до +3°C за 4 часа;
2. За 90 минут;
3. За 24 часа;
4. За 10 минут.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой продукт не содержит глютен?
1. Пшеничный хлеб;
2. Ржаные сухари;
3. Гречневая мука;
4. Ячневая крупа.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «пассерование»?
1. Варка в небольшом количестве воды;
2. Жарка овощей с жиром без доведения до готовности;
3. Тушение в соусе;
4. Запекание в духовке.

УК-8
1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой прибор контролирует влажность в пароконвектомате?
1. Термопара;
2. Психрометр;
3. Гигрометр;
4. Ротаметр.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое блюдо готовят из рыбного фарша в форме батона?
1. Рыбные биточки;
2. Рыбный рулет;
3. Тельное;
4. Зразы рыбные.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура считается безопасной для горячего хранения блюд на мармите?
1. Не ниже 65°С;
2. Не ниже 75°С;
3. Не ниже 85°С;
4. Не ниже 50°С.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «эспума»?
1. Пена из жидкости, стабилизированная желирующими агентами;
2. Жидкий азот;
3. Сферифицированный сок;
4. Гель.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип муки имеет наименьший выход (наибольшую зольность)?
1. Высший сорт;
2. Первый сорт;
3. Второй сорт;
4. Обойная.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «бланманже»?
1. Миндальное молочное желе;
2. Фруктовый мусс;
3. Заварной крем;
4. Бисквит.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какую операцию нельзя производить с посудой, имеющей сколы эмали?
1. Варку;
2. Хранение;
3. Мытьё;
4. Использование в пищу (опасно из-за попадания осколков и ржавчины)..

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая дистанция между оборудованием и стеной считается нормативной?

1. 0,2 м;
2. 0,5 м;
3. 1,0 м;
4. 1,5 м.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «холодильный коэффициент»?
1. Эффективность холодильной машины;
2. Количество холода на 1 кВт электроэнергии;
3. Отношение тепла, отведённого от продукта, к затраченной энергии;
4. Всё вышеперечисленное..

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая окраска у доски для сырой птицы?
1. Красная;
2. Синяя;
3. Жёлтая;
4. Зелёная.

УК-9

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «регенерация» блюда?
1. Повторный разогрев готового охлаждённого блюда;
2. Охлаждение;
3. Замораживание;
4. Дефростация.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая группа витаминов разрушается при кипячении молока?
1. Жирорастворимые (A, D, E);
2. Витамин B12;
3. Витамин C;
4. Витамин B1.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой метод стерилизации консервов наиболее распространён?
1. УФ-облучение;
2. Автоклавирование (нагрев под давлением);
3. Пастеризация;
4. Радиация.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая часть кондитерского изделия называется «бисквитным полуфабрикатом»?
1. Корж для торта;
2. Крем;
3. Глазурь;
4. Начинка.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ фиксирует несчастный случай на производстве?
1. Акт о браке;
2. Акт по форме Н-1;
3. Журнал учета рабочего времени;
4. Санитарный журнал.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «телемя» в кулинарии?
1. Мясо на кости;
2. Филе без кости;
3. Мясо, запечённое в тесте;
4. Котлета из рубленого мяса.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто нужно менять фритюрный жир?

1. Раз в день;
2. При появлении тёмного цвета, дыма, горького вкуса;
3. Раз в неделю;
4. Раз в месяц.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой метод используется для определения содержания нитритов в колбасе?
1. Рефрактометрия;
2. Колориметрический (с реактивом Грисса);
3. Титриметрия;
4. Гравиметрия.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная температура запекания мяса в фольге, чтобы оно стало мягким?
1. 120–140°C длительно;
2. 180–200°C;
3. 250°C;
4. 300°C..

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «квашение»?
1. Молочнокислое брожение;
2. Спиртовое брожение;
3. Маслянокислое брожение;
4. Гниение.

УК-10

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой ингредиент стабилизирует эмульсию майонеза?
1. Вода;
2. Сахар;
3. Горчица (содержит мукополисахариды и белки);
4. Уксус.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «солеустойчивость» дрожжей?
1. Способность размножаться в присутствии 1–2% соли;
2. Способность работать в кислой среде;
3. Устойчивость к замораживанию;
4. Устойчивость к сахару.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип ножа предназначен для обвалки мяса?
1. Поварская тройка;
2. Обвалочный (с узким, изогнутым лезвием);
3. Филейный;
4. Нож для сыра.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая технология использует температуру выше 100°C при избыточном давлении?
1. Пастеризация;
2. Стерилизация в автоклаве;
3. Томление;
4. Варка на пару.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «мацерация»?
1. Настаивание фруктов в сиропе или алкоголе для размягчения;
2. Измельчение;
3. Замораживание;
4. Протирание.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой показатель определяет качество мёда по диастазному числу?
1. Активность ферментов (свежесть);
2. Содержание сахарозы;

3. Влажность;
4. Кислотность.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что из перечисленного является пищевой добавкой-антиоксидантом?
1. Аскорбиновая кислота (Е300);
2. Глутамат натрия;
3. Лимонная кислота;
4.Сорбат калия.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой гриб называют «царским» в кулинарии?
1. Шампиньон;
2. Белый гриб;
3. Лисичка;
4. Трюфель.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая ткань считается самой нежной у мяса?
1. Соединительная;
2. Мышечная;
3. Жировая;
4. Костная.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «фламбирование»?
1. Поджигание спирта на блюде;
2. Запекание;
3. Копчение;
4. Варка в вине.

УК-11

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип крахмала даёт наиболее прозрачный гель?
1. Картофельный;
2. Кукурузный;
3. Пшеничный;
4. Рисовый.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура карамелизации сахарозы?
1. 100°C;
2. 130–150°C;
3. 160–185°C;
4. 200°C.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как называется процесс разделения эмульсии (например, майонеза)?
1. Коалесценция;
2. Осаждение;
3. Диспергирование;
4. Гомогенизация.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «томление»?
1. Варка при слабом кипении под крышкой;
2. Жарка на сильном огне;
3. Запекание с открытой крышкой;
4. Копчение.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид теста не содержит разрыхлителей, но поднимается за счёт слоёв масла?
1. Бисквитное;
2. Песочное;
3. Слоёное пресное;

4. Заварное.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая влажность должна быть у сушёных фруктов для длительного хранения?
1. 10–15%;
2. 20–25%;
3. 30–40%;
4. 50%.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой продукт является источником лецитина — природного эмульгатора?
1. Яичный желток;
2. Белок;
3. Сахар;
4. Соль.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает термин «вакшер»?
1. Машина для мытья посуды;
2. Машина для натирания полов;
3. Устройство для нанесения воска на сыры;
4. Оборудование для сушки овощей.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое минимальное количество часов отдыха должно быть между сменами?
1. 6 часов;
2. 8 часов;
3. 12 часов;
4. 24 часа.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид сорбента используется для осветления соков?
1. Активированный уголь;
2. Бентонит;
3. Желатин (коллаген);
4. Поливинилполипирролидон.

ОПК-1

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «микробиологический индикатор» в стерилизации?
1. Тест-полоска на наличие бактерий;
2. Ампула с термоустойчивыми спорами;
3. Термометр;
4. Секундомер.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой газ используется в упаковке с модифицированной атмосферой (MAP) для мяса?
1. Только азот;
2. Смесь азота и углекислого газа с малым содержанием кислорода;
3. Кислород 100%;
4. Водород.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «гидратация» в хлебопечении?
1. Поглощение мукой воды;
2. Выделение газа;
3. Расстойка;
4. Охлаждение.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая температура является критической для размножения патогенных бактерий?
1. 0–4°C;
2. 5–10°C;
3. 20–45°C (опасная зона);
4. 60–70°C.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой тип теста готовят путём заваривания муки в кипящей жидкости?
1. Песочное;
2. Заварное;
3. Бисквитное;
4. Пресное.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой прибор измеряет активность воды (Aw)?
1. Психрометр;
2. Гигрометр водной активности;
3. pH-метр;
4. Термометр.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «крем-патисьер»?
1. Заварной крем;
2. Масляный крем;
3. Белковый крем;
4. Йогуртовый крем.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид супов подают в хлебной тарелке (хлебном «кокотнике»)?
1. Суп-пюре;
2. Луковый суп (традиция);
3. Борщ;
4. Солянка.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая ответственность наступает за нарушение санитарных норм, повлёкшее массовое отравление?
1. Дисциплинарная;
2. Административная (штраф);
3. Уголовная (ст. 236 УК РФ);
4. Материальная.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «инвертный сироп»?
1. Смесь глюкозы и фруктозы, полученная гидролизом сахарозы;
2. Раствор сахарозы;
3. Мёд;
4. Карамельный сироп.

ОПК-2

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид мяса содержит наибольшее количество миоглобина?
1. Курица;
2. Свинина;
3. Говядина;
4. Кролик.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «сладкое тесто» по консистенции?
1. Жидкое;
2. Густое (песочное, пряничное);
3. Вязкое;
4. Рассыпчатое.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Как часто должна проводиться мойка вытяжной вентиляции на кухне?
1. Ежедневно;
2. Еженедельно;
3. Не реже 1 раза в месяц;
4. Раз в год.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид зелени лучше всего хранить в холодильнике в пакете с влажной тканью?
1. Укроп;

2. Петрушку;
3. Рукколу;
4. Все перечисленные.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ обработки снижает риск отравления фасолью?
1. Замачивание на 8–10 часов и варка не менее 10 минут;
2. Сушка;
3. Жарка;
4. Засолка.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «мальтодекстрин»?
1. Сложный углевод, растворимый порошок из крахмала;
2. Подсластитель;
3. Эмульгатор;
4.Консервант.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип вакуумного упаковщика используется в ресторанах?
1. Камерный;
2. Ленточный;
3. Настольный с наружным запаиванием (эконом);
4. Конвейерный.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «биотин» (витамин Н) содержится в каком продукте?
1. Яичный желток;
2. Белок;
3. Белый хлеб;
4. Сахар.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид обжарки кофе даёт самую тёмную степень?
1. Скандинавская;
2. Венская;
3. Французская;
4. Итальянская (эспрессо-темная).

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая часть туши курицы содержит наибольшее количество жира?
1. Грудка;
2. Голень;
3. Бедро;
4. Крылышко.

ОПК-3

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ обработки уничтожает вегетативные формы бактерий, но не споры?
1. Стерилизация;
2. Пастеризация;
3. Автоклавирование;
4. Тинализация.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «шоколадное темперирование»?
1. Контролируемый нагрев и охлаждение шоколада для стабилизации кристаллов масла какао;
2. Растапливание;
3. Замораживание;
4. Смешивание с маслом.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой процент жирности сливок лучше для взбивания в стойкую пену?
1. 10%;
2. 20%;
3. 33–35%;

4. 45%.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое минимальное время контакта поверхности с дезинфицирующим раствором?
1. 10 секунд;
2. 30 секунд;
3. 5–10 минут;
4. 1 час

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «мейлардовая реакция»?
1. Взаимодействие аминокислот и сахаров при нагреве (образование корочки);
2. Карамелизация;
3. Окисление жиров;
4. Брожение.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ охлаждения наиболее энергоэффективен для супов?
1. На воздухе;
2. В шокере;
3. В холодильнике в открытой ёмкости;
4. Добавление льда..

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что означает термин «mise en place»?
1. Организация рабочего места и подготовка ингредиентов перед приготовлением;
2. Подача блюда;
3. Уборка после смены;
4. Приёмка продуктов.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое сырьё запрещено использовать в детском питании до 3 лет?
1. Творог;
2. Колбасные изделия с нитритами;
3. Каши;
4. Фруктовые пюре.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ разрыхления теста используется в бисквите?
1. Химический;
2. Дрожжевой;
3. Механический (взбивание);
4. Паровой.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какую минимальную температуру должны иметь горячие напитки на раздаче?
1. 65°C;
2. 75°C;
3. 85°C;
4. 95°C.

ОПК-4

1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «иммобилизованные ферменты» в пищевой технологии?
1. Ферменты, закреплённые на носителе для многократного использования;
2. Растворимые ферменты;
3. Ферменты из растений;
4. Синтетические ферменты.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид масла нежелательно использовать для жарки из-за низкой температуры дымления?
1. Рафинированное подсолнечное;
2. Оливковое extra virgin;
3. Топлёное масло;
4. Кокосовое масло.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «сорбитол»?
1. Подсластитель для диабетических продуктов;
2. Консервант;
3. Эмульгатор;
4. Краситель.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип мороженого содержит наименьшее количество воздуха?
1. Лёгкое (soft);
2. Традиционное пломбир (60–80% взбитости);
3. Щербет;
4. Граните.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «куттерование»?
5. Тонкое измельчение фарша с добавлением льда;
6. Протирание;
7. Замешивание теста;
8. Нарезка овощей.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой аллерген является самым распространённым в пищевой индустрии?
1. Глютен;
2. Арахис;
3. Молоко;
4. Яйца.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая минимальная длительность мытья рук повара перед началом работы?
1. 10 секунд;
2. 20–30 секунд с мылом;
3. 1 минута;
4. 2 минуты.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «форшмак»?
1. Рулет из сельди и овощей;
2. Салат из сельди;
3. Запеканка из сельди с картофелем;
4. Паштет из сельди с яблоком и луком.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой прибор используют для определения нитратов в овощах?
1. Нитрат-тестер;
2. pH-метр;
3. Термометр;
4. Рефрактометр.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какая наценка максимальна для продуктов в столовой при вузе?
1. Не выше 50%;
2. Не выше 80%;
3. Не выше 120%;
4. Не выше 30% (по рекомендациям).

ОПК-5
1.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «пептон»?
1. Продукт гидролиза белка (для микробиологических сред);
2. Фермент;
3. Жир;
4. Углевод.

2.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой способ консервирования называется «криоконсервирование»?
1. Замораживание;
2. Сушка;

3. Соление;
4. Вяление.

3.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какое блюдо из яиц требует температуры нагрева не выше 65°С для пастеризации?
1. Яичница;
2. Омлет;
3. Гоголь-моголь (пастеризованные яйца);
4. Вареное вкрутую.

4.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «термизированный сыр»?
1. Плавленый сыр (прошедший тепловую обработку);
2. Твёрдый сыр;
3. Мягкий сыр;
4. Рассольный сыр.

5.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой тип экструзии используется для производства макарон?
1. Холодная;
2. Горячая (при 50-60°С);
3. Горячая при 100°С;
4. Экструзия не применяется.

6.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «фумигация» на пищевом производстве?
1. Обработка газом для уничтожения вредителей;
2. Мойка;
3. Стерилизация паром;
4. УФ-облучение.

7.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой показатель определяет жёсткость воды для теста?
1. Содержание кальция и магния;
2. pH;
3. Температура;
4. Прозрачность.

8.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Что такое «кайенский перец»?
1. Острый красный перец;
2. Душистый перец;
3. Белый перец;
Зелёный перец.

9.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой вид утилизации пищевых отходов разрешён в РФ?
1. Скармливание свиньям после термической обработки;
2. Вывоз на свалки без обработки;
3. Слив в канализацию;
4. Компостирование.

10.Вопрос: Выберете правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Какой документ является основным для регистрации в системе «Меркурий» (ветеринарная сертификация)?
1. Ветеринарное свидетельство;
2. Декларация соответствия;
3. Сертификат качества;

5.4. Варианты индивидуальных заданий на практику

Варианты индивидуальных заданий для технологической практики

Вариант 1
Задание:
1. Изучите технологический процесс на предприятии.
2. Составьте схему последовательности операций.
3. Выявите возможные узкие места и предложите меры оптимизации.
4. Оформите отчет с графиками и пояснениями.

Вариант 2
Задание:
1. Ознакомьтесь с ГОСТами, регламентирующими производственную деятельность предприятия.
2. Проверьте соответствие реальных процессов документации.
3. Составьте перечень расхождений и рекомендации по их устранению.

Вариант 3
Задание:
1. Изучите методы контроля качества на предприятии.
2. Проведите выборочную проверку продукции по заданным параметрам.
3. Проанализируйте результаты и предложите меры по улучшению.

Вариант 4
Задание:
1. Изучите паспорт оборудования, используемого на предприятии.
2. Под руководством наставника выполните настройку прибора.
3. Составьте инструкцию по устранению типовых неисправностей.

Вариант 5
Задание:
1. Проведите аудит энергопотребления на участке.
2. Рассчитайте потенциал экономии ресурсов.
3. Разработайте предложения по внедрению энергосберегающих технологий.

Вариант 6
Задание:
На примере одного производственного этапа составьте технологическую карту.
Укажите оборудование, материалы, время выполнения.
Сравните с существующим аналогом и дайте оценку эффективности.

Вариант 7

Задание:
1. Изучите инструкции по охране труда на предприятии.
2. Проведите анализ соблюдения норм на рабочем месте.
3. Разработайте памятку для сотрудников по технике безопасности.

Вариант 8
Задание:
1. Исследуйте уровень автоматизации на предприятии.
2. Определите процессы, подлежащие автоматизации.
3. Предложите варианты внедрения ПО или оборудования.

Вариант 9
Задание:
1. Проанализируйте систему складирования сырья и готовой продукции.
2. Рассчитайте оптимальный уровень запасов.
3. Предложите меры по сокращению логистических издержек.

Вариант 10
Задание:
1. Оцените воздействие предприятия на окружающую среду.
2. Разработайте рекомендации по снижению отходов и выбросов.
3. Подготовьте презентацию для руководства с расчетами.

Вариант 11
Задание:
1.Составьте технологическую карту для блюда "Борщ классический" с указанием норм закладки, технологического процесса и требований к качеству.

Вариант 12
Задание:
1.Проведите органолептическую оценку свежести мяса (говядина) по стандартным показателям. Оформите результаты в виде таблицы.
2. Подготовьте презентацию.

Вариант 13
Задание:
1.Рассчитайте энергетическую ценность и содержание БЖУ в 100 г салата "Оливье" по заданным ингредиентам.
2. Подготовьте презентацию.

Вариант 14
Задание:
1. Разработайте инструкцию по мытью посуды и инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Подготовьте презентацию

Вариант15
Задание:
1.Опишите требования ГОСТ Р 50762-2019 к оформлению и подаче горячих блюд.
2. Подготовьте презентацию

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по организации СРС:
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ практик в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой:
В ходе подготовки к зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе практики. К зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически
и с первых дней прохождения практики. В самом начале практики обучающиеся ознакамливаются с учебно- методической документацией. После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть на практике. Систематическое выполнение учебной работы позволит успешно освоить практику и создать хорошую базу для сдачи зачета с оценкой.

Оформление результатов практики:
Дневник практики
В ходе практики обучающиеся ведут дневник. Дневник практики является отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики.
Требования к ведению дневника по учебной и производственной практике едины:
- дневник является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики;
- записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- по окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику обучающийся;
- дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от структурного подразделения Университета.
Отчет по практике
На протяжении всего периода работы в организации обучающийся должен собрать и обработать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по учебной/ производственной практике своему руководителю. Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.
Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Для составления, редактирования и оформления отчета рекомендуется отводить последние 2-3 дня практики. Отчет по практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материал. Отчет по практике включает в себя: титульный лист, договор на практику, индивидуальный план проведения практики (задание на практику), характеристику на практиканта, отчет о выполнении заданий по практике, сводную ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций, аттестационный лист, приложения, дневник по практике.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

Л.1.1	Широкова Л.О., Широков А.В. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебно-практическое пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 121 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/952723
Л.1.2	Кунилова О.В. Микробиология физиология питания санитария и гигиена в общественном питании [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 333 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/954396
Л.1.3	Полянская И.С., Аглиулин С.М., Шигина Е.С. Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2024. - 263 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950424
Л.1.4	Кунилова О.В. Микробиология физиология питания санитария и гигиена в общественном питании [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 333 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/949413
Л.1.5	Ожередова Н. А., Дмитриев А. Ф., Морозов В. Ю., Светлакова Е. В., Веревкина М. Н. Санитарная микробиология [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/327629
Л.1.6	Кусова И.У., Федотова Н.А., Любецкая Т.Р., Кусова И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2026. - 145 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/962686
Л.1.7	Кусова И.У., Федотова Н.А., Любецкая Т.Р., Кусова И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 145 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/951655
Л.1.8	Долганова Н. В., Першина Е. В., Хасанова З. К. Микробиология рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2026. - 288 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/510371
Л.1.9	Рябцева С. А., Ганина В. И., Панова Н. М. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2026. - 192 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/512403
Л.1.10	Широкова Л.О., Широков А.В. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебно-практическое пособие. - Москва: Русайнс, 2023. - 121 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/949559
Л.1.11	Трубина И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. - 72 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015
Л.1.12	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/504415
Л.1.13	Николенко П. Г., Ефремова М. В., Терехов А. М. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 472 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/467798
Л.1.14	Кусова И.У., Федотова Н.А., Любецкая Т.Р., Кусова И.У. Контроль качества и безопасность продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2024. - 145 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/951655

7.1.2. Дополнительная литература

Л.2.1	Галиуллин А. К., Госманов Р. Г., Гумеров В. Г., Нургалиев Ф. М., Софронов П. В. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 152 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139302
Л.2.2	Широков Ю. А. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 564 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/147315
Л.2.3	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130189

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.3	Microsoft Windows 10 Pro

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/

7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.5	Справочно-правовая система "Гарант"
7.3.6	Официальный интернет-портал правовой информации
7.3.7	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.9	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.10	Единое окно доступа к образовательным ресурсам
7.3.11	База данных международного индекса научного цитирования Scopus
7.3.12	Электронно-библиотечная система "polpred"
7.3.13	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.14	"Электронная библиотека учебников"

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия
8.1.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.
Выбор мест осуществления практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.
В случае, если обучающийся относится к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучается по адаптированной образовательной программе, в договоре о практической подготовке должно быть предусмотрено, что профильная организация:
- обеспечивает выбор мест организации практической подготовки с учетом состояния его здоровья и требований по доступности;
- при необходимости предоставляет обучающемуся специальное рабочее место в соответствии с характером нарушений здоровья и рекомендациями, содержащимися в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых трудовых функций, в соответствии с требованиями законодательства.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 2027 г. №