

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства детского и диетического питания

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

Программа разработана:

Козликин А.В. _____
(подпись) доцент канд. с.-х. наук доцент
(должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

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

п. Персиановский, 2023 г

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов (ОПК-4);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотношенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Знание	
- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;	ОПК-4
- ассортимента и технологию производства продукции детского и диетического питания;	ОПК-5
- методов оценки и контроля качества продукции.	ПК-1
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	ПК-6
Умение	
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания;	ОПК-4
- использовать полученные знания в практической деятельности;	ОПК-5
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;	ПК-1
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции детского и диетического питания.	ПК-6
Навык	
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;	ОПК-4
- участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;	ОПК-5
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания;	ПК-1
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, муч-	ПК-6

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
ных кондитерских и булочных изделий в производстве продукции детского и диетического питания.	
Опыт деятельности	
- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;	ОПК-4
- проведения технологических расчетов по производству продукции детского и диетического питания;	ОПК-5
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции детского и диетического питания;	ПК-1
- организации документооборота по производству на предприятии питания;	ПК-6

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная ра- бота на проме- жуточную атте- стацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
3	3/108	4	8	0,2	95,8	зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
3/6	3/108	18	36	0,2	53,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
3	3/108	4	8	0,2	95,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Введение»	Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»
Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	Раздел 6 «Организация работы пищеблока»		

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения									
									заочно	очно	заочно	
									2019	2020		
1.	Раздел 1 «Введение»	Концепция здорового питания. Мониторинг питания населения РФ.								0,6	3	0,6
2.	Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	Система рационального питания. Основные принципы и законы адекватного питания.								0,6	3	0,6
3.	Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	Система лечебного питания. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях общественного питания и организациях.								0,6	3	0,6
4.	Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ). Технологические и санитарные требования к приготовлению блюд.								0,7	3	0,7

5.	Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста Основные принципы организации питания учащихся: соблюдение основ рационального питания; соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма; обеспечение основными пищевыми веществами в определенном соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания (питание детей в экологически неблагоприятных районах); правильное распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях Формы организации производства продукции для школьного питания							0,8	3	0,8
6.	Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	Общие требования к организации рабочих мест. Организация работы заготовочной пищеблока при первичной обработке овощей, мяса и рыбы. Организация работы кухни пищеблока при изготовлении первых, вторых блюд, холодных и сладких блюд. Организация работы моечной кухонной посуды. Бракераж. Раздача готовой пищи.							0,7	3	0,8
ИТОГО									4	18	4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе с элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ .	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения						
								заочно	очно	заочно

	Элементы практической подготовки							2019			2020		
1.	Раздел 1 «Введение» Практическая работа. Рациональное питание различных групп населения	Опрос						1	6	1			
2.	Раздел 2 «Организация некоторых видов питания» Практическая работа Составление суточного рациона питания для трудоспособного человека	Опрос						1,4	6	1,4			
3.	Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания» Организация диетического питания в различных учреждениях. Составление меню на неделю для людей, получающих диетическое питание	Опрос						1,4	6	1,4			
4.	Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста» Организация питания детей младшего и дошкольного возраста. Составление рациона питания детей раннего и дошкольного возраста. Составление меню на неделю	Опрос						1,4	6	1,4			
5.	Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста» Организация питания школьников различной возрастной группы. Разработка производственной программы предприятия	Опрос						1,4	6	1,4			
6.	Раздел 6 «Организация работы пищеблока» Организация производства на пищеблоке. Бракераж. Раздача готовой пищи.	Опрос						1,4	6	1,4			
ИТОГО								8	36	8			

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения										
							заочно	очно	заочно				
						2019			2020				

1.	Раздел 1 «Введение»	<p>Основные направления Государственной политики в области здорового питания и специальных видов питания.</p> <p>Значение общественного питания в современных условиях развития общества.</p> <p>Современное состояние и перспективы развития общественного питания.</p>							16	9	16
2.	Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	<p>Концепция Государственной политики в области здорового питания населения России.</p> <p>Условия, обеспечивающие реализацию потребностей различных групп населения в рациональном, диетическом, лечебно-профилактическом питании в соответствии с требованиями науки о питании.</p>							16	9	16
3.	Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	<p>Медико-биологические аспекты детского и диетического питания. Суточная потребность детей в пищевых веществах и их роль в питании.</p> <p>Принципы технологического обеспечения качества диетического и лечебно-профилактического питания в предприятиях общественного питания.</p> <p>Основные критерии качества продукции диетического и лечебно-профилактического питания</p>							16	9	16
4.	Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	<p>Специфика процессов обработки мясного сырья для продуктов детского питания.</p> <p>Использование фруктов, овощей и злаковых культур в детском питании</p> <p>Молочные продукты в детском питании</p>							11,8	8,8	11,8

5.	Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях.							16	9	16
6.	Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	Организация снабжения предприятий общественного питания Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб Организация работы кухни пищеблока при изготовлении вторых блюд. Организация работы кухни пищеблока при изготовлении холодных и сладких блюд. Организация работы кухни пищеблока при изготовлении холодных и сладких блюд.							16	9	16
Контактные часы на промежуточную аттестацию									0,2	0,2	0,2
Подготовка к промежуточной аттестации									4	-	4
ИТОГО									96	54	96

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Введение»	Ершов, В. Д. Промышленная технология производства общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69866
Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7755-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165844 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/165844
Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/213158
Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная	https://e.lanbook.com/book/213158

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	виды технологического оборудования и требования техники безопасности	принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания	эксплуатирования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ассортимент и технологию производства продукции детского и диетического питания	использовать полученные знания в практической деятельности	участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,	методы оценки и контроля качества продукции	подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения	использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее ча- сти)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	организо- вать и осу- ществлять технологи- ческий про- цесс произ- водства продукции питания			
ПК-6	способность организовы- вать доку- ментообо- рот по про- изводству на предпри- ятии пита- ния, исполь- зовать нор- мативную, техниче- скую, тех- нологиче- скую доку- ментацию в условиях производ- ства про- дукции пи- тания	основы стандар- тизации и серти- фикации продук- ции, необходимые для решения задач контроля качества продукции	использовать норматив- ную, техническую, техно- логическую документа- цию в условиях производ- ства продукции детского и диетического питания	организации доку- ментооборота по производству на предприятии питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
I этап Знать виды технологического оборудования и требования техники безопасности (ОПК-4)	Фрагментарные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности / Отсутствие знаний	Неполные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.	Сформированные и систематические знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.
II этап Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания (ОПК-4)	Фрагментарное умение принимать оптимальные решения в процессе производства детского и диетического питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания	Успешное и систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания
III этап Владеть навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-4)	Фрагментарное применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
I этап Знать ассортимент и технологию	Фрагментарные знания ассортимента и технологии	Неполные знания ассортимента и технологии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Сформированные и систематические знания

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
гию производства продукции детского и диетического питания (ОПК-5)	технологии производства продукции детского и диетического питания / Отсутствие знаний	производства продукции детского и диетического питания.	лы знания ассортимента и технологии производства продукции детского и диетического питания.	ассортимента и технологии производства продукции детского и диетического питания.
II этап Уметь использовать полученные знания в практической деятельности (ОПК-5)	Фрагментарное умение использовать полученные знания в практической деятельности / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания в практической деятельности.	Успешное и систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.
III этап Владеть навыками участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК-5)	Фрагментарное применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
I этап Знать методы оценки и контроля качества продукции (ПК-1)	Фрагментарные знания методов оценки и контроля качества продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов оценки и контроля качества продукции.	Сформированные и систематические знания методов оценки и контроля качества продукции.
II этап Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе	Фрагментарное умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и	В целом успешное, но не систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить	Успешное и систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить науч-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения (ПК-1)	презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения / Отсутствие умений	мой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	ные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.
III этап Владеть навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания.
I этап Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции (ПК-6)	Фрагментарные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.	Сформированные и систематические знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.
II этап Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	Фрагментарное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную,	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативную,	Успешное и систематическое умение использовать нормативную, техническую, техно-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
тацию в условиях производства продукции детского и диетического питания (ПК-6)	кументацию в условиях производства продукции детского и диетического питания / Отсутствие умений	техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции детского и диетического питания.	техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции детского и диетического питания.	логическую документацию в условиях производства продукции детского и диетического питания.
III этап Владеть навыками организации документооборота по производству на предприятии питания (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации документооборота по производству на предприятии питания.

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ
2. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения
3. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ)
4. Сырье, запрещенное к использованию в питании учащихся общеобразовательных учреждений.
5. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.
6. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
7. Требования, предъявляемые к диетическим столовым
8. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания
9. Организация обслуживания в диетических предприятиях питания
10. Принципы детского питания.
11. Принципы диетического питания.
12. Виды щажения в диетическом питании и их характеристика.
13. Виды лечебно-профилактического питания.
14. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
15. Организация питания по пилотному методу.

16. Организация питания по типу «шведского стола».
17. Требования, предъявляемые к организации диетпитания.
18. Распределение суточного рациона по приемам пищи в школьном питании для разных возрастных групп.
19. Централизованное производство кулинарной продукции для школьного питания (организация КШП и ШБС).
20. Требования, предъявляемые к составлению меню в детских учреждениях.
21. Ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения для школьников.
22. Порядок получения диетического питания.
23. Отличие диетического питания от лечебно-профилактического
24. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
25. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
26. Требования к организации рационального питания детей дошкольного и школьного возраста
27. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях
28. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
29. Технология приготовления блюд детского питания.
30. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
31. Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.
32. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное питание детей и подростков.
33. Теория адекватного питания. Рациональное питание. Определение, законы.
34. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.
35. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
36. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №2. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
37. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №3. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
38. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
39. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
40. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
41. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №6. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
42. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

43. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №8. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
44. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №9. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
45. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №10. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
46. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №11. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
47. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №12. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
48. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №13. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
49. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №14. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
50. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
51. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
52. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипокалорийный вариант диеты.
53. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
54. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
55. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
56. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.
57. Техника бракеража блюд на пищеблоках лечебных учреждений.
58. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.
59. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.
60. Порядок выписки лечебного питания. Необходимая документация, взаимосвязь структур на предприятии.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-4

Знать виды технологического оборудования и требования техники безопасности

1. История развития науки о питании.
2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
3. Технология приготовления блюд детского питания.

4. Теория адекватного питания.
5. Рациональное питание. Определение, законы.
6. Альтернативные теории питания.
7. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
8. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.

Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции школьного питания

1. Пирамида питания. Технология приготовления овощных блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
2. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в лечебном питании.
3. Технология приготовления супов, рекомендуемых в лечебном питании.
4. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
5. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в лечебном питании.
6. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
7. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
8. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.

Навык эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
4. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма человека. Избыток и недостаток их в организме.
5. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении жизнедеятельности человека. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.
6. В чем заключается особенность лечебно-профилактического питания? Его организация, характеристика рационов и дополнительных продуктов питания, выдаваемых в качестве лечебно-профилактического питания.

ОПК-5

Знать ассортимент и технологию производства продукции общественного питания

1. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
2. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
3. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста
4. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях

Уметь использовать полученные знания в практической деятельности

1. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика.
2. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипо-калорийный вариант диеты.
4. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика.

Навык участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4в. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №6. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
5. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
6. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

ПК-1

Знать методы оценки и контроля качества продукции

1. Техника бракеража блюд на пищеблоках лечебных учреждений.
2. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.
3. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.
4. Порядок выписки лечебного питания. Необходимая документация, взаимосвязь структур на предприятии.

Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7в. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №8. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №9. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №10. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Навык использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4б. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №11. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №12. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №13. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №14. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1б. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №2. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №3. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Навык организации документооборота по производству на предприятии питания

1. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
2. Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное питание детей и подростков.
4. Классические теории питания. Античная теория питания. Теория сбалансированного питания.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Задания закрытого типа

1. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания следующие:

1. перекачка дробленых полуфабрикатов на последующие операции и обработка дробленой массы без доступа кислорода воздуха
2. сверхтонкое измельчение сырья в целях предупреждения расслаивания и лучшего усвоения организмом ребенка ценных компонентов
3. полное смешивание (распределение) основных компонентов сырья с другими ингредиентами
4. нет верных ответов

Правильный ответ: 1, 2, 3

2. Потребность в специализированных продуктах для детей в РФ удовлетворяется на:

1. 25-40%
2. 10-15%
3. 90-100%
4. 100%

Правильный ответ: 1

3. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания...

1. выращивание рекомендованных сортов сырья в экологически чистых зонах
2. быстрое охлаждение сырья после сбора
3. тщательная мойка, очистка и удаление несъедобных частей, а также частей растительного сырья, в которых концентрируются токсины
4. предусматривать поступление в организм не только достаточного количества пищевых веществ определенного качественного состава

Правильный ответ: 1, 2, 3

4. У новорожденных детей в результате недостатка питания могут возникнуть следующие заболевания:

1. рахит
2. аллергия
3. анемия
4. грипп

Правильный ответ: 1, 2, 3

5. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

.	Кефир		36 ч
.	Творог		24 ч
.	Сметана		20 ч
.	Молоко		72 ч
.	Масло		5 сут.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 – Г; 4 – В; 5 – Д.

Задания открытого типа

1. Для перехода от молока к продуктам, предназначенных для питания взрослых нужно _____ питание

Правильный ответ: Детское

2. Важным направлением совершенствования технологии и техники производства продуктов для _____ питания является максимальное сохранение ценных компонентов исходного сырья

Правильный ответ: детского

3. Продукты детского питания являются промежуточным звеном между материнским _____ и питанием взрослого человека

Правильный ответ: молоком

4. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания - выращивание рекомендованных сортов сырья в экологически _____ зонах

Правильный ответ: чистых

5. _____ - это биологические катализаторы белковой природы, обладающие способностью ускорять течение различных биохимических реакций в полуфабрикатах хлебопекарного производства

Правильный ответ: Ферменты

6. В питании больных с патологией печени особое внимание следует уделять продуктам, обладающим липотропным действием – это _____, богатые метионином и холином (творог, нежирные сорта мяса и рыбы, овсяная крупа, греча, соевая мука), растительные масла, содержащие витамин Е, лецитин, ненасыщенные жирные кислоты, а также аскорбиновую кислоту и витамины группы В (особенно В12 и фолиевую кислоту).

Правильный ответ: белки

7. Питание беременных должно быть разнообразным и полноценным. Физиологически наиболее рационально _____ (цифра) разовое питание.

Правильный ответ: 5

8. Экологически _____ сырье - растительное и животное сырье произведенное без попадания в него вредных и нежелательных компонентов

Правильный ответ: чистое

9. Полноценным _____ называется, когда оно обеспечит нормальное функционирование всех систем и органов

Правильный ответ: питание

10. Разгрузочные _____ и большинство рационов специальных диет неполноценны по энергоценности и химическому составу, поэтому их назначают на 1–2 дня и не чаще 1–3 раз в неделю с учетом характера болезни и переносимости.

Правильный ответ: диеты

11. К нетрадиционному питанию относится _____ – питание растительной пищей;

Правильный ответ: вегетарианство

12. _____ бобы содержат приблизительно 35 % белков, 9 % углеводов, 17 % жиров. Перевариваемость приблизительно 91 %. Усвояемость белков составляет 77–92 %, жиров – 94–99 %, углеводов – около 80 %.

Правильный ответ: Соевые

13. Продукты _____ питания – это предназначенные для лечебного и профилактического питания продукты

Правильный ответ: диетического

14. _____ — это биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека, смысл применения которых заключается в том, чтобы довести содержание естественных эссенциальных макро– и микронутриентов до уровня их содержания в суточном рационе, соответствующем физиологической потребности здо-

рового человека в них

Правильный ответ: Нутрицевтики

15 _____ – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Правильный ответ: Пищевые добавки

ОПК-5

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Задания закрытого типа

1. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания следующие:

1. перекачка дробленых полуфабрикатов на последующие операции и обработка дробленой массы без доступа кислорода воздуха
2. сверхтонкое измельчение сырья в целях предупреждения расслаивания и лучшего усвоения организмом ребенка ценных компонентов
3. полное смешивание (распределение) основных компонентов сырья с другими ингредиентами
4. нет верных ответов

Правильный ответ: 1, 2, 3

Режим питания:

- а) распределение пищи по времени, калорийности и объёму;
- б) распределение пищи по калорийности и объёму;
- в) распределение пищи по времени и объёму;
- г) распределение пищи по времени.

Правильный ответ: а

3. Установите последовательность процессов, происходящих в процессе пищеварения:
а. механическая обработка пищи в ротовой полости и желудке, её размельчение и смешивание с пищеварительными соками

б. удаление непереваренных остатков из организма

в. всасывание элементарных органических соединений в кровь и лимфу

г. расщепление углеводов, белков и жиров ферментами пищеварительных соков до элементарных органических соединений

Правильный ответ:

4. Установите соответствие между органическими веществами и продуктами их расщепления в ходе пластического обмена

.	Жиры		глюкоза
.	Углеводы		аминокислоты
.	Белки		жирные кислоты и глицерин

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

5. Установите соответствие между секретами пищеварительных желез и их характеристиками

Слюна	1.	действует в ротовой полости
		действует в желудке
		действует в двенадцатиперстной кишке
Пепсин	2.	продукт расщепления - глюкоза
		продукт расщепления – аминокислоты, глицерин, жирные кислоты
Кишечный сок	3.	продукт расщепления – глюкоза, аминокислоты, глицерин, жирные кислоты

Правильный ответ: 1 – А, Г ; 2 – Б, Д; 3 – В, Е.

Задания открытого типа:

1. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего его содержится в...

Правильный ответ: в хлебе.

2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения...

Правильный ответ: механическая переработка и начальное расщепление крахмала

3. Главная функция углеводов...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

4. Наибольшее количество фосфора содержится в ...

Правильный ответ: в сыре

5. 1г углеводов выделяет энергии ...

Правильный ответ: 3,75 ккал

6. Суть пищеварения в организме заключается в ...

Правильный ответ: ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие

7. Энергетической ценностью называется ...

Правильный ответ: количество скрытой энергии, заключенной в пище

8. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются ...

Правильный ответ: белки

9. Продукт, который является источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков

Правильный ответ: молоко

10. Главная функция углеводов ...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

11. Тело человека состоит 60-65% состоит из ...

Правильный ответ: воды

12. Начальный этап пищеварения заключается

Правильный ответ: в механической обработке пищи

13. Пищевая ценность белка зависит от содержания...

Правильный ответ: и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот

14. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь в ...

Правильный ответ: в тонком кишечнике

15. Источником энергии и пищевых веществ является...

Правильный ответ: пища

ПК-1

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

1. Потребность в специализированных продуктах для детей в РФ удовлетворяется на:

1. 25-40%
2. 10-15%
3. 90-100%
4. 100%

Правильный ответ: 1

2. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания...

1. выращивание рекомендованных сортов сырья в экологически чистых зонах
2. быстрое охлаждение сырья после сбора
3. тщательная мойка, очистка и удаление несъедобных частей, а также частей растительного сырья, в которых концентрируются токсины
4. предусматривать поступление в организм не только достаточного количества пищевых веществ определенного качественного состава

Правильный ответ: 1, 2, 3

3. У новорожденных детей в результате недостатка питания могут возникнуть следующие заболевания:

1. рахит
2. аллергия
3. анемия
4. грипп

Правильный ответ: 1, 2, 3

4. Установите соответствие между органическими веществами и продуктами их расщепления в ходе пластического обмена

.	Жиры		глюкоза
.	Углеводы		аминокислоты
.	Белки		жирные кислоты и глицерин

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

5. Установите соответствие между секретами пищеварительных желез и их характеристиками

1. Слюна		действует в ротовой полости
		действует в желудке
		действует в двенадцатиперстной кишке
2. Пепсин		продукт расщепления - глюкоза
		продукт расщепления – аминокислоты, глицерин, жирные кислоты
3. Кишечный сок		продукт расщепления – глюкоза, аминокислоты, глицерин, жирные кислоты

Правильный ответ: 1 – А, Г ; 2 – Б, Д; 3 – В, Е.

Задания открытого типа:

1. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Больше всего его содержится в...

Правильный ответ: в хлебе.

2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения...

Правильный ответ: механическая переработка и начальное расщепление крахмала

3. Главная функция углеводов...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

4. Наибольшее количество фосфора содержится в ...

Правильный ответ: в сыре

5. 1г углеводов выделяет энергии ...

Правильный ответ: 3,75 ккал

6. Суть пищеварения в организме заключается в ...

Правильный ответ: ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие

7. Энергетической ценностью называется ...

Правильный ответ: количество скрытой энергии, заключенной в пище

8. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются ...

Правильный ответ: белки

9. Продукт, который является источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков

Правильный ответ: молоко

10. Главная функция углеводов ...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

11. К нетрадиционному питанию относится _____ – питание растительной пищей;

Правильный ответ: вегетарианство

12. _____ бобы содержат приблизительно 35 % белков, 9 % углеводов, 17 % жиров. Перевариваемость приблизительно 91 %. Усвояемость белков составляет 77–92 %, жиров – 94–99 %, углеводов – около 80 %.

Правильный ответ: Соевые

13. Продукты _____ питания – это предназначенные для лечебного и профилактического питания продукты

Правильный ответ: диетического

14. _____ — это биологически активные добавки к пище, применяемые для коррекции химического состава пищи человека, смысл применения которых заключается в том, чтобы довести содержание естественных эссенциальных макро– и микронутриентов до уровня их содержания в суточном рационе, соответствующем физиологической потребности здорового человека в них

Правильный ответ: Нутрицевтики

15 _____ – природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Правильный ответ: Пищевые добавки

ПК-6

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства про-

Задания закрытого типа

1. По происхождению жиры подразделяют:

- а) животные
- б) синтетические
- в) растительные
- г) комбинированные

Правильный ответ: а, в

2. Жиры являются:

- а) источником энергии в организме;
- б) просто вкусовыми продуктами;
- в) обладают лечебными свойствами;
- г) источниками витаминов.

Правильный ответ: а

3. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта:

- а. желудок
- б. пищевод
- в. ротовая полость
- г. толстая кишка
- д. глотка
- ж. тонкая кишка

Правильный ответ:

4. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

.	Витамин, который называют «витамином роста»		витамин С
.	Витамин, который помогает человеку бороться с различными заболеваниями		витамин РР
.	Витамин, которым богаты растительные масла		витамин А
.	Общее название никотиновой кислоты		витамин Е

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Г; 4 – Б.

5. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

	Питательные вещества, потребность в которых у человека больше в 4-5 раз, чем во всех других веще-		жи ры
--	---	--	----------

ствах		
Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека		уг леводы
Вещества, которые при расщеплении выделяют больше всего энергии		ви тамины
Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека		бе лки

Правильный ответ: 1 –Б ;2 – Г; 3 - А; 4 - В.

Задания открытого типа:

1. Источником энергии и пищевых веществ является ...

Правильный ответ: пища

2. Пищевая ценность белка зависит от содержания ...

Правильный ответ: и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот

3. Главная функция углеводов...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

4. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится ...

Правильный ответ: в хлебе

5. 1г углеводов выделяет энергии ...

Правильный ответ: 3,75 ккал

6. Источником энергии, затрачиваемой человеком служит ...

Правильный ответ: пища

7. Энергетической ценностью называется ...

Правильный ответ: количество скрытой энергии, заключенной в пище

8. Энергетическая ценность 1г белка составляет ...

Правильный ответ: 4 ккал

9. Энергетическая ценность 1г углевода составляет

Правильный ответ: 4 ккал

10. Энергетическая ценность 1г жира составляет ...

Правильный ответ: 9 ккал

11. Тело человека состоит 60-65% состоит из ...

Правильный ответ: воды

12. Начальный этап пищеварения заключается

Правильный ответ: в механической обработке пищи

13. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление...

Правильный ответ: углеводов

14. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь в ...

Правильный ответ: в тонком кишечнике

15. Употребление избытка калорийной пищи может привести к...

Правильный ответ: к ожирению

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль знаний включает оценки по результатам:

- устного опроса;
- решения задач у доски;
- аналитического решения индивидуальных заданий;
- тестирования;
- приготовления блюд по сборнику рецептов школьного питания.

По итогам семестра студентам выставляется зачет.

Перечень оценочных средств, используемый при изучении дисциплины

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.	Темы опросов.
2.	Презентация	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения задания. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы презентаций.
3.	Проблемно-ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения проблемно-ситуационных задач.
4.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов.
5.	Зачет	Оценивается уровень освоения компетенций в рамках изучаемого раздела/в целом дисциплины	Вопросы к зачету.

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»

Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Критерии оценки ПРОБЛЕМНО-СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

Оценка «5» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по анализируемой тематике, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по анализируемой тематике, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3» - ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2» - ставится, если студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки уровня усвоения компетенций учебной дисциплиной «Организация производства школьного питания» по РЕФЕРАТАМ

Оценка (уровень освоения компетенций)	Профессиональные компетенции	Отчетность
«Отлично» (высокий)	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с проектом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями.
«Хорошо» (нормальный)	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне. Допущено до 3 негрубых ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с проектом, но недостаточно полно.	Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.
«Удовлетворительно» (минимальный, пороговый)	Уровень недостаточно высок. Допущено до 5 ошибок, не существенно влияющих на конечный результат, но ход решения верный. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с проектом.	Документация сдана со значительным опозданием (более недели). Отсутствуют отдельные фрагменты
«Неудовлетвори-	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые	Документация не сдана.

тельно» (ниже порогового уровня)	ошибки. Решение принципиально не верно. Ответы на связанные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта.	
----------------------------------	---	--

Критерии оценивания ПРЕЗЕНТАЦИИ

Дескрипторы	Минимальный ответ Оценка 2	Изложенный, раскрытый ответ Оценка 3	Законченный, полный ответ Оценка 4	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ Оценка 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

**ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля
по дисциплине**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап	Контрольная работа	2-е занятие
Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Тестирование деловая игра	3-е занятие
Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап III этап	Коллоквиум	4-е занятие
Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	II этап III этап	Деловая игра	5-е занятие
Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	6-е занятие
Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Контрольная работа	7-е занятие

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/213158</p>
<p>Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/277415</p>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4882</p>
<p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/69866</p>
<p>Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7755-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165844 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/165844</p>

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Организация производства детского и диетического питания» направлена на формирование компетенций:

ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-6 - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Промежуточная аттестация предполагает зачет.

Приступая к изучению дисциплины, необходимо в первую очередь ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины (РПД).

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;

- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой.

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;

- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к модульным контрольным работам, опросу, зачету. Она включает проработку лекционного материала – изучение рекомендованных источников и литературы по тематике лекций. Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, предложенных преподавателем схем (при их демонстрации), основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект должен быть выполнен в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
- Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;
- Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

Перечень информационных справочных систем

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

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учеб-

но-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 611 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, набор кухонной мебели, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (холодильник, печь электрическая, калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, нитрат-тестер (переносной), рН-ионометр (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>