

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 централизованного производства кондитерской продукции

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:

Сердюкова Я.П. _____ доцент канд. биол. наук -
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

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

п. Персиановский, 2023 г

1. 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):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- 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):

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- 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, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Знание	
- организационно-правовые формы централизованного производства кондитерской продукции	ОПК-2
- производственный процесс производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов);	ОПК-4
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий	ОПК-5
- источники снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск	ПК-4
- порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания	ПК-6
Умение	
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции;	ОПК-2
- уметь рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции	ОПК-4
- производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания	ОПК-5

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
- выполнять расчеты по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу	ПК-4
- составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа	ПК-6
Навык	
- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных технологий;	ОПК-2
- анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ОПК-4
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов	ОПК-5
- профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания	ПК-4
- основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией	ПК-6
Опыт деятельности	
- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства кондитерской продукции, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;	ОПК-2
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	ОПК-4
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	ОПК-5
- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье)	ПК-4
-	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	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						

4	3/108	6	12	0,2	89,8	Зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
4/7	3/108	18	36	0,2	53,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	3/108	6	12	0,2	89,8	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:

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству»	Раздел 2 «Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов»	Раздел 3 «Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто»	Раздел 4 «Бездрожжевое тесто и изделия из него. Виды теста (пряничное, песочное)»
Раздел 5 «Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов»		Раздел 6 «Слоеные изделия. Особенности приготовления теста»	

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 «Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству»	Формы организации труда в цехе. Посуда и инвентарь. Основное сырье: виды, типы и сорта муки; дрожжи; химические разрыхлители; вода, соль. Дополнительное сырье: солод, отруби, сахар, крахмал, молоко, яйца, жиры, масла, орехи, пряности, ягоды. Правила взаимодействия сырья.	1	3	1
2.	Раздел 2 «Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов»	Научные основы образования теста. Механизм образования теста, влияние технологических факторов на замес теста. Способы разрыхления теста.	1	3	1
3.	Раздел 3 «Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто.»	Приготовление теста. Формование, расстойка, отделка тестового пласта. Физико-химические процессы в тесте при выпечке, режимы выпечки. Охлаждение, отделка, расфасовка, упаковка и хранение.	1	3	1
4.	Раздел 4 «Бездрожжевое тесто и	Сдобное печенье. Виды печенья. Формование круглых изделий, с начинкой, кврижек и батончиков. Выпечка, охлаждение,	1	3	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
	изделия из него Виды теста (пряничное, песочное)»	глазирование (тиражение), упаковывание и хранение.			
5.	Раздел 5 «Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов.»	Торты. Пирожные. Виды полуфабрикатов. Способы их приготовления. Отделочные полуфабрикаты. Начинки. Кексы и бисквитные рулеты. Способы приготовления. Формование, выпечка отделка. Упаковка, транспортирование и хранение.	1	3	1
6.	Раздел 6 «Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.»	Слоеные изделия. Особенности приготовления теста. Разделка теста. Особенности температурного режима выпечки. Упаковка, транспортирование и хранение. пицци.	1	3	1
ИТОГО			6	18	6

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 . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1.	Раздел 1 Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству	Организация работы централизованного производства мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству.	Опрос	2	6	2
2.	Раздел 2 Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов.	Практическое занятие. Расчет рабочих рецептур фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.	Опрос	2	6	2

3.	Раздел 3 Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто.	Дрожжевое безопарное тесто, схема приготовления изделий из него. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое опарное тесто схема приготовления изделий из него. Разделка и выпечка теста.	Опрос	2	6	2
4.	Раздел 4 Бездрожжевое тесто и изделия из него Виды теста (пряничное, песочное).	Сдобное пресное тесто. Сдобное печенье. Пряничное тесто, схема приготовления. Сырцовые пряники, схема приготовления. Режим выпечки, отделка, расфасовка, упаковка, хранение.	Опрос	2	6	2
5.	Раздел 5 Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов	Практическое занятие. Бисквит основной с подогревом, схема приготовления бисквитного полуфабриката. Бисквит круглый (буше) схема приготовления бисквитного полуфабриката, изделий из него. Заварное тесто схема приготовления полуфабриката и изделий из него.	Опрос	2	6	2
6.	Раздел 6 Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.	Слоеное тесто. Слоеные изделия, схема приготовления полуфабриката, изделий из него. Режим выпечки, отделка, расфасовка, упаковка, хранение.	Опрос	2	6	2
ИТОГО				12	36	12

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 Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству	Подготовка кондитерского сырья к производству. Мука пшеничная высшего сорта, повидло, мак, яичные продукты, орехи, жиры, крахмал, сахарная пудра. Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.	14,4	9	14,4
2.	Раздел 2 Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов.	Формование и выпечка вафель. Начинки для вафель. Хранение вафельных изделий. Особенности тестоведения вафель. Технология тестоприготовления галет и крекеров. Расфасовка, упаковка и хранение галет и крекеров.	14,4	9	14,4

3.	Раздел 3 Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто.	Дрожжевое тесто приготовленное опарным и безопарным способами. Технология приготовления булочки ванильной. Особенности тестоприготовления. Режимы выпечки. Виды изделий, приготовленных опарным и безопарным способами.	14,4	9	14,4
4.	Раздел 4 Бездрожжевое тесто и изделия из него. Виды теста (пряничное, песочное).	Особенности приготовления сахарного печенья. Упаковка и условия хранения сахарного печенья. Физико-химические процессы при выпечке сахарного печенья. Выпечка сахарного печенья. Затяжное печенье, особенности тестоприготовления. Формирование затяжного печенья. Технология изготовления затяжного печенья. Режимы выпечки затяжного печенья. Отделка, расфасовка, упаковка затяжного печенья.	14,4	9	14,4
5.	Раздел 5 Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов	Торты и пирожные из бисквитного полуфабриката. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	14	8,8	14
6.	Раздел 6 Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.	Слоеное тесто. Слоеные изделия, схема приготовления полуфабриката и изделий из него. Режим выпечки, отделка, расфасовка, упаковка, хранение. Приготовление тортов и пирожных	14,4	9	14,4
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			90	54	90

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 Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. – 2-е изд., доп. и перераб. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
Раздел 2	Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских	https://e.lanbook.co

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов.	изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304193 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. — 2-е изд., доп. и перераб. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. — 108 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный.	m/book/304193 https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
Раздел 3 Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто	Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
Раздел 4 Бездрожжевое тесто и изделия из него. Виды теста (пряничное, песочное).	Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. — 2-е изд., доп. и перераб. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. — 108 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/223439 https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
Раздел 5 Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов	Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электрон-	https://e.lanbook.com/book/223439

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>но-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. – 2-е изд., доп. и перераб. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст : электронный.</p>	<p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227</p>
<p>Раздел 6 Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.</p>	<p>Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. – 2-е изд., доп. и перераб. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 108 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст : электронный.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/223439</p> <p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227</p>

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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	организационно-правовые формы централизованного произ-	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск,

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	продукции питания различного назначе- ния	водства кон- дитерской продукции	свойств сырья, по- луфабрикатов и качество готовой кондитерской про- дукции, организо- вать и осуществ- лять технологиче- ский процесс про- изводства конди- терской продукции	выбор и использова- ние новой информа- ции в области разви- тия индустрии пита- ния и гостеприим- ства совершенство- вания приемов обра- ботки продуктов, внедрения прогрес- сивных технологий
ОПК-4	готовностью эксплу- атировать различные виды технологиче- ского оборудования в соответствии с требованиями тех- ники безопасности разных классов	производ- ственный процесс про- изводства кондитерской продукции и его структуру (понятие, со- ставляющие, принципы ра- циональной организации производ- ственных процессов)	уметь рассчитать производственные мощности и эф- фективность рабо- ты технологиче- ского оборудова- ния, оценивать и планировать внед- рение инноваций в производство кон- дитерской продук- ции	анализа и оценки ре- зультативности си- стемы контроля дея- тельности кондитер- ского производства, осуществления по- иска, выбора и ис- пользования новой информации в обла- сти развития инду- стрии питания и гост- еприимства
ОПК-5	готовностью к уча- стию во всех фазах организации произ- водства и организа- ции обслуживания на предприятиях пи- тания различных ти- пов и классов	технологиче- ские процес- сы производ- ства разнооб- разной про- дукции обще- ственного пи- тания в зави- симости от типа и класса предприятий	производить рас- четы необходимо- го оборудования и инвентаря, норми- рование труда ра- бочих в предприя- тиях общественно- го питания; опре- делять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания	методами составле- ния производствен- ной программы в за- висимости от осо- бенностей обслужи- ваемого контингента, типа и класса пред- приятия, а также других факторов
ПК-4	готовностью уста- навливать и опреде- лять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать при- нятие конкретного технического реше-	источники снабжения сырьем и предметами материально- технического назначения; организацию	выполнять расче- ты по определе- нию норм отходов при кулинарной и тепловой обра- ботке продуктов; составлять меню разных видов, в	профессионального поведения обслужи- вающего персонала предприятий обще- ственного питания

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	ния при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	складского и тарного хозяйства; прием и отпуск	том числе плану; составлять графики выхода на работу	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания	составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа	основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать организационно-правовые формы централизованного производства кондитерской продукции (ОПК-2)	Фрагментарные знания организационно-правовых форм централизованного производства кондитерской продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания организационно-правовых форм централизованного производства кондитерской продукции.	Сформированные, но содержащиеся отдельные пробелы знания организационно-правовых форм централизованного производства кондитер-	Сформированные и систематические знания организационно-правовых форм централизованного производства кондитерской продукции.

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
			ской продукции.	
<p>II этап</p> <p>Уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции. (ОПК-2)</p>	<p>Фрагментарное умение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции;/ Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции.</p>	<p>Успешное и систематическое умение использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции.</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных технологий (ОПК-2)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных техно-</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедре-</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедре-</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных технологий</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	логий / Отсутствие навыков	ния прогрессивных технологий	ния прогрессивных технологий	
<p>I этап</p> <p>Знать производственный процесс производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов). (ОПК-4)</p>	<p>Фрагментарные знания производственного процесса производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов). / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания производственного процесса производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов).</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания производственного процесса производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов).</p>	<p>Сформированные и систематические знания производственного процесса производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов)</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции (ОПК-4)</p>	<p>Фрагментарное умение рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции. / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции.</p>	<p>Успешное и систематическое умение рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции.</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского производства, осуществления поиска, выбора</p>	<p>Фрагментарное применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского производства, осуществления</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. (ОПК-4)	иска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства/ Отсутствие навыков	производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.	осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
I этап Знать технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий. (ОПК-5)	Фрагментарные знания технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий / Отсутствие знаний	Неполные знания технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий.	Сформированные и систематические знания технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий.
II этап Уметь производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания. (ОПК-5)	Фрагментарное умение производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания.	Успешное и систематическое умение производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания.
III этап Владеть навыками	Фрагментарное применение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но не систе-	В целом успешное, но не систе-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>ками методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.</p> <p>(ОПК-5)</p>	<p>навыков составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов / Отсутствие навыков</p>	<p>систематическое применение навыков составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.</p>	<p>матическое применение навыков составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.</p>	<p>матическое применение навыков методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.</p>
<p>I этап</p> <p>Знать источники снабжения сырьем и предметами материальнотехнического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск</p> <p>(ПК-4)</p>	<p>Фрагментарные знания источников снабжения сырьем и предметами материальнотехнического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск/ Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания источников снабжения сырьем и предметами материальнотехнического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск.</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания источников снабжения сырьем и предметами материальнотехнического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск.</p>	<p>Сформированные и систематические знания источники снабжения сырьем и предметами материальнотехнического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск.</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь выполнять расчеты по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу. (ПК-4)</p>	<p>Фрагментарное умение выполнения расчетов по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение выполнения расчетов по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выполнения расчетов по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу.</p>	<p>Успешное и систематическое умение выполнения расчетов по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу.</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания. (ПК-4)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания.</p>
<p>I этап</p> <p>Знать порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания. (ПК-6)</p>	<p>Фрагментарные знания порядка и этапов открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания порядка и этапов открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания.</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания порядка и этапов открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания.</p>	<p>Сформированные и систематические знания порядка и этапов открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания.</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа. (ПК-6)</p>	<p>Фрагментарное умение составления перспективных планов развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение составления перспективных планов развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение составления перспективных планов развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа</p>	<p>Успешное и систематическое умение составления перспективных планов развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа.</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками и основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания; практиче-</p>	<p>Фрагментарное применение навыков и основных принципов организации производства на предприятиях общественного питания; прак-</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение и основных принципов организации производства на предприятиях общественного</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение и основных принципов организации производства на предприятиях общественного пита-</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение и основных принципов организации производства на предприятиях общественного питания; практи-</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
скими навыками работы с нормативной и технологической документацией. (ПК-6)	тическими навыками работы с нормативной и технологической документацией / Отсутствие навыков	питания; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.	ния; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.	ческими навыками работы с нормативной и технологической документацией.

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. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Какими свойствами должна обладать мука?
3. Назовите виды теста, готовящиеся с разным количеством клейковины.
4. Какую роль играет газообразующая способность муки при изготовлении дрожжевого теста?
5. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль.
6. Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
7. Какие молочные продукты применяются в кондитерском производстве?
8. Требования к жирам и их использование.
9. Виды овощей и их применение при изготовлении фаршей.
10. Виды мясных продуктов и рыбы и их подготовка для фаршей.
11. Назовите пищевые кислоты.
12. Какие пищевые красители применяются в кондитерском производстве?
13. Назовите виды орехов и фруктов, используемых для изготовления кондитерских изделий.
14. Какая посуда и инвентарь используются в кондитерском производстве?
15. Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий?
16. Что происходит с белками и крахмалом при выпечке?
17. Что такое упек и припек?
18. Что влияет на выход готовых изделий?
19. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря.?
20. Как приготавливают фарш мясной, рыбный, из творога?
21. Какие фарши готовят из овощей?
22. Как измеряют консистенцию сахарного сиропа?
23. Что такое инверсный сироп и как его приготовить?
24. С какой целью добавляют патоку при варке помады и чем ее можно заменить? Для чего взбивают помаду?
25. Чем крем «Шарлотт» отличается от сливочного (основного)?
26. Чем крем «Новый» отличается от крема «Шарлотт»?
27. До какой температуры (пробы) уваривают сироп для крема «Гляссе»?

28. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового (заварного)?
29. Почему происходит загустение крема заварного?
30. Как подготавливают агар и желатин для приготовления желе?
31. Каковы особенности при использовании сливок для крема из сливок и крема на сливках?
32. Какую роль играет крахмал при приготовлении крема на крахмале?
33. Роль муки, дрожжей, сахара, соли, жира в тестообразовании. Какова сущность замеса теста?
34. Сущность механического, химического и биологического способов разрыхления теста.
35. Схема брожения сахаров. Оптимальные условия для развития дрожжей.
36. Какие изменения происходят в процессе брожения и при выпечке изделий?
37. Роль дрожжей и молочнокислых микроорганизмов при изготовлении теста.
38. Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности.
39. Недостатки дрожжевого теста и способы их устранения.
40. Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?
41. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?
42. Недостатки готовых изделий и их причины.
43. Особенности приготовления кексов.
44. Как приготавливают и отделяют ватрушку с творогом или повидлом?
45. Каковы особенности приготовления дрожжевого слоеного теста?
46. Недостатки дрожжевого слоеного теста и причины их возникновения.
47. Составьте схемы приготовления различных изделий из дрожжевого теста.
48. Как приготавливают пресное сдобное тесто? Какие изделия можно приготовить из пресного сдобного теста?
49. Как приготавливают тесто для вафель? Как выпекают вафельное тесто?
50. Какие недостатки могут возникать при изготовлении вафельного теста и каковы их причины?
51. Какие изделия можно приготовить из вафельных листов?
52. Перечислите виды пряничного теста. Чем отличается сырцовый способ приготовления теста от заварного?
53. Перечислите пряничные изделия из заварного теста.
54. Перечислите пряничные изделия из сырцового теста.
55. В чем особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских?
56. Какие недостатки могут иметь пряники и как их устранить?
57. Как приготавливают и выпекают песочное тесто?
58. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
59. Какова роль сахара, жира, питьевой соды и углекислого аммония при изготовлении песочного теста?
60. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения?
61. Перечислите ассортимент изделий из песочного теста. Какие требования предъявляются к изделиям из песочного теста?
62. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
63. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
64. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от способа с подогревом?
65. Чем определяется выбор способа приготовления бисквитного теста?
66. В чем отличие сырцовой мастики от заварной?
67. Приготовление глазури сырцовой для украшения. Из чего готовят марципан?
68. Какие виды посыпок используют при приготовлении кондитерских изделий?
69. Характеристика пирожных.

70. Разновидности пирожного бисквитного со сливочным кремом.
71. Разновидности пирожных из заварного теста.
72. Приготовление пирожного из песочного теста «Корзиночка» с желе и фруктами.
73. Приготовление пирожного «Слойка», отделанного кремом.
74. Какая разница между пирожным воздушным однослойным и двухслойным?
75. Характеристика тортов.
76. Особенности приготовления бисквитных тортов.
77. Особенности приготовления воздушных тортов.
78. Изделия пониженной калорийности.
79. Сроки хранения тортов и пирожных.
80. Что учитывается при организации рабочего места кондитера?
81. Оборудование тестомесильного отделения.
82. Какова организация труда кондитера в тестомесильном отделении?
83. Чем оснащены рабочие места кондитера при изготовлении различных видов теста?
84. Как выпекают кондитерские изделия, зачем нужна расстойка?
85. Где готовят кремы и отделяют кондитерские изделия?
86. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря.
87. Экспедиция и транспортировка готовых кондитерских изделий.
88. Государственное регулирование деятельности кондитерских.
89. Порядок и этапы открытия кондитерских.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-2

Знать организационно-правовые формы централизованного производства кондитерской продукции.

1. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря.
2. Что учитывается при организации рабочего места кондитера.
3. Какая посуда и инвентарь используются в кондитерском производстве?

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

1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Какими свойствами должна обладать мука?
3. Назовите виды орехов и фруктов, используемых для изготовления кондитерских изделий?
4. Требования к жирам и их использование.
5. Что влияет на выход готовых изделий?

Навык анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных технологий

1. Сущность механического, химического и биологического способов разрыхления теста.
2. Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности.
3. Недостатки готовых изделий и их причины.
4. Экспедиция и транспортировка готовых кондитерских изделий.

ОПК-4

Знать производственный процесс производства кондитерской продукции и его структуру

(понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов)

1. Оборудование тестомесильного отделения.
2. Какие пищевые красители применяются в кондитерском производстве?
3. Какие молочные продукты применяются в кондитерском производстве?
4. Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий?

Уметь рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции

1. Чем оснащены рабочие места кондитера при изготовлении различных видов теста?
2. Как выпекают кондитерские изделия, зачем нужна расстойка?
3. Где готовят кремы и отделяют кондитерские изделия?

Навык анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

1. Требования к жирам и их использование
2. Как приготавливают фарш мясной, рыбный, из творога?
3. Какие фарши готовят из овощей?
4. Каковы особенности приготовления дрожжевого слоеного теста?
5. Как приготавливают пресное сдобное тесто? Какие изделия можно приготовить из пресного сдобного теста?

ОПК-5

Знать технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий

1. Как приготавливают и выпекают песочное тесто?
2. Как приготавливают пресное сдобное тесто? Какие изделия можно приготовить из пресного сдобного теста?
3. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
4. В чем особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских?
5. Перечислите виды пряничного теста. Чем отличается сырный способ приготовления теста от заварного?

Уметь производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания

1. Что учитывается при организации рабочего места кондитера?
2. Какова организация труда кондитера в тестомесильном отделении?
3. Чем оснащены рабочие места кондитера при изготовлении различных видов теста?
4. Какая посуда и инвентарь используются в кондитерском производстве?

Навык составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов

1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль/
3. Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
4. Какие пищевые красители применяются в кондитерском производстве?

ПК-4

Знать источники снабжения сырьем и предметами материально технического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск

1. Экспедиция и транспортировка готовых кондитерских изделий.
2. Санитарные правила мытья инструментов и инвентаря
3. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделия?

Уметь выполнять расчеты по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу.

- 1.

Навык профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания

1. Что учитывается при организации рабочего места кондитера?
2. Чем оснащены рабочие места кондитера при изготовлении различных видов теста?
3. Какова организация труда кондитера в тестомесильном отделении?

ПК-6

Знать порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания

1. Государственное регулирование деятельности кондитерских.
2. Порядок и этапы открытия кондитерских.

Уметь составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа.

1. Составление планов развития кондитерских на долгосрочную перспективу
2. Анализ сети предприятий для открытия и размещения кондитерской

Навык обладания основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией.

1. Принцип работы с документацией предприятия общественного питания
2. Техника безопасности при работе с кондитерским инвентарём.
3. Описать принцип работы и организации кондитерской (поэтапно).

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

ОПК-2 -способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Задания закрытого типа:

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- А) 12,5%;
- Б) 16,5%;
- В) 15%;
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: В

1. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- А) пенообразователя;
- Б) загустителя;
- В) увлажнителя.

Правильный ответ: А

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- А) разрыхления;
- Б) снижения упругих свойств теста;
- В) пенообразования;
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: Б

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большее влияние оказывают:

- А) яйцепродукты и мука;
 - Б) сахар и мука;
 - В) крахмал и мука.
- Правильный ответ: А

5. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...:

- А) декстринов;
- Б) студней;
- В) меланоидинов;

Правильный ответ: В

Задания открытого типа:

1. _____ - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

Правильный ответ: марципан

2. _____ - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

Правильный ответ: бисквит

3. _____ - сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.

Правильный ответ: желе

4. _____ тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Правильный ответ: заварное

5. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

6. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C.

Правильный ответ: газообразующая

7. _____ - предназначена для кратковременного хранения продуктов, оборудована ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильной камерой.

Правильный ответ: кладовая (складское помещение)

8. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

9. _____ это специализированный цех, работающий автономно от всех остальных цехов. Он предназначен для производства мучных кондитерских изделий из всех видов теста, в том числе с кремом..

Правильный ответ: кондитерский цех

10. Основой белковых кремов является яичный _____, взбитый с сахаром.

Правильный ответ: белок

11. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

Правильный ответ: яичную

12. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

Правильный ответ: покрытия

13. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругоэластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве

Правильный ответ: лимонную кислоту (уксусную кислоту)

14. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара..

Правильный ответ: яичных белков

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

Правильный ответ: орехов (миндаля)

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

Задания закрытого типа:

1. Назовите стандартную влажность муки:

А) 14,5%;

Б) 40%;

В) 29%.

Правильный ответ: А

2. Для механического способа разрыхления используют:

А) соду и углекислый аммоний;

Б) взбивание;

В) прессованные и сухие дрожжи.

8. *Правильный ответ: Б*

3. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»:

А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное.

Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное

В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

Г) нет правильного ответа.

9. *Правильный ответ: А*

4. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...:

А) 100 ° С;

Б) 28 ° С;

В) 45 ° С;

10. *Правильный ответ: В*

5. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яичепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...:

А) сахарному сиропу;

Б) пенам;

В) кондитерским массам.

11. *Правильный ответ: Б*

Задания открытого типа:

1. _____ - Этот полуфабрикат состоит из легко отделяемых, но связанных между собой тонких слоев пропеченного теста, между которыми находится жировая прослойка.

Правильный ответ: слоеное тесто(полуфабрикат)

2. _____ - быстрое набухание гранул крахмала в процессе поглощения воды, что критично для хорошего уровня адгезии и клеящей способности.

Правильный ответ: клейстеризация

3. _____ - технология хлебопечения, предусматривающая предварительное приготовление опары перед замесом теста; в основном используется для выпечки изделий из пшеничной муки, чаще — для изделий со значительным содержанием жиров и сахара.

Правильный ответ: опарный способ

4. заварной способ и сырцовый способ используют при приготовлении _____.

Правильный ответ: пряников.

5. _____ - кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Правильный ответ: отделочный полуфабрикат

6. _____ - специалист, который занимается производством кондитерских изделий: тортов, мороженого, шоколада, зефира, печенья и так далее. Профессиональное мастерство подтверждается присвоенным разрядом.

Правильный ответ: кондитер

7. _____ - называют, мягкую пластичную массу для покрытия тортов или создания разных декоративных украшений для тортов и десертов, бывает желатиновой или сахарной, молочной, шоколадной, из маршмелоу.

Правильный ответ: мастика

8. кондитерское изделие, состоящее из нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.

Правильный ответ: торт

_____ - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

Правильный ответ: марципан

9. _____ - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

Правильный ответ: бисквит

10. _____ - сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.

Правильный ответ: желе

11. _____ тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Правильный ответ: заварное

12. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

13. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30⁰С.

Правильный ответ: газообразующая

14. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

15. _____ это специализированный цех, работающий автономно от всех остальных цехов. Он предназначен для производства мучных кондитерских изделий из всех видов теста, в том числе с кремом.

Правильный ответ: кондитерский цех

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

Задания закрытого типа:

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

А) 12,5%;

Б) 16,5%;

В) 15%;

Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: В

2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

А) пенообразователя;

Б) загустителя;

В) увлажнителя.

Правильный ответ: А

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- А) разрыхления;
- Б) снижения упругих свойств теста;
- В) пенообразования;
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: Б

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- А) яйцепродукты и мука;
- Б) сахар и мука;
- В) крахмал и мука.

Правильный ответ: А

5. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...:

- А) декстринов;
- Б) студней;
- В) меланоидинов;

Правильный ответ: В

Задания открытого типа:

1. _____ - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

Правильный ответ: марципан

2. _____ - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

Правильный ответ: бисквит

3. _____ - сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.

Правильный ответ: желе

4. _____ тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Правильный ответ: заварное

5. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

6. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C.

Правильный ответ: газообразующая

7. _____ - предназначена для кратковременного хранения продуктов, оборудована ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильной камерой.

Правильный ответ: кладовая (складское помещение)

8. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

9. _____ это специализированный цех, работающий автономно от всех остальных цехов. Он предназначен для производства мучных кондитерских изделий из всех видов теста, в том числе с кремом..

Правильный ответ: кондитерский цех

10. Основой белковых кремов является яичный _____, взбитый с сахаром.

Правильный ответ: белок

11. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

Правильный ответ: яичную

12. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

Правильный ответ: покрытия

13. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве

Правильный ответ: лимонную кислоту (уксусную кислоту)

14. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара..

Правильный ответ: яичных белков

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

Правильный ответ: орехов (миндаля)

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)

Задания закрытого типа:

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- А) 12,5%;
- Б) 16,5%;
- В) 15%;
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: В

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- А) пенообразователя;
- Б) загустителя;
- В) увлажнителя.

Правильный ответ: А

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- А) разрыхления;
- Б) снижения упругих свойств теста;
- В) пенообразования;
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: Б

4. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- А) яйцепродукты и мука;
- Б) сахар и мука;
- В) крахмал и мука.

Правильный ответ: А

5. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...:

- А) декстринов;
- Б) студней;
- В) меланоидинов;

Правильный ответ: В

Задания открытого типа:

1. _____ - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

Правильный ответ: марципан

2. _____ - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

Правильный ответ: бисквит

3. _____ - сахарный сироп с добавлением железирующих веществ: агара или желатина.

Правильный ответ: желе

4. _____ тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Правильный ответ: заварное

5. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

6. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C.

Правильный ответ: газообразующая

7. _____ - предназначена для кратковременного хранения продуктов, оборудована ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильной камерой.

Правильный ответ: кладовая (складское помещение)

8. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

9. _____ это специализированный цех, работающий автономно от всех остальных цехов. Он предназначен для производства мучных кондитерских изделий из всех видов теста, в том числе с кремом..

Правильный ответ: кондитерский цех

10. Основой белковых кремов является яичный _____, взбитый с сахаром.

Правильный ответ: белок

11. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

Правильный ответ: яичную

12. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

Правильный ответ: покрытия

13. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве

Правильный ответ: лимонную кислоту (уксусную кислоту)

14. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара..

Правильный ответ: яичных белков

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

Правильный ответ: орехов (миндаля)

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

Задания закрытого типа:

1. Назовите стандартную влажность муки:

- А) 14,5%;
- Б) 40%;
- В) 29%.

Правильный ответ: А

2. Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний;
- Б) взбивание;
- В) прессованные и сухие дрожжи.

Правильный ответ: Б

3. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»:

- А) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное.
- Б) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное
- В) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
- Г) нет правильного ответа.

Правильный ответ: А

4. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...:

- A) 100 ° C;
- Б) 28 ° C;
- В) 45 ° C;

Правильный ответ: В

5. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...:

- A) сахарному сиропу;
- Б) пенам;
- В) кондитерским массам.

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - Этот полуфабрикат состоит из легко отделяемых, но связанных между собой тонких слоев пропеченного теста, между которыми находится жировая прослойка.

Правильный ответ: слоеное тесто(полуфабрикат)

2. _____ - быстрое набухание гранул крахмала в процессе поглощения воды, что критично для хорошего уровня адгезии и клеящей способности.

Правильный ответ: клейстеризация

3. _____ - технология хлебопечения, предусматривающая предварительное приготовление опары перед замесом теста; в основном используется для выпечки изделий из пшеничной муки, чаще — для изделий со значительным содержанием жиров и сахара.

Правильный ответ: опарный способ

4. заварной способ и сырцовый способ используют при приготовлении _____.

Правильный ответ: пряников.

5. _____ - кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Правильный ответ: отделочный полуфабрикат

6. _____ - специалист, который занимается производством кондитерских изделий: тортов, мороженого, шоколада, зефира, печенья и так далее. Профессиональное мастерство подтверждается присвоенным разрядом.

Правильный ответ: кондитер

7. _____ - называют, мягкую пластичную массу для покрытия тортов или создания разных декоративных украшений для тортов и десертов, бывает желатиновой или сахарной, молочной, шоколадной, из маршмелоу.

Правильный ответ: мастика

8. кондитерское изделие, состоящее из нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху обычно украшают кремом, глазурью или фруктами.

Правильный ответ: торт

_____ - представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

Правильный ответ: марципан

9. _____ - это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного меланжа с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

Правильный ответ: бисквит

10. _____ - сахарный сироп с добавлением желирующих веществ: агара или желатина.

Правильный ответ: желе

11. _____ тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Правильный ответ: заварное

12. _____ - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

Правильный ответ: мука

13. _____ способность измеряется количеством углекислого газа, который образуется за определенное время при замешивании муки с дрожжами и водой при 30°C.

Правильный ответ: газообразующая

14. Оборудование, состоящее из корпуса с месильным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л.

Правильный ответ: тестомес

15. _____ это специализированный цех, работающий автономно от всех остальных цехов. Он предназначен для производства мучных кондитерских изделий из всех видов теста, в том числе с кремом.

Правильный ответ: кондитерский цех

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

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 «Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	I этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь /1-е занятие
Раздел 2 «Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	I этап II этап	Тестирование; деловая игра	Сентябрь /2-е занятие
Раздел 3 «Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто.»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Октябрь /3-е занятие Октябрь /4-е занятие
Раздел 4 «Бездрожжевое тесто и изделия из него Виды теста (пряничное, песочное)»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	II этап III этап	Деловая игра	Ноябрь /5-е занятие Ноябрь /6-е занятие
Раздел 5 «Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов.»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	Декабрь /7-е занятие

№ 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
	ПК-4; ПК-6			
Раздел 6 «Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.»	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6	I этап II этап	Контрольная работа	Декабрь /8-е занятие

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, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	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 докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	знаний из междисциплинарных областей	
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 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
-------------------	-------------------------	--	---	---

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
 2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие : [16+] / сост. Н. И. Давыденко, Г. И. Шевелева, Р. З. Григорьева, А. И. Уржумова [и др.]. — 2-е изд., доп. и перераб. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. — 108 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227 (дата обращения: 27.06.2023). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574227
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304193 (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, форму-

лировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

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 практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. 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

- 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 ВИНТИ, 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 учебно-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 № 609 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, комплект мебели для аудитории, набор специализированной мебели для кухни, мойки).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (холодильник; весы порционные; блендер; миксер; миксер планитарный; мясорубка; микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № PГA 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>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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>

<p>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>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный.</p> <p>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>