Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:26:30
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ

_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.

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 09.02.2026г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 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):

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

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК- 3.3);

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК- 4.4).

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 представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3. Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	*Знать* способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Владеть навыками расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4. Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области техноло-	*Знать* нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			Уметь вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

		гий производства продукций общественного питания	*Владеть навыками* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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 2022 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет
очная форма обучения 2023 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет
очная форма обучения 2024 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2024 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет
очная форма обучения 2025 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
5	4/144	6	8	0,2	129,8	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	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/2026	
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	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	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	3	1
4.	**Раздел 4** «Бездрожжевое тесто и изделия из него Виды теста (пряничное, песочное)»	Сдобное печенье. Виды печенья. Формование круглых изделий, с начинкой, коврижек и батонов. Выпечка, охлаждение, глазирование (тиражение), упаковывание и хранение.	1	3	1	3	1
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	2	1	2	1
6.	**Раздел 6** «Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.»	Слоеные изделия. Особенности приготовления теста. Разделка теста. Особенности температурного режима выпечки. Упаковка, транспортирование и хранение. пищи.	**1**	2	1	2	1
ИТОГО			**6**	**16**	**6**	**16**	**6**

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе с элементами практиче-

ской 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	очно	заочно
				2022	2023/2024		2025/2026	
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	1,5	6	1,5	6	1,5
2.	**Раздел 2** Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов.	Практическое занятие. Расчет рабочих рецептур фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.	Опрос	1,5	6	1,5	6	1,5
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	1,5	5	1,5	5	1,5
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	1,5	5	1,5	5	1,5
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	1	5	1	5	1
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	1	5	1	5	1
ИТОГО				**8**	**32**	**8**	**32**	**8**

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

№	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения

	(темы) дисциплины		заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/2026	
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.	21	17	21	17	21
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.	21	17	21	17	21
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.	21	16	21	16	21
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.	21	15	21	15	21

5.	**Раздел 5** Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов	Торты и пирожные из бисквитного полуфабриката. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.	21	15	21	15	21
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	20,8	15,8	20,8	15,8	20,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Подготовка к промежуточной аттестации			4	-	4	-	4
ИТОГО			130	96	130	96	130

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	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
Раздел 2 Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов.	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193
	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
Раздел 3	Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий :	

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
Раздел 4 Бездрожжевое тесто и изделия из него Виды теста (пряничное, песочное).	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193
Раздел 5 Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439
	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193
Раздел 6 Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.	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

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/223439 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
ОПК-3/ ОПК-3.3	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4/ ОПК-4.4	способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного	нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	**Фрагментарные знания** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные и систематические знания** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологическо-	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологиче-	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
го оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	ского оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыками** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	**Фрагментарное применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап **Знать** нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарные знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в об-	**Фрагментарное умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в об-	**В целом успешное, но не систематическое умение** вести нормативную технологическую документацию с	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом но-	**Успешное и систематическое умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших до-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ласти технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	ласти технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	вейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	стижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

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

Вопросы для обсуждения:

1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделии?
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 использования 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 отделывают 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 отделывают 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-3/ОПК-3.3

Знать способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
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 осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделии?

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 расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
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/ОПК-4.4

Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
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 сырцовый способ приготовления теста от заварного?

Уметь вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций 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 разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделии?
2. Требования к качеству сахаристых веществ, их роль/
3. Требования к качеству яиц и яичных продуктов.
4. Какие пищевые красители применяются в кондитерском производстве?

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

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

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК- 3.3).

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 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 30^0С.

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)

- - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК- 4.4).

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 …:

А) 100 ºС;

Б) 28 ºС;

В) 45 ºС;

Правильный ответ: В

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

А) 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 30^0С.

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 те-

кущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	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-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	I этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь /1-е занятие
Раздел 2 «Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов**»**	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	I этап II этап	Тестирование; деловая игра	Сентябрь /2-е занятие
Раздел 3 «Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто.»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	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-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	II этап III этап	Деловая игра	Ноябрь /5-е занятие Ноябрь /6-е занятие
Раздел 5 «Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов.»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	Декабрь /7-е занятие
Раздел 6 «Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.4	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, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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 знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
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	Проблема раскрыта не полностью.	Проблема раскрыта. Проведен анализ пробле-	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ пробле-

	выводы.	Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	мы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	мы 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 более2 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 привидением 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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/223439

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: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/304193
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/121247

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, формулировки, 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 ИЗ МТО

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-

Наименование ресурса	Режим доступа
	oborudovanija/503/
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
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
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). 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распро-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

страняемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26