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.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация производства детского и диетического питания

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

Программа разработана:

Закурдаева А.А. _____ доцент канд.биол.наук доцент
(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).**

Индикаторы достижения компетенции:

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- (**ОПК-4.4);**

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Организация производства детского и диетического питания, 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	Формир 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	*Знание:* видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Умение: Осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Навык и / или опыт деятельности: подбор 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 технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания
			Умение: Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			Навык и / или опыт деятельности: 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.		
очная форма обучения 2023/2024 год набора						
3/6	3/108	16	32	0,2	59,8	Зачет
заочная форма обучения 2022/2023/2024 год набора						
3	3/108	6	8	0,2	93,8	Зачет
очная форма обучения 2025						
3/6	3/108	16	32	0,2	59,8	Зачет
заочная форма обучения 2025						
3	3/108	6	8	0,2	93,8	Зачет
очная форма обучения 2026						
3/6	3/108	16	32	0,2	59,8	Зачет
заочная форма обучения 2026						
3	3/108	6	8	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 (тем):

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

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

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
			очно	Заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022/23/24		2025		2026	

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
			очно	Заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022/23/24		2025		2026	
1	**Раздел 1** «Введение»	Концепция здорового питания. Мониторинг питания населения РФ.	2	1	2	1	2	1
2	**Раздел 2** «Организация некоторых видов питания»	Система рационального питания. Основные принципы и законы адекватного питания.	2	1	2	1	2	1
3	**Раздел 3** «Организация диетического и лечебного питания»	Система лечебного питания. Особенности организации лечебного и диетического питания в различных предприятиях общественного питания и организациях.	2	1	2	1	2	1
4	**Раздел 4** «Организация питания детей дошкольного возраста»	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ). Технологические и санитарные требования к приготовлению блюд.	4	1	4	1	4	1
5	**Раздел 5** «Организация питания детей школьного возраста»	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста Основные принципы организации питания учащихся: соблюдение основ рационального питания; соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма; обеспечение основными пищевыми веществами в определённом соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания (питание детей в экологически неблагоприятных районах); правильное распределение суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.	4	1	4	1	4	1

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
			очно	Заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022/23/24		2025		2026	
		Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях Формы организации производства продукции для школьного питания						
6	**Раздел 6** «Организация работы пищеблока»	Общие требования к организации рабочих мест. Организация работы заготовочной пищеблока при первичной обработке овощей, мяса и рыбы. Организация работы кухни пищеблока при изготовлении первых, вторых блюд, холодных и сладких блюд. Организация работы моечной кухонной посуды. Бракераж. Раздача готовой пищи.	2	1	2	1	2	1
	Итого		16	6	16	6	16	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, 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 / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
				2022/23/24		2025		2026	
1	**Раздел 1** «Введение»	Рациональное питание различных групп населения *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения рационального питания различных	индивидуальный и фронтальный опрос	4	1	4	1	4	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
				2022/23/24		2025		2026	
		групп населения							
2	**Раздел 2** «Организация некоторых видов питания»	Составление суточного рациона питания для трудоспособного человека *Элементы практической подготовки:* выполнение индивидуального задания с отработкой навыков составления суточного рациона питания для трудоспособного человека	Выполнение индивидуального задания индивидуальный и фронтальный опрос	6	1	6	1	6	1
3	**Раздел 3** «Организация диетического и лечебного питания»	Организация диетического питания в различных учреждениях. Составление меню на неделю для людей, получающих диетическое питание *Элементы практической подготовки:* выполнение индивидуального задания с отработкой навыков составления меню на неделю для людей, получающих диетическое питание	Выполнение индивидуального задания индивидуальный и фронтальный опрос	6	2	6	2	6	2
4	**Раздел 4**	Организация	Выполнение	6	2	6	2	6	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
				2022/23/24		2025		2026	
	«Организация питания детей дошкольного возраста»	питания детей младшего и дошкольного возраста. Составление рациона питания детей раннего и дошкольного возраста. Составление меню на неделю *Элементы практической подготовки:* выполнение индивидуального задания с отработкой навыков составления рациона питания детей раннего и дошкольного возраста	индивидуального задания индивидуальный и фронтальный опрос						
5	**Раздел 5** «Организация питания детей школьного возраста»	Организация питания школьников различной возрастной группы. Разработка производственной программы предприятия *Элементы практической подготовки:* выполнение индивидуального задания с отработкой навыков разработки производственной программы	Выполнение индивидуального задания индивидуальный и фронтальный опрос	6	1	6	1	6	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов					
				Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
				2022/23/24		2025		2026	
		предприятия							
6	**Раздел 6** «Организация работы пищеблока»	Организация производства на пищеблоке. Бракераж. Раздача готовой пищи.	индивидуальный и фронтальный опрос	4	1	4	1	4	1
Итого				32	8	32	8	8	32

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					
			Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
			2022/2023/2024		2025		2026	
1	**Раздел 1** «Введение»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	10	16	10	16	10	14
2	**Раздел 2** «Организация некоторых видов питания»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	10	16	10	16	10	14
	Раздел 3 «Организация диетиче-	Изучение лекционного материала. Подготовка к	10	16	10	16	10	16

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов					
			Очная форма обучения	заочная форма обучения	Очная форма	Заочная форма	Очная форма	Заочная форма
			2022/2023/2024		2025		2026	
3	ского и лечебного питания»	практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.						
4	**Раздел 4** «Организация питания детей дошкольного возраста»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	10	16	10	16	10	16
5	**Раздел 5** «Организация питания детей школьного возраста»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	10	16	10	16	10	16
6	**Раздел 6** «Организация работы пищеблока»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.7 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	9,8	13,8	9,8	13,8	9,8	13,8
Итого			59,8	93,8	59,8	93,8	59,8	89,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Введение»	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69866
Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : элек-	https://e.lanbook.com/book/277415

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

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	Виды технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	подбор 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	нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывать 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***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** виды технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3.)**	**Фрагментарные знания** видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.	**Сформированные и систематические знания** видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3.)**	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыками** подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности	**Фрагментарное применение навыков** подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и спе-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** подбора технологического оборудования предприятий общественного пи-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощно-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** подбора технологического оборудования предприятий общественного питания

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3.)**	циализации / **Отсутствие навыков**	тания различной мощности и специализации	сти и специализации	различной мощности и специализации
I этап **Знать** нормативно технологическую документацию в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарные знания** нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарное умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений 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 навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не 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. Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ
2. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения
3. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях (ДДУ)
4. Сырье, запрещенное к использованию в питании учащихся общеобразовательных учреждений.
5. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах.
6. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
7. Требования, предъявляемые к диетическим столовым
8. Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания
9. Организация обслуживания в диетических предприятиях питания
10. Принципы детского питания.
11. Принципы диетического питания.
12. Виды щажения в диетическом питании и их характеристика.
13. Виды лечебно-профилактического питания.
14. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
15. Организация питания по пилотному методу.
16. Организация питания по типу «шведского стола».
17. Требования, предъявляемые к организации диетпитания.
18. Распределение суточного рациона по приемам пищи в школьном питании для разных возрастных групп.
19. Централизованное производство кулинарной продукции для школьного питания (организация КШП и ШБС).
20. Требования, предъявляемые к составлению меню в детских учреждениях.
21. Ассортимент продуктов лечебно-профилактического назначения для школьников.
22. Порядок получения диетического питания.
23. Отличие диетического питания от лечебно-профилактического
24. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
25. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
26. Требования к организации рационального питания детей дошкольного и школьного возраста
27. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях
28. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
29. Технология приготовления блюд детского питания.
30. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
31. Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.

32. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное питание детей и подростков.
33. Теория адекватного питания. Рациональное питание. Определение, законы.
34. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.
35. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №1. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
36. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №2. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
37. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №3. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
38. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
39. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
40. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
41. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №6. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
42. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
43. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №8. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
44. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №9. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
45. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №10. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
46. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №11. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
47. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №12. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
48. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №13. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
49. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №14. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
50. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

51. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
52. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипокалорийный вариант диеты.
53. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
54. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
55. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
56. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.
57. Техника бракеража блюд на пищеблоках лечебных учреждений.
58. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.
59. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.
60. Порядок выписки лечебного питания. Необходимая документация, взаимосвязь структур на предприятии.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-3/ ОПК-3.3.

Знать виды технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. История развития науки о питании.
2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
3. Технология приготовления блюд детского питания.
4. Теория адекватного питания.
5. Рациональное питание. Определение, законы.
6. Альтернативные теории питания.
7. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
8. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.
9. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
10. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
11. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста
12. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях

Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Пирамида питания. Технология приготовления овощных блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
2. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в лечебном питании.
3. Технология приготовления супов, рекомендуемых в лечебном питании.
4. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
5. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в лечебном питании.
6. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в лечебном питании.

7. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
8. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.
9. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика.
10. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
11. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипо-калорийный вариант диеты.
12. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика.

Навык подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
4. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма человека. Избыток и недостаток их в организме.
5. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении жизнедеятельности человека. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.
6. В чем заключается особенность лечебно-профилактического питания? Его организация, характеристика рационов и дополнительных продуктов питания, выдаваемых в качестве лечебно-профилактического питания.
7. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4в. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
8. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
9. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №5а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
10. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №6. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
11. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
12. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №7а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

ОПК-4/ ОПК-4.4.

Знать нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания

1. Техника бракеража блюд на пищеблоках лечебных учреждений.
2. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.

3. Гигиена, профилактические обследования и обучение персонала.
4. Порядок выписки лечебного питания. Необходимая документация, взаимосвязь структур на предприятии.
5. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №11. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
6. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №12. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
7. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №13. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
8. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №14. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.

Уметь разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Навык разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

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

3. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4а. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
4. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №4б. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
5. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.
6. Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.
7. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное питание детей и подростков.
8. Классические теории питания. Античная теория питания. Теория сбалансированного питания.

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

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

Задания закрытого типа

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

1. перекачка дробленых полуфабрикатов на последующие операции и обработка дробленой массы без доступа кислорода воздуха

2. сверхтонкое измельчение сырья в целях предупреждения расслаивания и лучшего усвоения организмом ребенка ценных компонентов

3. полное смешивание (распределение) основных компонентов сырья с другими ингредиентами

4. нет верных ответов

Правильный ответ: 1, 2, 3

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

1. 25-40%

2. 10-15%
3. 90-100%
4. 100%

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1, 2, 3

4. У новорожденных детей в результате недостатка питания могут возникнить сдедующие заболевания:

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

Правильный ответ: 1, 2, 3

5. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

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

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

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: Детское

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

Правильный ответ: детского

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

Правильный ответ: молоком

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

Правильный ответ: чистых

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

Правильный ответ: Ферменты

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

Правильный ответ: белки

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

Правильный ответ: 5

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

Правильный ответ: чистое

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

Правильный ответ: питание

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

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

Правильный ответ: вегетарианство

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

Правильный ответ: Соевые

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

Правильный ответ: диетического

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

Правильный ответ: Нутрицевтики

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

Правильный ответ: Пищевые добавки

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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

Задания закрытого типа

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

1. перекачка дробленых полуфабрикатов на последующие операции и обработка дробленой массы без доступа кислорода воздуха

2. сверхтонкое измельчение сырья в целях предупреждения расслаивания и лучшего усвоения организмом ребенка ценных компонентов

3. полное смешивание (распределение) основных компонентов сырья с другими ингредиентами

4. нет верных ответов

Правильный ответ: 1, 2, 3

Режим питания:

а) распределение пищи по времени, калорийности и объёму;

б) распределение пищи по калорийности и объёму;

в) распределение пищи по времени и объёму;

г) распределение пищи по времени.

Правильный ответ: а

3. Установите последовательность процессов, происходящих в процессе пищеварения:

а. механическая обработка пищи в ротовой полости и желудке, её размельчение и смешивание с пищеварительными соками

б. удаление непереваренных остатков из организма

в. всасывание элементарных органических соединений в кровь и лимфу

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

Правильный ответ:

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

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

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

5. Установите соответствие между секретами пищеварительных желез и их характеристиками

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

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

Задания открытого типа:

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

Правильный ответ: в хлебе.

2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения...

Правильный ответ: механическая переработка и начальное расщепление крахмала

3. Главная функция углеводов...

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

4. Наибольшее количество фосфора содержится в …

Правильный ответ: в сыре

5. 1г углеводов выделяет энергии …

Правильный ответ: 3,75 ккал

6. Суть пищеварения в организме заключается в …

Правильный ответ: ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие

7. Энергетической ценностью называется …

Правильный ответ: количество скрытой энергии, заключенной в пище

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

Правильный ответ: белки

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

Правильный ответ: молоко

10. Главная функция углеводов …

Правильный ответ: обеспечение организма энергией

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

Правильный ответ: воды

12. Начальный этап пищеварения заключается ….

Правильный ответ: в механической обработке пищи

13. Пищевая ценность белка зависит от содержания...

Правильный ответ: и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот

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

Правильный ответ: в тонком кишечнике

15. Источником энергии и пищевых веществ является...

Правильный ответ: пища

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

Текущий контроль знаний включает оценки по результатам:
- устного опроса;
- решения задач у доски;
- аналитического решения индивидуальных заданий;
- тестирования;
-приготовления блюд по сборнику рецептур школьного питания.

По итогам семестра студентам выставляется зачет.

Перечень оценочных средств, используемый при изучении дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,	«удовлетворительно»

даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	
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»

Критерии оценки ПРОБЛЕМНО-СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

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

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

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

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

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

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

порогового уровня)	занные с проектом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале проекта.	

Критерии оценивания ПРЕЗЕНТАЦИИ

Дескрипторы	Минимальный ответ Оценка 2	Изложенный, раскрытый ответ Оценка 3	Законченный, полный ответ Оценка 4	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ Оценка 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	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 «Введение»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	I этап	Контрольная работа	2-е занятие
Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	I этап II этап	Тестирование деловая игра	3-е занятие
Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	I этап II этап III этап	Коллоквиум	4-е занятие
Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	II этап III этап	Деловая игра	5-е занятие
Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	I этап II этап	Представление и защита доклада (реферата)	6-е занятие
Раздел 6 «Организация работы пищеблока»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3. ОПК-4.4.	I этап II этап	Контрольная работа	7-е занятие

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4882 . —Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4882
Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69866
Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753

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 5.4 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. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

Перечень лицензионного программного обеспечения
Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66241787 от 28.12.2015 OPEN 96248122ZZE1712
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
OpenOffice, лицензия Apache License 2.0, LGPL

Adobe acrobat reader
Skype
Unreal commander, лицензия freeware
Google Chrome, лицензия freeware
7-zip
GNU Lesser General Public License
Перечень программного обеспечения отечественного производства
Zoom Тариф Базовый, ZoomVideoCommunications, Inc. Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; Yandex Browser

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/
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
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	https://agris.fao.org/agris-search/index.do

Наименование ресурса	Режим доступа
смежным с ним отраслям	
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
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

Наименование ресурса	Режим доступа
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

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
Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

«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»	
Аудитория № 611 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, набор кухонной мебели, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (холодильник, печь электрическая, калориметр фотоэлектрический, микроскоп Биомед, вытяжка, нитрат-тестер (переносной), pH-иономер (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27
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-ионометр, 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	