Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 25:26:29
Уникальный программный ключ:
820dd73dc0564d02e9f00c4045138a3892a52b7e

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

Технология продукции общественного 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:

Комкова О.Г. _____ доцент канд.биол. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

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:

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Контролирует технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4.1);
- 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-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 - Контролирует технологические процессы производства продукции питания	*Знание:* технологических процессов производства продуктов питания
			Умение: Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания
			Навык и / или опыт деятельности: в технологических процессах производства продуктов 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			Курсовой проект	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							
3, 4	12/432	18	30	3,9	36	282,1	Эк/Эк КП
очная форма обучения 2023 год набора							
3,4(5/6/7)	12/432	82	116	3,9	36	122,1	Эк/Эк/Эк КП
заочная форма обучения 2023 год набора							
3, 4	12/432	18	30	3,9	36	282,1	Эк/Эк КП
очная форма обучения 2024 год набора							
3,4(5/6/7)	12/432	82	116	3,9	36	122,1	Эк/Эк/Эк КП
заочная форма обучения 2024 год набора							
3, 4	12/432	18	30	3,9	36	282,1	Эк/Эк КП
очная форма обучения 2025 год набора							
3,4(5/6/7)	12/432	82	116	3,9	36	122,1	Эк/Эк/Эк КП
заочная форма обучения 2025 год набора							
3, 4	12/432	18	30	3,9	36	282,1	Эк/Эк КП
очная форма обучения 2026 год набора							
3,4(5/6/7)	12/432	82	116	3,9	36	122,1	Эк/Эк/Эк КП
заочная форма обучения 2026 год набора							
3, 4	12/432	18	30	3,9	36	282,1	Эк/Эк КП

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины		
Раздел 1 «Технологические принципы производства продукции общественного питания»	**Раздел 2** «Технология производства полуфабрикатов»	**Раздел 3** «Технология кулинарных изделий и блюд»

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	очно	заочно
			2022	2023		2024		2025,2026	
1.	**Раздел 1** «Введение. Цели и задачи курса»	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания Характеристика технологического процесса	1	4	1	1	4	1	4

		производства продукции по стадиям. Классификация продукции общественного питания Классификация продукции общественного питания по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции.							
		Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов Способы и приемы, осуществляемые на стадии механической обработки сырья и производства полуфабрикатов. Химическая кулинарная обработка. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания Государственные и национальные стандарты. Стандарты отрасли. Стандарты предприятия. Стандарты организации. Технические условия и технологические инструкции. Сборники рецептур. Технико-технологические карты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Физико-химические процессы при обработке сырья животного и растительного сырья Процессы разделения неоднородных и гетерогенных систем.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Товароведно-технологическая характеристика сырья, используемого в общественном питании. Ассортимент, характеристики, химический состав, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологическое назначение.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
2.	**Раздел 2** Технология производства полуфабрикатов	Технология первичной обработки овощей**.** Способы гидромеханического воздействия на сырье, характер физико-химических изменений, протекающих при этом Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**

		Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству. Условия и сроки хранения различных полуфабрикатов. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	**1**	**4**	**1** **1**	**1**	**4**	**1** **1**	**4**
		Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения и реализации натуральных полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на содержание воды и выделение растворимых	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**

		веществ при тепловой обработке мяса.							
		Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикаты. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
3.	**Раздел 3** «Технология кулинарных изделий и блюд»	Классификация. Ассортимент. Технологические схемы приготовления супов различных групп (заправочных, пюреобразных и т.д.). Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования качеству супов, условия и сроки хранения и реализации.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Технологическая характеристика сырья. *Полуфабрикаты*. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных ово-	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**

		щей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обусловливающее изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. *Тепловая кулинарная обработка*. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.							
		Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические процессы, происходящие на стадии замачивания круп и бобовых. *Тепловая кулинарная обработка*. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения и реализации блюд.	**4**	**4**	**1**	**1**	**4**	**4**	**4**
		Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент. Технологическая схема	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**

		производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Требования к качеству. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Рубленые полуфабрикаты. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.							
		Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологическая схема производства полуфабрикатов. Кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Рубленые полуфабрикаты. Технология их приготовления. Требования к качеству.	**1**	**4**	**1**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Технологическая характеристика сырья. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Полуфабрикаты. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.	**0,5**	**4**	**0,5**	**0,5**	**4**	**0,5**	**4**
		Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Тепловая кулинарная обработка. Технология их приготовления. Требования к качеству. Способы и режимы. Физико-химические процес-	**0,5**	**4**	**0,5**	**0,5**	**4**	**0,5**	**4**

		сы, происходящие в продуктах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.							
		Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства. Технологические и санитарно-гигиенические факторы. оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	**0,5**	**4**	**0,5**	**0,5**	**4**	**0,5**	**4**
		Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.	**0,5**	**4**	**0,5**	**0,5**	**4**	**0,5**	**4**
		Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.	**0,5**	**4**	**0,5**	**0,5**	**4**	**0,5**	**4**
		Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий. (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.	**0,5**	**2**	**0,5**	**0,5**	**2**	**0,5**	**2**
ИТОГО			**18**	**82**	**18**	**82**	**18**	**82**	**18**

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения					
				заочно	очно	заочно	очно	очно	заочно
				2022	2023		2024	2025,2026	
6556,5	**Раздел 1** «Введение. Цели и задачи курса»	Организация занятий в лаборатории технологии продукции общественного питания	опрос	1	6	1	6	1	6
		Практическое занятие. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарной продукции	опрос	2	5	2	5	2	5
		Решение производственных задач, оформление нормативной и технической документации	Опрос, решение задач	1	5	1	5	1	5
		Изменение свойств пищевых продуктов животного происхождения при кулинарной обработке	опрос	2	6	2	6	2	6
		Изменение свойств пищевых продуктов растительного происхождения при кулинарной обработке	опрос	1	5,5	1	5,5	1	5,5
2.	**Раздел 2** Технология производства полуфабрикатов	Практическое занятие. Первичная обработка овощей. Решение производственных задач.	опрос	2	5	2	5	2	5
		Первичная обработка рыбы. Решение производственных задач.	опрос	1	6	1	6	1	6
		Первичная обработка мяса. Решение производственных задач.	опрос	1	5	1	5	1	5
		Первичная обработка птицы. Решение производственных задач.	опрос	1	6	1	6	1	6
3.	**Раздел 3** «Технология кулинарных изделий и блюд»	Практическое занятие. Приготовление блюд из овощей и грибов. Решение производственных задач.	опрос	2	4	2	4	2	4

		Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Решение производственных задач.	опрос	**2**	**6**	**2**	**6**	**2**	**6**
		Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Решение производственных задач.	опрос	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**
		Приготовление блюд из мяса с/х, пернатой птицы, дичи и кролика. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**4**	**1**	**4**	**1**	**4**
		Приготовление блюд из яиц и творога. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление блюд холодных блюд и закусок. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление сладких блюд. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление горячих и прохладительных напитков. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление мучных кулинарных блюд и изделий. Решение производственных задач.	опрос	**1**	**6**	**1**	**6**	**1**	**6**
		Приготовление блюд из овощей и грибов. Решение производственных задач.	опрос	**2**	**6**	**2**	**6**	**2**	**6**
		Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Решение производственных задач.	опрос	**2**	**6**	**2**	**6**	**2**	**6**
ИТОГО				**30**	**116**	**30**	**116**	**30**	**116**

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023,2024		2025,2026	
1.	**Раздел 1** «Введение. Цели и задачи курса»	1.Работа с нормативной документацией. 2.Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент кулинарной продукции».	22	12	22	12	22
		1.Составление таблицы "Классификация способов тепловой обработки продуктов". 2.Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	22	12	22	12	22
		Изучение законодательства Российской Федерации в сфере общественного питания.	24	12	24	12	24
		Подготовка реферата по теме: «Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке»	24	12	24	12	24
		Подготовка реферата по теме: «Товароведно-технологическая характеристика продовольственных товаров»	24	10	24	10	24
2.	**Раздел 2** Технология производства полуфабрикатов	1. Составление таблиц: "Формы нарезки корнеплодов и картофеля, их значение". 2. Работа со справочником технолога. 3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. 4. Составление таблицы "Требования к качеству овощных полуфабрикатов".	24	10	24	10	24
		1. Составление таблицы "Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации". 2. Подготовка докладов по теме "Пищевая ценность, обработка, использование нерыбного водного сырья". 3. Работа со Сборником рецептур и другой нормативной и технологической документацией.	24	10	24	10	24
		1. Составление таблиц: "Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины". 2. Составление таблиц "Требования к качеству полуфабрикатов". 3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. 4. Подготовка докладов по теме "Обработка и использование мяса диких животных".	24	10	24	10	24
		1. Составление таблиц: "Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины". 2. Составление таблиц "Требования к качеству	24	10	24	10	24

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023,2024		2025,2026	
		полуфабрикатов". 3. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. 4.Подготовка докладов по теме "Обработка и использование мяса диких животных".					
3.	**Раздел 3** «Технология кулинарных изделий и блюд»	1. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов. 2. Составление технологических карт. 3. Составление таблиц "Требования к качеству супов, сроки реализации". 4. Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией. 5. Разработка новых видов продукции.	**24**	**12**	**24**	**12**	**24**
		1. Составление таблиц "Требования к качеству соусов, сроки реализации". 2. Составление технологических и технико-технологических карт. 3. Работа со Сборником рецептур, справочной литературой. 4. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. 5. Разработка новых видов продукции.	**24**	**10**	**24**	**10**	**24**
		1. Составление таблиц "Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации". 2. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использование гарниров. 3. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией. 4. Составление технологических и технико-технологических карт. 5.Разработка новых видов продукции.	**24**	**10**	**24**	**10**	**24**
		1. Составление таблиц "Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий". 2. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. 3. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией. 4. Разработка новых видов продукции. 5. Составление технологических и технико-технологических карт.	**24**	**10**	**24**	**10**	**24**
		1. Составление таблиц "Требования к качеству блюд из мяса. 2. Подготовка докладов, рефератов "Блюда из мяса диких	**24**	**10**	**24**	**10**	**24**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023,2024		2025,2026	
		животных" и др. 3. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из мяса. 4. Составление технологических и технико-технологических карт на мясные блюда. 5. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией. 6. Разработка новых фирменных блюд из мяса.					
		1. Составление таблиц "Требования к качеству блюд из с/х птицы, кролика". 2. Составления алгоритмов приготовления и отпуска блюд из птицы, дичи, кролика. 3. Подготовка докладов "Блюда из пернатой дичи". 4. Составление технологических карт на блюда из птицы. 5. Работа со Сборником рецептур, Справочником технолога, нормативно-технической документацией. 6.Разработка новых видов продукции.	**24**	**6**	**24**	**6**	**24**
		6. Составление таблиц "Требования к качеству блюд из рыбы". 7. Составления алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. 8. Подготовка докладов "Блюда из нерыбного водного сырья". 9. Составление технологических карт на блюда из рыбы. 10. Работа со Сборником рецептур, Справочником технолога, нормативно-технической документацией. 6.Разработка новых видов продукции.	**24**	**6**	**24**	**6**	**24**
		1. Составление таблиц "Требования к качеству блюд из яиц и творога. 2. Составление технологических и технико-технологических карт. 3. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску горячих блюд из творога. 4. Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией. 5. Разработка новых видов продукции.	**24**	**6**	**24**	**6**	**24**
Курсовой проект			36	**36**	**36**	**36**	**36**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**3,9**	**3,9**	**3,9**	**3,9**	**3,9**
			122,1	**122,1**	**282,1**	**122,1**	**282,1**

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 Технологические принципы производства продукции общественного питания	Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585.
	Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
	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 Технология производства полуфабрикатов	Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585.
	Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
Раздел 3 Технология кулинарных изделий и блюд	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
	Трубина, И. А. Технология производства продукции	https://e.lanbook.co

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	m/book/323585.
	Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
	Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323576 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323576

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

5.1.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

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** видов технологического оборудования предприятий общественного питания раз-	**Фрагментарные знания** видов технологического оборудования предприятий общественного пи-	**Неполные знания** видов технологического оборудования предприятий общественного питания раз-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** видов технологического оборудования предприятий об-	**Сформированные и систематические знания** видов технологического оборудования предприятий обще-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
личной мощности и специализации **(ОПК-4/ ОПК-4.1.)**	тания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний**	личной мощности и специализации	щественного питания раз-личной мощности и специализации	ственного питания раз-личной мощности и специализации
II этап **Уметь** Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания **(ОПК-4/ ОПК-4.1.)**	**Фрагментарное умение** Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания	**Успешное и систематическое умение** Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания
III этап **Владеть навыками** *в* технологических процессах производства продуктов питания **(ОПК-4/ ОПК-4.1.)**	**Фрагментарное применение навыков навыками** *в* технологических процессах производства продуктов питания **/ Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков навыками** *в* технологических процессах производства продуктов питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков навыками** *в* технологических процессах производства продуктов питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков навыками** *в* технологических процессах производства продуктов питания .
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 уче-	**Фрагментарное умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать нормативную	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать нормативную	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую до-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
том новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания.	кументацию 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. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.
2. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
3. Нормативная и технологическая документация ПОП
4. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
5. Изменения жиров и липидов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
6. Изменения, протекающие в белках при кулинарной обработке продукции общественного питания.

7. Изменения углеводов при кулинарной обработке продукции общественного питания.
8. Процесс образования ароматических веществ при кулинарной обработке.
9. Изменение биологической ценности продуктов при кулинарной обработке.
10. Изменения красящих веществ и пигментов в процессе кулинарной обработки.
11. Технологические свойства овощей. Характеристика сырья, изменения, протекающие в овощах при кулинарной обработке.
12. Технологический процесс механической обработки овощей
13. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
14. Блюда из овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров.
15. Обработка грибов.
16. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья.
17. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы.
18. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов
19. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения
20. Обработка нерыбного водного сырья
21. Обработка мяса. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса
22. Разделка говяжьих полутуш, четвертин. Схема механической обработки мяса.
23. Схема механической обработки мяса. Разделка туш баранины, козлятины, телятины.
24. Схема механической обработки мяса. Разделка туш свинины
25. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.
26. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса.
27. Централизованное производство мясных полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей.
28. Обработка поросят. Обработка диких животных.
29. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика**.** Характеристика сырья.
30. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов.
31. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы
32. Супы**.** Значение в питании. Требования к качеству и хранению супов
33. Бульоны. Виды, способы приготовления
34. Характеристика Заправочных супов
35. Технологические особенности приготовления борщей, щей, рассольников, солянок
36. Технологические особенности приготовления супов с овощами и картофельных, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
37. Супы молочные. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Приготовление супов из полуфабрикатов.
38. Соусы**.** Значение соусов в питании. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов
39. Мясные, рыбные, грибные соусы. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
40. Сметанные, яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, на уксусе, масляные смеси. Требования к качеству соусов, сроки хранения.
41. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
42. Блюда и гарниры из вареных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров
43. Блюда из грибов. Технологические особенности. Требования к качеству, хранение блюд из грибов.
44. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья**.** Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.

45. Блюда из отварной припущенной запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.
46. Блюда из жареной тушеной рубленой рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству готовых блюд.
47. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
48. Блюда из жареной и тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи
49. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд, подбор гарниров, соусов к ним. Правила подачи.
50. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.
51. Блюда из мяса. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
52. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов. Гарниры, соусы к ним. Правила оформления и подачи.
53. Блюда из рубленого мяса. Ассортимент, технологические особенности приготовления. Требования к качеству блюд из рубленного мяса.
54. Блюда из жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила оформления и подачи
55. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании.
56. Классификация способов кулинарной обработки.
57. Вспомогательные приемы тепловой обработки.
58. Значение тепловой обработки. Разновидности варки и жарки.
59. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий.
60. Процессы происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий.
61. Блюда из круп и бобовых. Правила подачи. Требования к качеству.
62. Блюда из макаронных изделий. Правила подачи. Требования к качеству.
63. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.
64. Технологические и санитарно-гигиенические факторы. оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.
65. Сладкие блюда. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Способы и режимы.
66. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.
67. Горячие и холодные напитки. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления.
68. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовых напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.
69. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров.
70. Ассортимент и особенности приготовления мучных кулинарных изделий. (расстегаи, кулебяки, чебуреки, беляши и др.). Требования к качеству.
71. Ассортимент и особенности приготовления сдобных булочных изделий. Расчет расхода муки с учетом ее влажности и воды для замеса теста заданной влажности.
72. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста.

73. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.
74. Виды теста для кондитерских изделий. Требования к сырью. Технологические схемы производства кондитерской продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и скоки хранения.
75. Теоретические и технологические основы приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, помады, сиропы и др.). Товароведно- технологическая характеристика используемого сырья.
76. Сущность и отличие специальных способов технологии отделки и изготовления мучных кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья, кексов, рулетов, пряников). Особенности хранения, транспортирования и реализации кондитерских и булочных изделий.
77. Холодные блюда и закуски банкетного исполнения. Характеристика используемого сырья. Требования к качеству, оформлению и подаче. Условия, сроки хранения и реализации.
78. Виды бутербродов. Технологические требования к их производству и реализации.
79. Санитарно-технологические требования, предъявляемые к производству и реализации мясных и рыбных студней. Технологический алгоритм их приготовления.
80. Какие?
81. Свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей. Изменения, происходящие в желатине на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент желированных сладких блюд. Сроки реализации, требования к качеству. Причины возможных дефектов.
82. Факторы, влияющие на прочность взбитых сливок Технология мягкого и закаленного мороженого. Требования к качеству данных сладких блюд. Способы подачи.
83. Горячие сладкие блюда из яблок. Способы тепловой обработки при их изготовлении.
84. Правила приготовления чая, кофе и др. горячих напитков. Требования, предъявляемые к качеству напитков. Способы подачи.
85. Различии технологии приготовления напитков из ягод (морсов) и бахчевых культур (арбузов, дынь).
86. Виды основного сырья при производстве мучных изделий. Физико-химические процессы, обуславливающие аромат, приятный вкус и соответствующая структуру готовых мучных изделий.
87. Нормируемые показатели качества муки, характеризующие ее хлебопекарные свойства. Газообразующая, сахарообразующая способность муки
88. Технология бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста. Механизм разрыхления. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
89. Виды пресного теста. Его назначение и технология.
90. Способы разрыхления теста. Физико-химические процессы происходящие пи этом.
91. Виды сырья для фаршей при приготовлении мучных блюд и кулинарных изделий? Технология производства.
92. Классификация мучных кондитерских изделий. Технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста.
93. Характеристика структуры бисквитного теста и условия его получения (технологические, качество и количество клейковины в муке), а также способы его производства.
94. Характеристика структуры пресного слоеного теста и условия его получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.
95. Структура песочного теста и его технология. Ассортимент изделий из него.

96. Требования, предъявляемые к качеству и количеству клейковины для заварного теста. Его технология. Ассортимент изделий из него.
97. Особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии. Ассортимент изделий. Требования к качеству.
98. Сырье для получения миндально-орехового теста. Особенности его предварительной подготовки. Технологию получения. Режимы выпечки.
99. Классификация отделочных полуфабрикатов. Их применение в кондитерском производстве. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
100. Виды сливочных кремов, технология крема сливочного основного, его назначение. Как готовят кремы «Шарлот» и «Гляссе»?
101. Назначение белковых кремов. Их разновидности. Как приготавливают крем заварной, из сливок?
102. Отделочные полуфабрикаты для ароматизации, отделки, подкрашивания.
103. Особенности производства тортов и пирожных из готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Сроки хранения тортов и пирожных в зависимости от вида отделочного полуфабриката.
104. Особенности производства кексов и ромовой бабы. Классификация сдобных булочных изделий.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-4.1

Знать технологических процессов производства продуктов питания

1. Правила приготовления чая, кофе и др. горячих напитков. Требования, предъявляемые к качеству напитков. Способы подачи.

2.Факторы, влияющие на прочность взбитых сливок Технология мягкого и закаленного мороженого. Требования к качеству данных сладких блюд. Способы подачи.

3.Свойства клейстеров клубневых и зерновых крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей. Изменения, происходящие в желатине на разных стадиях технологического процесса приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент желированных сладких блюд. Сроки реализации, требования к качеству. Причины возможных дефектов.

Уметь Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания

1. Холодные блюда и закуски банкетного исполнения. Характеристика используемого сырья. Требования к качеству, оформлению и подаче. Условия, сроки хранения и реализации.
2. Виды бутербродов. Технологические требования к их производству и реализации.
3. Виды теста для кондитерских изделий. Требования к сырью. Технологические схемы производства кондитерской продукции. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и скоки хранения.

Навык Навык и / или опыт деятельности: в технологических процессах производства продуктов питания

1. Требования, предъявляемые к качеству и количеству клейковины для заварного теста. Его технология. Ассортимент изделий из него.
2. Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных блюд и гарниров.
3. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовых напитков. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.

ОПК-4.4

Знать нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукций общественного питания

1. Кулинарная продукция из дрожжевого теста. Теоретические и технологические основы приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Процессы, происходящие при замесе, брожении и ускоренных способов приготовления дрожжевого теста.
2. Кондитерские изделия из пресного (бездрожжевого) теста. Технологические принципы приготовления бисквитного, песочного, слоеного, миндального и заварного, вафельного, пряничного теста. Особенности физико-химических процессов, происходящих при выпечке полуфабрикатов.
3. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология производства.

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

1. Сладкие блюда. Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Способы и режимы. Технологическая схема продукции.
2. Горячие и холодные напитки. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Технологическая схема продукции.

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

1. Классификация мучных кондитерских изделий. Технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста. Технологическая схема продукции.
2. Характеристика структуры бисквитного теста и условия его получения (технологические, качество и количество клейковины в муке), а также способы его производства.
3. Характеристика структуры пресного слоеного теста и условия его получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.
4. Способы разрыхления теста. Физико-химические процессы происходящие пи этом.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Напитки. Значение в питании, кофе, чай, какао и шоколад, требования к качеству.
2. Блюда из яиц и творога. Значение в питании блюд из творога. Характеристика сырья.
3. Рассчитать необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 100 порций рассыпчатой гречневой каши (из ядрицы не поджаренной) по I колонке.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____20__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

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

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.1 Контролирует технологические процессы производства продукции питания

Задания закрытого типа

Задание 1

Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:
1) покупные товары
2) продукция собственного производства
3) продукция пищевой промышленности
4) полуфабрикаты
Правильный ответ 1
Задание 2
Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:
1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.
Правильный ответ 3
Задание 3
При работе на фаршемешалке:
1)) фарш загружают и выгружают при отключенном двигателе
2) фарш загружают и выгружают при включенном двигателе
3) фарш загружают при включенном двигателе, а выгружают при отключенном
4) фарш загружают при отключенном двигателе, а выгружают при включенном
Правильный ответ 2
Задание 4
Дефростация – это:
1) размораживание
2) ошпаривание
3) разновидность жарки
4) разновидность варки
Правильный ответ 1
Задание 5
Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:
1) крахмал
2) минеральные вещества
3) пигменты
4) аминокислота тирозин
Правильный ответ 4
Задание 6
Десертные овощи:
1) ревень, спаржа, артишок
2) арбузы, дыни
3) тыква, баклажаны
3) сельдерей, пастернак, морковь
Правильный ответ 1
Задание 7
Обработку рыб семейства окуневых начинают:
1) очистка чешуи
2) удаление спинного плавника
3) ошпаривание
4) удаление грудных плавников
Правильный ответ 2
Задание 8
При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:
1) в подсоленной воде, 2-3 часа

2) на воздухе, 4-10 часов
3) в проточной воде 1 час
4) 30 минут в воде, далее на воздухе
Правильный ответ 2

Задание 9

Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:

1) 10%
2) 30%
3) 50 %
4) 50 – 68%
Правильный ответ 4

Задание 10

Панировка для полуфабриката «Зразы донские»:

1) мучная
2) красная
3) мука-льезон-белая
4) фигурная
Правильный ответ 3

Задания открытого типа

Задание 11

Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий, организующих питание населения:_____
Правильный ответ - Общественное питание

Задание 12

К нормативно-технологической документации предприятий общественного питания относят:_____
Правильный ответ - ТК, ТТК, технологические инструкции

Задание 13

Термин «сульфитация» означает _____
Правильный ответ - Способ обработки очищенного картофеля

Задание 14

Наиболее правильным способом размораживания осетровых рыб считается способ:_____
Правильный ответ - Размораживание на воздухе

Задание 15

Для увеличения вязкости в котлетную массу из рыбы можно добавить_____
Правильный ответ - Сырые яйца

Задание 16

Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте (март - 40%):
Правильный ответ – 400 кг

Задание 17

Из какого мяса делают котлеты по-киевски
Правильный ответ – Из курятины

Задание 18

Какому способу хранения очищенного картофеля вы рекомендуете отдать предпочтение?
Правильный ответ - Для длительного хранения – сульфитация или вакуумирование

Задание 19

Оптимальная температура заготовочного цеха_____
Правильный ответ – 16-18^{o}С

Задание 20

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:
Правильный ответ – Сортировка, мытье, очищение, нарезка

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

Задания закрытого типа

Задание 1

Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:

1) покупные товары
2) продукция собственного производства
3) продукция пищевой промышленности
4) полуфабрикаты

Правильный ответ 1

Задание 2

Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:

1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

Правильный ответ 3

Задание 3

При работе на фаршемешалке:

1)) фарш загружают и выгружают при отключенном двигателе
2) фарш загружают и выгружают при включенном двигателе
3) фарш загружают при включенном двигателе, а выгружают при отключенном
4) фарш загружают при отключенном двигателе, а выгружают при включенном

Правильный ответ 2

Задание 4

Дефростация – это:

1) размораживание
2) ошпаривание
3) разновидность жарки
4) разновидность варки

Правильный ответ 1

Задание 5

Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

1) крахмал
2) минеральные вещества
3) пигменты
4) аминокислота тирозин

Правильный ответ 4

Задание 6

Десертные овощи:

1) ревень, спаржа, артишок
2) арбузы, дыни
3) тыква, баклажаны
3) сельдерей, пастернак, морковь

Правильный ответ 1

Задание 7

Обработку рыб семейства окуневых начинают:

1) очистка чешуи
2) удаление спинного плавника
3) ошпаривание

4) удаление грудных плавников
Правильный ответ 2

Задание 8

При размораживании осетровой рыбы соблюдают условия:

1) в подсоленной воде, 2-3 часа
2) на воздухе, 4-10 часов
3) в проточной воде 1 час
4) 30 минут в воде, далее на воздухе
Правильный ответ 2

Задание 9

Количество отходов при разделке рыбы на чистое филе:

1) 10%
2) 30%
3) 50 %
4) 50 – 68%
Правильный ответ 4

Задание 10

Панировка для полуфабриката «Зразы донские»:

1) мучная
2) красная
3) мука-льезон-белая
4) фигурная
Правильный ответ 3

Задания открытого типа

Задание 11

Самостоятельная отрасль экономики, состоящая из предприятий, организующих питание населения:_____
Правильный ответ - Общественное питание

Задание 12

К нормативно-технологической документации предприятий общественного питания относят:_____
Правильный ответ - ТК, ТТК, технологические инструкции

Задание 13

Термин «сульфитация» означает _____
Правильный ответ - Способ обработки очищенного картофеля

Задание 14

Наиболее правильным способом размораживания осетровых рыб считается способ:_____
Правильный ответ - Размораживание на воздухе

Задание 15

Для увеличения вязкости в котлетную массу из рыбы можно добавить_____
Правильный ответ - Сырые яйца

Задание 16

Рассчитайте количество отходов при обработке 1000 кг картофеля в марте (март - 40%):
Правильный ответ – 400 кг

Задание 17

Из какого мяса делают котлеты по-киевски
Правильный ответ – Из курятины

Задание 18

Какому способу хранения очищенного картофеля вы рекомендуете отдать предпочтение?
Правильный ответ - Для длительного хранения – сульфитация или вакуумирование

Задание 19

Оптимальная температура заготовочного цеха_____

Правильный ответ – 16-18^{o}С

Задание 20

Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

Правильный ответ – Сортировка, мытье, очищение, нарезка

Примерная тематика курсовых проектов

1. Проект общедоступной столовой на130 мест с разработкой горячего цеха
2. Проект тематического кафе с фито-баром на 70 мест с разработкой мучного цеха в
3. Проект холодного цеха столовой при производственном предприятии на 250 мест
4. Проект пельменной по типу кафе на 85 посадочных мест с разработкой горячего цеха
5. Проект кафе-мороженого на 70 мест с разработкой горячего цеха
6. Проект кафе общего типа на 90 мест с национальной кухней с разработкой горячего цеха
7. Проект кафе-кондитерской на 75 мест с разработкой кондитерского цеха, выпускающего 1,5тыс. изд. в смену
8. Проект винного бара на 95 мест с разработкой горячего цеха
9. Проект европейской кофейни на 100 мест с разработкой кондитерского цеха, выпускающего 2 тыс. изд. в смену
10. Проект шашлычной по типу кафе на 110 мест с разработкой горячего цеха
11. Проект интернет-кафе на 130 мест с разработкой горячего цеха
12. Проект кафе-бара на 120 мест с разработкой горячего цеха
13. Проект столовой при общеобразовательной школе на 250 мест с разработкой горячего цеха
14. Проект семейного ресторана на 95 мест с разработкой горячего цеха
15. Проект кафе на 60 мест при торгово-развлекательном комплексе с разработкой холодного цеха
16. Проект салат-бара на 85 мест с разработкой холодного цеха
17. Проект ресторана 1 класса с итальянской кухней на 100 мест с разработкой горячего цеха
18. Проект мясорыбного цеха в общедоступной столовой на 150 мест с диетоотделением
19. Проект ресторана класса люкс на 200 посадочных мест с разработкой холодного цеха
20. Проект специализированного овощного цеха, перерабатывающего в смену 5т сырья
21. Проект суши-бара на 85 мест с разработкой горячего цеха
22. Проект ресторана восточной кухни на 100 мест с разработкой холодного цеха
23. Проект диско-бара на 200 мест с разработкой горячего цеха
24. Проект детского кафе при оздоровительном комплексе на 80 мест с разработкой горячего цеха
25. Проект пиццерии на 120 мест с разработкой мучного цеха
26. Проект чебуречной по типу кафе на 75 мест с разработкой мучного цеха
27. Проект кафе общего типа на 140 мест с разработкой горячего цеха
28. Проект общедоступной столовой на 240 мест с разработкой горячего цеха
29. Проект ресторана на 350 мест при гостиничном комплексе с разработкой холодного цеха
30. Проект кафе на 100 мест при спортивно-развлекательном центре с разработкой горячего цеха
31. Проект общедоступной столовой на 250 мест с разработкой овощного цеха
32. Проект производственной столовой на 300 мест с магазином-кулинарии с разработкой мясо-рыбного цеха
33. Проект общедоступной столовой на 150 мест с диетотделением с разработкой горячего цеха.
34. Проект пищеблока на 500 мест при санатории с разработкой овощного цеха
35. Проект кафе при кинотеатре на 70 мест с разработкой холодного цеха

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

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

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

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

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

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине (5 семестр)

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
«Введение. Цели и задачи курса. Классификация и ассортимент продукции общественного питания»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап	Опрос, подготовка докладов и презентаций	сентябрь
«Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Тест	сентябрь
«Нормативная и технологическая документация ПОП»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Деловая игра «Круглый стол»	сентябрь
«Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработке»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	II этап III этап	Коллоквиум	сентябрь
«Товароведно-технологическая характеристика продовольственного сырья: особенности химического состава, строение ткани и технологические свойства продуктов раститель-	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, подготовка докладов и презентаций	октябрь

ного и животного происхождения»				
«Технология первичной обработки и производства полуфабрикатов из овощей и грибов»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, решение задач	октябрь
«Технология первичной обработки и производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап III этап	Опрос, решение задач	ноябрь
«Технология первичной обработки и производства полуфабрикатов из мяса с/х убойных и диких животных»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Опрос, решение задач	ноябрь
«Технология первичной обработки и производства полуфабрикатов из с/х птицы, дичи и кролика»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап III этап	Опрос, решение задач	декабрь
«Технология супов и соусов»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Контрольная работа	декабрь

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине (6 семестр)

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
«Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап	Опрос, решение задач	Февраль
«Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, решение задач	Март
«Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Март
«Технология кулинарной продукции из мяса с/х, пернатой птицы, дичи и кролика»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	II этап III этап	Опрос, решение задач	Апрель
«Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, решение задач	Апрель
«Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Опрос, решение задач	Май

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине (7 семестр)

Наименование темы кон-	Формируемая	Этап	Форма контрольного	Срок прове-

трольного мероприятия	компетенция	формирования компетенции	мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	дения контрольного мероприятия
«Технология холодных блюд и закусок»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап	Опрос, решение задач	Сентябрь
«Технология сладких блюд»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, решение задач	Октябрь
«Технология горячих и прохладительных напитков»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Опрос, решение задач	Октябрь
«Технология мучных кулинарных блюд и изделий»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап	Опрос, решение задач	Ноябрь
«Технология мучных кондитерских изделий»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Опрос, решение задач	Ноябрь
«Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»	ОПК-4.1 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Декабрь

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 выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терми-	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

			нов.	
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 экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий для подготовки к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Курсовой проект. Примерная тематика. Краткая характеристика.

Курсовой проект рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсового проекта выделяется 36 часов. Выполнение курсового проекта способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно- исследовательской работе.

В процессе выполнения курсового проекта студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией конструкторской работы; научиться выполнять инженерные расчёты, делать правильные выводы.

Выполнение курсового проекта складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсового проекта; его написание; представление проекта на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсового проекта и его защита.

Тема курсового проекта выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и методическими рекомендациями.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия общественного питания, в соответствии с перечнем тематики курсовых проектов.

Примерные темы курсовых работ

№ п/п	Примерная тематика	Формируемые компетенции
1.	Проект детского кафе на 50 посадочных мест с разработкой холодного цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4

2.	Организация производства кофейного бара на территории торгового комплекса г с разработкой холодного цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
3.	Организация производства кафе на 65 мест с техническим проектом кондитерского цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
4.	Проектирование холодного цеха общедоступной столовой	ОПК-4.1 ОПК-4.4
5.	Разработка производственной программы кафе на 50 посадочных мест в г. Ростове-на-Дону с проектом холодного цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
6.	Организация производства пивного бара с разработкой горячего цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
7.	Разработка меню и организация производства кафе с салат-баром с разработкой горячего цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
8.	Организация работы ресторана первого класса на 75 посадочных мест с разработкой горячего цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
9.	Разработка меню в рамках кафе молодёжное с проектированием холодного цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
10.	Организация производства кафе с проектом горячего цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4
11.	Разработка производственной программы ресторана смешанной кухни с проектом овощного цеха	ОПК-4.1 ОПК-4.4

Исходные данные на курсовой проект

1. Тип предприятия;
2.специализация;
3. размещение;
4. водо-, электро- и теплоснабжение;
5. метод обслуживания;
6. Рекомендуемая литература по разделам проекта.

*Задание на курсовой проект студенту оформляется на соответствующем бланке, разработанном на кафедре.

Содержание пояснительной записки

Введение (1 стр)

1. Характеристика проектируемого предприятия (2-3 стр)
2. Характеристика проектируемого цеха (2-3 стр)
3. Технологические расчеты (10-15 стр)

3.1 Определение количества потребителей за день
3.2 Определение количества реализуемых блюд
3.3 Составление планово-расчетного меню предприятия
3.4 Расчет требуемого сырья и продуктов

4. Производственная программа цеха (10-15 стр)

4.1 График реализации блюд в зале
4.2 Расчет численности производственных работников в цехе
4.3 Расчет оборудования
4.4 Расчет механического оборудования
4.5 Расчет холодильного оборудования
4.6 Расчет вспомогательного оборудования
4.7 Подбор посуды и инвентаря
4.8 Определение полезной и общей площади цеха

Заключение (1 стр)
Список литературы

Список использованных источников (библиографический список) содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

*Пояснительная записка выполняется на листах формата А4 согласно ГОСТ.

Графическая часть курсового проекта

1 лист - Проект цеха с монтажной привязкой оборудования. (формат А4)

Раздел выполняется с использованием графических редакторов САПР-Компас, Auto-CAD.

Защита курсового проекта

По результатам защиты курсовой проект оценивается дифференцированной отметкой по четырехбальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовой проект, выставляется только при условии защиты курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсового проекта представлены ниже.

Критерии и шкалы оценивания курсовогопроекта

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовой проект выполнен 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 темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный курсовой проект представлен в срок, полностью выполнен и оформлен в соответствии с требованиями.
4	Курсовой проект выполнен на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленный курсовой проект представлен в срок, выполнен и оформлен в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.
3	Курсовой проект выполнен на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсового проекта.	Письменно оформленный курсовой проект представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсового проекта.
2 и ниже	Курсовой проект выполнен на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсового проекта вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленный-курсовой проект представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ

ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585.
Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323585 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323585
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
Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323576. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323576

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 в 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 лабораторным 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 лабораторным занятиям необходимо освоить основные понятия и методики работы с микроорганизмами, ответить на контрольные опросы. В течение лабораторного занятия студенту необходимо выполнить зада-

ния, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;

-OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;

-Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;

-Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

- Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;

- Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware;

-Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;

- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;

-Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

-Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

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
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 «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

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 № 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;	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

микроволновая печь; пароконвектомат; плита индукционная; плита электрическая); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины	
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 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
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-ионометр (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
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 ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Дон-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

ской 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