Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:37:23
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24 » марта 2026 г.
м.п.
.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства продукции различного назначения

Направление подготовки	**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность программы	**Технология продукции и организация общественного питания**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Кустова О.С. (подпись) доцент (должность) к.с.-х.н. (степень) доцент (звание)
ФИО

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 № 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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

– ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы достижения компетенции:

- ОПК-2.1 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства
- ОПК-2.2 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность 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-2	- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	*Знание:* Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства *Умение:* Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства *Навык:* Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

ОПК-2	- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Умение:* Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Навык:* разрабатывает 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

Семестр очная/год заочная	**Трудоемкость З.Е. / час.**	**Контактная работа с преподавателем**			**Самостоятельная работа, час.**	**Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценка/зачет)**
		Лекций, час.	**Практич. занятий, час.**	**Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.**		
заочная форма обучения 2025 год набора						
2	6/216	4	**10**	1,3	191,7	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
3	6	14	**28**	1,3	145,7	Экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
4	6	4	**10**	1,3	191,7	Экзамен

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 «Специальные виды питания»	**Раздел 2** «Диетическое питание»	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	**Раздел 4** «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»
Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет»	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	**Раздел 7** «Технология приготовления блюд для основных рационов»	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»

Раздел 9 «Геро-диетическое питание»	**Раздел 10** «Детское питание»	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	**Раздел 12** «Питание в экстремальных условиях»
Раздел 13 «Питание других категорий людей»			

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	
			очно	заочно
			2025	2025,2026
1.	**Раздел 1** «Специальные виды питания»	Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества.	2	0,3
2.	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1	0,4
3.	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	Организация диетического питания. Методы щажения в лечебном питании. (Механическое, химическое, физическое, разгрузочные дни и др.)	1	0,3
4.	**Раздел 4** «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания. Мясо и мясопродукты. Молоко и молочные продукты. Овощи и фрукты. Зерномучные продукты.	1	0,3
5.	**Раздел 5** «Технология приготовления блюд для основных диет»	Технология приготовления блюд для основных диет.	1	0,5
6.	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	Организация лечебно-профилактического питания. Виды рационов. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебно-профилактического питания.	1	0,3
7.	**Раздел 7** «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Технология приготовления блюд для основных рационов.	1	0,3
8.	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания.	1	0,3
9.	**Раздел 9** «Геро-диетическое	Геро-диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1	0,3

	питание»			
10.	**Раздел 10** «Детское питание»	Детское питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1	0,3
11.	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	Технология приготовления блюд для детского питания.	1	0,3
12.	**Раздел 12** «Питание в экстремальных условиях»	Питание в экстремальных условиях. Характеристика. Организация. Контроль качества. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях.	1	0,3
13.	**Раздел 13** «Питание других категорий людей»	Питание здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц. Питание кормящей матери. Питание спортсменов.	1	0,3
ИТОГО			14	4

3.3 Содержание практических / лабораторных 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 / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки***	**Вид текущего контроля**	**Кол-во часов/форма обучения**	
				очно	**заочно**
				2025	**2025,2026**
1.	**Раздел 1** «Специальные виды питания»	Практическое занятие 1. Обмена веществ. Индекс массы тела. Оценка продуктов питания. *Элементы практической подготовки:* изучение методик расчета скорости обмена веществ.	Отчет по выполнению практической работы	4	0,7
2.	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Практическое занятие 2. Физиологическая оценка фактического питания различных групп населения. *Элементы практиче-ской подготовки:* подбор оптимальных рационов для различных групп населения.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
3.	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	Практическое занятие 3. Рационы лечебно-профилактического питания. Рационы диетического питания. *Элементы практической подготовки:* составление рационов лечебно-профилактического и диетического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,9
4.	**Раздел 4** «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Практическое занятие 4. Документация пищеблока при лечебном учреждении. *Элементы практической подготовки:* освоение навыка использования	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7

		нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции специальных видов питания.			
5.	**Раздел 5** «Технология приготовления блюд для основных диет»	Практическое занятие 5. Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
6.	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	Практическое занятие 6. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
7.	**Раздел 7** «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Практическое занятие 7. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
8.	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Практическое занятие 8. Контроль качества продукции пищеблоков при лечебно-профилактических учреждениях. *Элементы практической подготовки:* освоение методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции специальных видов питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
9.	**Раздел 9** «Геро-диетическое питание»	Практическое занятие 9. Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
10.	**Раздел 10** «Детское питание»	Практическое занятие 10. Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
11.	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	Практическое занятие 11. Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
12.	**Раздел 12** «Питание в экс-	Практическое занятие 12. Основные правила при пи-	Отчет по выполнению	2	0,7

	тремальных условиях»	тании в экстремальных условиях.	практической работы		
13.	**Раздел 13** «Питание других категорий людей»	Практическое занятие 13. Питание здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц. Питание кормящей матери. Питание спортсменов. *Элементы практической подготовки:* освоение методик расчета среднесуточной потребности беременных женщин, рожениц и спортсменов в питательных веществах и подбор рационов питания.	Отчет по выполнению практической работы	2	0,7
ИТОГО				28	10

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
			2025	2026	2026
1.	**Раздел 1** «Специальные виды питания»	Расчет скорости обмена веществ. Индекс массы тела.	15	11	14
2.	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе.	15	11	15
3.	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе.	15	11	15
4.	**Раздел 4** «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Технология приготовления блюд из мяса и гарниров для лечебного питания. Подготовка к практической работе.	15	11	14,7
5.	**Раздел 5** «Технология приготовления блюд для основных диет»	Технология приготовления блюд из рыбы и гарниров для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. Изучение дополнительного материала.	15	11	14
6.	**Раздел 6** «Лечебно-	Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	15	11	13

	профилактическое питание»	Подготовка к практической работе. Изучение дополнительного материала.			
7.	**Раздел 7** «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Технология приготовления блюд из мяса, рыбы и гарниров для лечебно-диетического питания. Подготовка к практической работе. Выполнение домашнего задания.	15	11	13
8.	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания.	15	11	113
9.	**Раздел 9** «Геродиетическое питание»	Расчет и проектирование цехов. Определение количества потребителей на предприятии за день. Определение количества реализуемых блюд. Выполнение домашнего задания.	15	11,7	113
10.	**Раздел 10** «Детское питание»	Составление планово-расчетного меню предприятия. Расчет требуемого количества сырья и продуктов. Выполнение домашнего задания.	15	12	113
11.	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	Составление производственной программы цеха. Выполнение домашнего задания.	15	11	114
12.	**Раздел 12** «Питание в экстремальных условиях»	Расчет численности производственных работников цеха. Выполнение домашнего задания.	14	12	114 э
13.	**Раздел 13** «Питание других категорий людей»	Расчет оборудования. Определение полезной и общей площади цеха. Выполнение домашнего задания.	12	11	113
Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.			1,3	11	13
ИТОГО			192	145,7	191,7

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 «Специальные виды питания»	Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134320

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 2 «Диетическое питание»	Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134320
Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании»	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 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет»	Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска / Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова, О. П. Власова [и др.] ; Под ред.: Позняковский В. М.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-44273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218858 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/218858
Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание»	Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебно-методическое пособие : [16+] / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 208 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683623– Библиогр.: с. 178. – ISBN 978-5-7882-2659-0. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683623
Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов»	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 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	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 9 «Геро-диетическое питание»	Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323582 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323582
Раздел 10	Гигиена питания: микробиологические, химические, физические	https://e.lanbook.com

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
«Детское питание»	факторы риска / Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова, О. П. Власова [и др.] ; Под ред.: Позняковский В. М.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-44273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218858 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	/book/218858
Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания»	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com /book/284105
Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях»	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 13 «Питание других категорий людей»	Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323582 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com /book/323582

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-2	- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

ОПК-2	- Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.2 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«неудовлетворительно»	***«удовлетворительно»***	***«хорошо»***	***«отлично»***
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-2 / ОПК-2.1)**	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом но-	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новей-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-2/ ОПК-2.1)**	области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	области технологий производства продукций общественного питания	вейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	ших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-2 / ОПК-2.1)**	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
I этап **Знать** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производ-	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производ-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области тех-	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области техно-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
продукций общественного питания **(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	ства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	ства продукций общественного питания	нологий производства продукций общественного питания	логий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-2/ ОПК-2.2)**	**Фрагментарные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** Разрабатывает 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. Общие сведения об организации продукции питания различного назначения.
2. Технологические приемы приготовления блюд, обусловливающие механическое, химическое, термическое щажение.
3. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.
4. Особенности приготовления блюд для лечебного питания.
5. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
6. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).
7. Характеристика рационов ЛПП (рацион 4,5).
8. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9).
9. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №1).
10. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2).
11. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
12. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).
13. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5)
14. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
15. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)

16. Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания.
17. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
18. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
19. Основные продукты питания для спортсменов.
20. Питание здоровых женщин во время беременности.
21. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
22. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
23. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
24. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.
25. Лечебные кондитерские изделия.
26. Технология приготовления блюд из мяса для диетического и лечебно-профилактического питания.
27. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания.
28. Основы технологии приготовления блюд ЛПП.
29. Организация питания в аэропорту.
30. Организация питания в вагоне-ресторане.
31. Организация питания в лечебных учреждениях.
32. Организация питания в экстремальных условиях.
33. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
34. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав.
35. Технологии соусов и напитков с пектином.
36. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
37. Технология приготовления блюд из овощей для детского и диетического питания.
38. Технология приготовления супов для детского питания.
39. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания.
40. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15).
41. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
42. Питание рожениц.
43. Питание кормящей матери
44. Государственная политика в области здорового питания населения России.
45. Документация пищеблока лечебного учреждения

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-2/ ОПК-2.1

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

46. Общие сведения об организации специальных видов питания.
47. Технологические приемы приготовления блюд, обусловливающие механическое, химическое, термическое щажение.
48. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.
49. Особенности приготовления блюд для лечебного питания.
50. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).

51. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).
52. Характеристика рационов ЛПП (рацион 4,5).
53. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9).

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

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №1).
2. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2).
3. Характеристика рационов ЛПП (рацион 1, 3).
4. Характеристика рационов ЛПП (рацион 2, 2а).

Навык Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5)

1. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
2. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)
3. Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания.
4. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
5. Энергетическая ценность и качественный состав пищи.
6. Основные продукты питания для спортсменов.
7. Питание здоровых женщин во время беременности.

ОПК-2/ ОПК-2.2

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

1. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
2. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
3. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
4. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

Уметь Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достиже-ний в области технологий производства продукций общественного питания

1. Лечебные кондитерские изделия.
2. Технология приготовления блюд из мяса для диетического и лечебно-профилактического питания.
3. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания.
4. Основы технологии приготовления блюд ЛПП.
5. Организация питания в аэропорту.
6. Организация питания в вагоне-ресторане.
7. Организация питания в лечебных учреждениях.
8. Организация питания в экстремальных условиях.

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

1. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
2. Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав.
3. Технологии соусов и напитков с пектином.
4. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма.
5. Технология приготовления блюд из овощей для детского и диетического питания.
6. Технология приготовления супов для детского питания.

7. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания.
8. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15).
9. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
10. Питание рожениц.
11. Питание кормящей матери.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Зондовое питание (зондовые диеты). Показания, цель назначения, общая характеристика.
2. Комбинированные продукты питания.
3. Организация школьного питания в образовательных учреждениях.

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-2 / ОПК-2.1
Задания закрытого типа:
1.Как называется процесс создания новых видов продукции:
а) распределение
б) производство
в) потребление
Правильный ответ:б
2.Как называется производство, в котором все исходное сырье в конечном счете превращается в ту или иную продукцию:
а) безотходное
б) технологическое
в) нерентабельное
Правильный ответ:а
3.Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению:
а) Доготовочные заведения
б) Заведения, имеющие законченный цикл производства
в) Заготовочные заведения
Правильный ответ:б
4. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже:
а) Одного раза в полгода
б) Одного раза в неделю
в) Одного раза в месяц
Правильный ответ:в
5.Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность:
а) Энергетическая ценность
б) Пищевая ценность
в) Биологическая ценность
Правильный ответ:б
Задания открытого типа:
1. Из каких растительных ингридиентов изготавливают кисель для улучшения работы ж.к.к._____
Правильный ответ: из овса

2.Что придает аромат чаю_____
Правильный ответ: дубильные вещества +
3.При варке мяса, костей, рыбы получают_____
*Правильный ответ:б*ульоны
4.Какая основная цель измельчения продукта_____
*Правильный ответ:о*беспечение равномерной тепловой обработки продукта
5.Какие сладкие блюда относятся к желейным_____
*Правильный ответ:к*исель, муссы
6. Салаты с овощей имеют наибольше_____
*Правильный ответ:в*итаминов, минеральных веществ
7. Для местной документации пищеблоков можно использовать_____
Правильный ответ: только типографские бланки
8.Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся
Правильный ответ: к официальной руководящей документации пищеблоков
9. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите_____
Правильный ответ: 2 часа
10. Основной документ для приготовлении пищи на кухне и выдачи на отделения является_____
Правильный ответ: меню - раскладка
ОПК-2 / ОПК-2.2
Задания закрытого типа:
1.Сладкое блюдо, которое готовится с использованием пюре, яичного белка и сахара, путём сбивания:
а. Кисель;
б. Крем;
в. Мусс
Правильный ответ:в
6. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель:
а. Кукурузный крахмал;
б. Агар;
в. Картофельный крахмал.
Правильный ответ:в
7. Низко калорийные супы, изготовлены на основе осветленных бульонов_____
*Правильный ответ:п*розрачные супы.

8. Какой салат состоит с: отварной птицы, картошки, огурцов, яиц, майонеза_____
Правильный ответ:Столичный

9. Напиток, приготовленный на основе какао-порошка или шоколада:
а. Крюшон;
б.Кофе;
в. Шоколад.
Правильный ответ:в
10. Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится:
а. бракеражной комиссией
б.бухгалтером по питанию
в.старшими медсестрами
Правильный ответ:а
11. Главное в концепции сбалансированного питания А.А. Покровского:
а. поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении
б.больше белка и витаминов
в. жиров

Правильный ответ:а
Задания открытого типа:
*1.*Карточки-раскладки на пищеблоке :_____
Правильный ответ: берутся из специальных сборников
2. Ежедневное меню раскладка составляется:_____
Правильный ответ: шеф-поваром
3. Производственный контроль на пищеблоке проводит:_____
Правильный ответ: диетсестра
4.При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:_____
Правильный ответ: удостоверение качества, накладная
5.Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:_____
Правильный ответ: I и II категории
6.Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах)_____
7.Правильный ответ: +2 +6 ^{o}C
8.Сметана закладывается в первое блюдо за_____
*Правильный ответ*10 мин до окончания варки
9.Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет_____
Правильный ответ: диетсестра
10. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на_____
Правильный ответ: заведующего складом (кладовщика)

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Балльно-рейтинговая система оценки знаний.

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»

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	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представ-	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в пред-	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представля-	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой

	ляемой информации.	ставляемой информации.	емой информации.	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

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

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

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

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

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

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

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов для подготовки к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки	На зачете	В соответствии с	Ведущий преподаватель или

(«зачтено»/ «не зачтено»)		критериями	преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов 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

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 по дисциплине

«Технология и организация производства специальных видов питания»

Наименование темы контрольного мероприятия	Форма контрольного мероприятия (устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Дата проведения контрольного мероприятия	Баллы за контрольное мероприятие
Раздел 1 «Специальные виды питания»	Устный опрос	Сентябрь	5
Раздел 2 «Диетическое питание»	Устный опрос	Октябрь	2
Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании»	Устный опрос	Октябрь	3
Раздел 4 «Использование раз-	Коллоквиум	Ноябрь	5

личных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»			
Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет»	Деловая игра «Организация диетического питания»	Декабрь	5
Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание»	Устный опрос	Февраль	4
Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Устный опрос	Март	3
Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Устный опрос	Март	3
Раздел 9 «Геро-диетическое питание»	Устный опрос	Апрель	2
Раздел 10 «Детское питание»	Устный опрос	Апрель	3
Раздел 11 «Технология приготовления блюд для детского питания»	Круглый стол «Качественное детское питание – залог здоровья нации»	Май	3
Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях»	Устный опрос	Май	2
Раздел 13 «Питание других категорий людей»	Коллоквиум	Июнь	5

Дисциплина «Технология и организация производства специальных видов питания» направлена на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

Промежуточная аттестация предполагает зачет/экзамен.

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

Лекции имеют целью дать систематизированные основы научных знаний.

При изучении и проработке теоретического материала для бакалавров необходимо:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД литературные источники и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
- при подготовке к промежуточной аттестации по модулю использовать материалы фонда оценочных средств.

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

При подготовке к практическому занятию необходимо:

- изучить, повторить теоретический материал по заданной теме;
- при выполнении домашних расчетных заданий, изучить, повторить типовые задания, выполняемые в аудитории.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134320
Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска / Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова, О. П. Власова [и др.] ; Под ред.: Позняковский В. М.. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-44273-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218858 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/218858
Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебно-методическое пособие : [16+] / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 208 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683623– Библиогр.: с. 178. – ISBN 978-5-7882-2659-0. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683623
Дополнительная 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
Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323582 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/323582
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

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 вы-

воды и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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 распро-страняемое ПО, лицензия freeware;

-Google ChromeСвободно распро-страняемое 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.

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 № 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 № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты. 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 распростра-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
няемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27