Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:26:29
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 и организация производства специальных видов 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:

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

Рекомендовано:
Заседанием кафедры *пищевых технологий*

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- 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- 4.2 Технология и организация производства специальных видов питания
- ОПК-4.4 - 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 19.03.04 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-3 -	- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 - Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	*Знание:* инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов *Умение:* использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов *Навык:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Опыт деятельности:* в способности осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК- 4.2 Технология и организация производства специальных видов питания	*Знание:* Технологии и организацию производства специальных видов питания *Умение:* Организовывать производство специальных видов питания *Навык:* Использования технологии и организации производства специальных видов питания *Опыт* деятельности: в области технологии и организации производства специальных видов питания
		ОПК-4.4 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* технологических процессов производства продукции питания *Умение:* осуществлять технологические процессы производства продукции питания *Навык:* разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Опыт деятельности:* в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
5	8/288	12	18	1,5	256,5	Зачет/экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	зачет
4/8	4/144	14	28	1,3	100,7	экзамен
Итого	8/288	30	60	1,5	196,5	Зачет/экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	8/288	12	18	1,5	256,5	Зачет/экзамен
очная форма обучения 2024 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	зачет
4/8	4/144	14	28	1,3	100,7	экзамен
Итого	8/288	30	60	1,5	196,5	Зачет/экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора						
5	8/288	12	18	1,5	256,5	Зачет/экзамен
очная форма обучения 2025 год набора						

4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	зачет
4/8	4/144	14	28	1,3	100,7	экзамен
Итого	8/288	30	60	1,5	196,5	Зачет/экзамен
заочная форма обучения 2025 год набора						
5	8/288	12	18	1,5	256,5	Зачет/экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
4/7	4/144	16	32	0,2	95,8	зачет
4/8	4/144	14	28	1,3	100,7	экзамен
Итого	8/288	30	60	1,5	196,5	Зачет/экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
5	8/288	12	18	1,5	256,5	Зачет/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				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/ 2026	
1.	**Раздел 1** «Специальные виды питания»	Введение. Специальные виды питания. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1	3	1	3	1
2.	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	1,5	4	1,5	4	1,5

3.	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	Организация диетического питания. Методы щажения в лечебном питании. (Механическое, химическое, физическое, разгрузочные дни и др.)	1,5	3	1,5	3	1,5
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.	2	2	2	2	2
5.	**Раздел 5** «Технология приготовления блюд для основных диет»	Технология приготовления блюд для основных диет.	2	2	2	2	2
6.	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	Организация лечебно-профилактического питания. Виды рационов. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебно-профилактического питания.	0,5	2	0,5	2	0,5
7.	**Раздел 7** «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Технология приготовления блюд для основных рационов.	0,5	2	0,5	2	0,5
8.	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания.	0,5	2	0,5	2	0,5
9.	**Раздел 9** «Геро-диетическое питание»	Геро-диетическое питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	0,5	2	0,5	2	0,5
10.	**Раздел 10** «Детское питание»	Детское питание. Характеристика. Организация. Контроль качества.	0,5	2	0,5	2	0,5
11.	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	Технология приготовления блюд для детского питания.	0,5	2	0,5	2	0,5
12.	**Раздел 12** «Питание в экстремальных условиях»	Питание в экстремальных условиях. Характеристика. Организация. Контроль качества. Технология приготовления блюд питания в экстремальных условиях.	0,5	2	0,5	2	0,5
13.	**Раздел 13** «Питание других категорий людей»	Питание здоровых женщин во время беременности. Питание рожениц. Питание кормящей матери. Питание спортсменов.	0,5	2	0,5	2	0,5
ИТОГО			12	30	12	30	12

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				
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/2024		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	1,3	5	1,3	5	1,3
2.	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Практическое занятие 2. Физиологическая оценка фактического питания различных групп населения. *Элементы практической подготовки:* подбор оптимальных рационов для различных групп населения.	Отчет по выполнению практической работы	1,3	5	1,3	5	1,3
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	1,3	4	1,3	4	1,3
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 нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции специальных видов питания.	Отчет по выполнению практической работы	1,3	4	1,3	4	1,3
5.	**Раздел 5** «Технология приготовления блюд	Практическое занятие 5. Технология приготовления холодных блюд и	Отчет по выполнению практической	1,3	4	1,3	4	1,3

	для основных диет»	закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	работы					
6.	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	Практическое занятие 6. Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания.	Отчет по выполнению практической работы	1,3	4	1,3	4	1,3
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	1,3	4	1,3	4	1,3
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	1,3	5	1,3	5	1,3
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	1,3	5	1,3	5	1,3
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	1,3	5	1,3	5	1,3
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	1,3	5	1,5	5	1,5
12.	**Раздел 12** «Питание в экстремальных усло-	Практическое занятие 12. Основные правила при	Отчет по выполнению практической	1,3	5	1,3	5	1,3

	виях»	питании в экстремальных условиях.	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	2,4	5	2,4	5	2,4
ИТОГО				18	60	18	60	18

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** «Специальные виды питания»	Расчет скорости обмена веществ. Индекс массы тела.	20	15	20	15	20
20	**Раздел 2** «Диетическое питание»	Технология приготовления холодных блюд и закусок для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе.	20	15	20	15	20
20	**Раздел 3** «Методы щажения в лечебном питании»	Технология приготовления супов для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе.	20	15	20	15	20
20	**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.	20	15	20	15	20
20	**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.	19	15	19	15	19

20	**Раздел 6** «Лечебно-профилактическое питание»	Технология приготовления мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Подготовка к практической работе. Изучение дополнительного материала.	20	15	20	15	20
20	**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.	20	15	20	15	20
19	**Раздел 8** «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания.	19	15	19	15	19
19	**Раздел 9** «Геро-диетическое питание»	Расчет и проектирование цехов. Определение количества потребителей на предприятии за день. Определение количества реализуемых блюд. Выполнение домашнего задания.	20	15	20	15	20
19	**Раздел 10** «Детское питание»	Составление планово-расчетного меню предприятия. Расчет требуемого количества сырья и продуктов. Выполнение домашнего задания.	19	15	19	15	19
19	**Раздел 11** «Технология приготовления блюд для детского питания»	Составление производственной программы цеха. Выполнение домашнего задания.	20	15	20	15	20
19	**Раздел 12** «Питание в экстремальных условиях»	Расчет численности производственных работников цеха. Выполнение домашнего задания.	19	15	19	15	19
19	**Раздел 13** «Питание других категорий людей»	Расчет оборудования. Определение полезной и общей площади цеха. Выполнение домашнего задания.	19	15	19	15	19
19,5			1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
ИТОГО			255	195	255	195	255

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»	Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112367 — Ре-	https://e.lanbook.com/book/112367

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	жим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 2 «Диетическое питание»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133423
Раздел 3 «Методы щажения в лечебном питании»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
Раздел 4 «Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
Раздел 5 «Технология приготовления блюд для основных диет»	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
Раздел 6 «Лечебно-профилактическое питание»	Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385733
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное по-	https://e.lanbook.com/book/133423

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	собие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 7 «Технология приготовления блюд для основных рационов»	Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385733
Раздел 8 «Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания»	Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385733
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133423
Раздел 9 «Геродиетическое питание»	Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/209909
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133423
Раздел 10 «Детское питание»	Организация питания детей с 1 года до 3 лет : учебное пособие / Н. В. Малюжинская, В. В. Самохвалова, И. В. Петрова [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-9652-0778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/295877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/295877
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова.	https://e.lanbook.com/book/133423

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	— Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
	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 11 «Технология приготовления блюд для детского питания»	Организация питания детей с 1 года до 3 лет : учебное пособие / Н. В. Малюжинская, В. В. Самохвалова, И. В. Петрова [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-9652-0778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/295877 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/295877
Раздел 12 «Питание в экстремальных условиях»	Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/209909
Раздел 13 «Питание других категорий людей»	Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9126-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187599— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/187599
	Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385733

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 /	Содержание компетенции	Наименование	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

Индикатор достижения компетенции	(или ее части)	индикатора достижения компетенции	I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-3 / ОПК-3.3	- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.3 - Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ОПК-4/ ОПК-4.2	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК- 4.2 Технология и организация производ-ства специальных видов питания	Технологии и организацию производства специальных видов питания	Организовывать производство специальных видов питания	Использования технологии и организации производства специальных видов питания
ОПК4/ ОПК-4.4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	технологические процессы производства продукции питания	осуществлять технологические процессы производства продукции питания	в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «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 **Знать** инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **(ОПК-3 / ОПК-3.3)**	**Фрагментарные знания** инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные и систематические знания** инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
II этап **Уметь** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	**Фрагментарное умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	**Успешное и систематическое умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
III этап **Владеть навыками** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Фрагментарное применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного пи-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания раз-	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
(ОПК-3 / ОПК-3.3)	и специализации / **Отсутствие навыков**	тания различной мощности и специализации .	личной мощности и специализации	мощности и специализации
I этап **Знать** технологические процессы производства продукции питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**Фрагментарные знания** технологических процессов производства продукции питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологических процессов производства продукции питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологических процессов производства продукции питания	**Сформированные и систематические знания** технологических процессов производства продукции питания
II этап **Уметь** осуществлять технологические процессы производства продукции питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**Фрагментарное умение** осуществлять технологические процессы производства продукции питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять технологические процессы производства продукции питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять технологические процессы производства продукции питания	**Успешное и систематическое умение** осуществлять технологические процессы производства продукции питания
III этап **Владеть навыками** в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4)**	**Фрагментарное применение навыков** в способности 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** в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое применение навыков** в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
I этап **Знать** Технологии и организацию производства специаль-	**Фрагментарные знания** Технологии и организации производства	**Неполные знания** Технологии и организации производства специальных	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Технологии и организа-	**Сформированные и систематические знания** Технологии и организации

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ных видов питания **(ОПК-4 / ОПК-4.2)**	специальных видов питания / **Отсутствие знаний**	видов питания	ции производства специальных видов питания	производства специальных видов питания
II этап **Уметь** Организовывать производство специальных видов питания **(ОПК-4/ ОПК-4.2)**	**Фрагментарное умение** Организовывать производство специальных видов питания/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** Организовывать производство специальных видов питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** Организовывать производство специальных видов питания	**Успешное и систематическое умение** Организовывать производство специальных видов питания
III этап **Владеть навыками** Использования технологии и организации производства специальных видов питания **(ОПК-4 / ОПК-4.2)**	**Фрагментарное применение навыков** Использования технологии и организации производства специальных видов питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Использования технологии и организации производства специальных видов питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Использования технологии и организации производства специальных видов питания	**Успешное и систематическое применение навыков** Использования технологии и организации производства специальных видов 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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

1. Общие сведения об организации специальных видов питания.
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-3/ ОПК-3.3

Знать инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

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 использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

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

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

ОПК-4/ ОПК-4.2

Знать технологии и организацию производства специальных видов питания

1. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов.
2. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.

Уметь Организовывать производство специальных видов 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.

Навык в способности разрабатывать 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.

ОПК-4/ ОПК-4.4

Знать технологические процессы производства продукции питания

1. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
2. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

Уметь осуществлять технологические процессы производства продукции питания

1. Организация питания в аэропорту.
2. Организация питания в вагоне-ресторане.
3. Организация питания в лечебных учреждениях.
4. Организация питания в экстремальных условиях.

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

1. Технология приготовления супов для детского питания.
2. Технология приготовления блюд из мяса для детского питания.
3. Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15).
4. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах.
5. Питание рожениц.
6. Питание кормящей матери.

Типовой экзаменационный билет № 0

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)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0
По дисциплине Технология и организация производства специальных видов питания

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

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

Задания закрытого типа:

1. Материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозки, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности могут_____

а) иметь положительное влияние на пищевые продукты
б) быть опасны для пищевых продуктов

в) контактировать с пищевыми продуктами
Правильный ответ: в

2. Установите соответствие между понятиями и их описанием:
1) Формирующие факторы потребительских свойств безалкогольных напитков
2) Сохраняющие факторы потребительских свойств безалкогольных напитков
а) упаковка, маркировка, хранение, транспортирование и реализация товаров
б) проектирование и разработка рецептуры, сырье и технологический процесс производства;
Правильный ответ: 1 – б; 2 – а.

3. Установите соответствие между понятиями и их описанием:
1) Упаковочные и вспомогательные материалы
2) Материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами
а) материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозки, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности.
б) материалы, контактирующие с пищевыми продуктами на разных этапах технологического процесса изготовления, транспортировки, хранения и реализации.
Правильный ответ: 1 – б; 2- а

4. Установите соответствие между понятиями и их определением:
1) Срок хранения
2) Срок годности
3) Срок реализации
а) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению
б) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.
в) период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.
Правильный ответ: 1 – б; 2- а; 3 - в

5. _____это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов.
а) Традиционные источники пищевых и биологически активных веществ
б) Пищевые продукты
в) Продовольственное сырье
Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Загрязнение пищевых продуктов _____ может происходить через сырье, при контакте с металлическим оборудованием и тарой.
Правильный ответ: железом

2. При выдаче санитарно-эпидемиологического заключения на ассортимент бортового питания должны учитываться тип воздушного судна, длительность полета, наличие на воздушном судне работающего _____
Правильный ответ: буфетно-кухонного оборудования

3. *Использование _____существенно сокращает технологический процесс производства безалкогольных напитков, так как исключает стадию приготовления сахарного сиропа.*
Правильный ответ: подсластителей.

4. Пищевую ценность продуктов питания можно повысить за счет щадящих _____ их производства, щадящей кулинарной обработки, а также ис-

пользования продуктов в сыром виде.

Правильный ответ: технологических режимов.

5. Благодаря использованию специальных технологических приемов при приготовлении адаптированных молочных смесей улучшается усвояемость и повышается биологическая ценность смеси за счет обогащения _____ (пищевые добавки, содержащие живые бактериальные культуры) и(или) _____ (пищевые волокна, олиго- и полисахариды, иммуноглобулины).

Правильный ответ: пробиотиками пребиотиками

6. Многие _____ не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др.

Правильный ответ: **солезаменители**

7. Аскорбиновая кислота и витамин Е добавляется для технологических нужд в качестве _____

Правильный ответ: антиоксидантов

8. β-каротин добавляется для технологических нужд в качестве _____

Правильный ответ: красящего вещества

9. В рецептурах премиксов все витамины используются в виде специально разработанных _____ форм, стабильность которых при некоторых видах технологической обработки и хранения (пастеризация, нагревание, интенсивное перемешивание, охлаждение и др.) максимальна.

Правильный ответ: водо- или жирорастворимых

10. _____организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные или многоклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинацию генов.

Правильный ответ: Генетически модифицированные организмы (ГМО)

11. _____продукты переработки генетически измененных растений, животных, микроорганизмов, полученных с помощью генноинженерной биотехнологии.

Правильный ответ: Трансгенные пищевые продукты

12. Недостаток _____ не только ведет к развитию эндемического зоба и аденомы щитовидной железы, но и одновременно может являться одной из причин низкорослости, глухонемоты и нарушений умственной деятельности у детей и взрослых

Правильный ответ: йода

13. В качестве _____ веществ (компонентов) при производстве специализированных _____ продуктов используют кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты) – чай, кофе, гуарана, мате и другие, а также разрешенные лекарственные растения и их экстракты, оказывающие _____ действие (женьшень, левзея, радиола розовая, лимонник, элеутерококк).

Правильный ответ: тонизирующих(ее)

14. В составе сырья, используемого при производстве продуктов _____ питания, должны отсутствовать допинговые компоненты и(или) их метаболиты.

Правильный ответ: спортивного

15. _____ – наиболее ценные и незаменимые компоненты пищи, которые включаются в состав рецептуры многих специализированных пищевых продуктов.

Правильный ответ: Белки

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК-4.2 Осуществляет управление технологическим процессом производства продуктов питания
Задания закрытого типа:

1. Проектирование и разработка рецептур специальных видов питания влияют на два формирующих фактора:_____.
1)сырье и технологию производства продукта
2) технология производства и особенности транспортировки
3) упаковка и транспортировка готовой продукции к потребителю
Правильный ответ: 1

2.Установите соответствие между понятиями и их определением:
1) Качество пищевых продуктов
2) Медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
3) Безопасность пищевых продуктов
а) комплекс критериев, определяющих пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.
в) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.
Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-б

3. Установите соответствие между понятием и его определением:
1) Биологическая ценность
2) Биологическая эффективность
3) Энергетическая ценность
4) Пищевая ценность пищевого продукта
а) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций
б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства;
г) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот.
Правильный ответ: 1-б, 2-г, 3-а, 4-в.

4. По биологическому происхождению все пищевые продукты и сырье при технологической обработке делят на два подкласса:
а) природные и искусственные
б) продукты растительного и животного происхождения
в) синтетические и натуральные
Правильный ответ: б
5. Установите соответствие между понятиями и их значениями:
1) Рациональное питание
2) Здоровое питание
а) своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, в том числе энергией и пищевыми веществами в необходимых количествах и в правильном соотношении.
б) питание, которое не только удовлетворяет потребности организма в энергии и пищевых веществах, но и предупреждает развитие хронических неинфекционных заболеваний и способствует сохранению здоровья и долголетия.
*Правильный ответ: 1-а, 2-*б

Задания открытого типа:

1. **В настоящее время основой разработки специализированных продуктов для беременных женщин являются _____, приготовленные по новым технологиям.**
Правильный ответ: полисолодовые экстракты
2. Мясное сырье для детей раннего возраста получают только от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотосодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов_____.
Правильный ответ: нетрадиционных кормовых средств

3. Технология переработки растительного сырья, качество, пищевая и биологическая ценность получаемых из него консервов в значительной степени зависят от структурных особенностей, химического состава и вкусовых свойств _____.
Правильный ответ: плодов и овощей

4. При производстве консервов для детского питания большое внимание уделяется _____используемых плодов и овощей
Правильный ответ: подбору ботанических сортов и степени съемной зрелости

5. В зависимости от применяемой технологии консервирования для детей раннего возраста производят пюре_____.
Правильный ответ: гомогенизированные или протертые

6. Для длительных полетов космонавтов разработаны технологии консервированных продуктов в _____вместимостью 170 см3, а также в алюминиевых банках массой нетто 250 и 100 г.
Правильный ответ: алюминиевых тубах

7. Используя технологию _____производят следующие виды продуктов с измененным составом углеводов: хлеб с пониженным содержанием углеводов – белково-отрубной (0,2 %), белково-пшеничный (11– 21 %), в обычном хлебе доля углеводов составляет 40-50 %; продукты, обогащенные пищевыми волокнами, – хлеб отрубной, мюсли и др.; молоко и молочные продукты с пониженным содержанием молочного сахара (низколактозные); продукты с заменой сахара на подсластители и сахарозаменители – безалкогольные напитки с аспартамом, кондитерские изделия с ксилитом и др.
Правильный ответ: обогащения, удаления и(или) замещения

8. _____по степени сладости отличаются от сахара незначительно, выполняя вместе с тем его технологические функции.
Правильный ответ: Сахарозаменители

9. Многие _____не обладают рядом технологических и других свойств, характерных для поваренной соли, в частности, не проявляют консервирующего эффекта, влагосвязывающей способности и др.
Правильный ответ: Солезаменители

10. _____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и(или) сохранения качества пищевых продуктов.
Правильный ответ: Пищевые добавки

11. Научный подход «УЧЕТ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ И РИСКА» имеет общие черты с концепцией _____– одного из главных инструментов управления качеством
Правильный ответ: ХАССП

12. Установлено, что дефицит _____в рационе приводит к ожирению, желч-

нокаменной болезни, сердечно-сосудистым заболеваниям и др.

Правильный ответ: клетчатки

13. Белки, выполняющие защитную функцию, называются _____, они образуются в лимфоцитах

Правильный ответ: иммуноглобулинами (антителами)

14. В производстве безалкогольных напитков используется как натуральное, так и _____ и (или) синтетическое сырье.

Правильный ответ: идентичное натуральному

15. Не так давно самым распространенным видом растительного сырья, применяемым в производстве безалкогольных напитков, был _____.

Правильный ответ: сахар

ОПК-4.3 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

Задания закрытого типа:

1**. В диетических кондитерских изделиях не допускается применение:**

а) сахаров;

б) **алкоголя, ядра абрикосовой косточки, майонеза, кулинарных и кондитерских жиров**;

в) трангенных жиров;

г) антивитаминов.

Правильный ответ: б

2. Из пряностей в производстве продуктов диетического питания допустимо использование только следующих видов:

а) душистый перец, корица;

б) кориандре, сушеный базилик;

в) гвоздика, куркума, сушеный чеснок;

г) укроп, петрушка, сельдерей, лук, чеснок, тмин, базилик, сладкий перец, орегано, корица, кориандр, гвоздика, лавровый лист.

Правильный ответ: г

3. Жгучие специи не применяются при производстве специализированных продуктов питания:

а) в мучных изделиях;

б) сыре;

в) в мясных и рыбных полуфабрикатах, колбасных изделиях;

г) вареных колбасах.

Правильный ответ: в

4. При производстве продуктов детского питания не допускается использовать _____

а) модифицированный крахмал;

б) маргарин;

в) генетически модифицированное сырье растительного и животного происхождения;

г) антивитамины;

д) воду.

Правильный ответ: в

5. Известно около _____ ферментов белковой природы, осуществляющих биохимические реакции в организме человека.

а) 500; б) 1000;

в) 3000; г) 2000.

Правильный ответ: в

Задания открытого типа:

1. **это государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.**

Правильный ответ: Нормативные документы (НД).

2. **_____это документы, в соответствии с которыми осуществляются из-**

готовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий: технические условия (ТУ), технологические инструкции (ТИ), рецептуры и др.

Правильный ответ: Технические документы (ТД)

3. **_____это документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.**

Правильный ответ: Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий

4. **_____это нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и(или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.**

Правильный ответ: Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, санитарные правила

5. **_____это деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.**

Правильный ответ: Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

6. **_____*это документ, удостоверяющий соответствие (несоответствие) санитарным правилам факторов среды обитания, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, а также проектов нормативных актов, проектов строительства объектов, эксплуатационной документации.***

Правильный ответ: Санитарно-эпидемиологическое заключение

7. _____это установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и(или) качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и(или) безвредности для человека.

Правильный ответ: Гигиенический норматив

8.**_____это употребление в пищу таких пищевых продуктов, которые помимо выполнения чисто пищевого эффекта (удовлетворения физиологической потребности в пищевых веществах и энергии) положительно влияют на одну или несколько функций отдельных органов, систем или всего организма, улучшают здоровье человека и самочувствие, снижают риск развития заболеваний.**

Правильный ответ: Функциональное питание

9. Важное свойство пектинов их способность связывать и выводить из организма тяжелые металлы, радионуклиды, другие ксенобиотики химического и биологического происхождения.

Правильный ответ: ксенобиотики

10. Важным фактором, формирующим качество и безопасность пищевых продуктов, является_____.

Правильный ответ: сырье

11. Жиры (липиды) обладают высокой калорийностью, при расщеплении: 1 г выделяется _____ккал.

Правильный ответ: 9 ккал

12. Жирные кислоты семейства омега-6 преобладают в _____маслах

Правильный ответ: растительных

13. _____ содержится в продуктах животного происхождения, является предшественником в биосинтезе витамина D, ряда гормонов, а также принимает участие в обмене желчных кислот и других процессах жизнедеятельности организма.

Правильный ответ: холестерин.

14. Общее содержание жиров в дневном рационе следует обеспечивать на уровне _____ % от его калорийности.

Правильный ответ: 30-35 %

15. Недостаток магния у детей первых лет жизни приводит к _____.

Правильный ответ: развитию рахита, резистентного к витамину D.

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 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 терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

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 («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или 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 различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания»	Коллоквиум	Ноябрь	5
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	Устный опрос	Апрель	2

«Геродиетическое питание»			
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, выво-

ды 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**
Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112367 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/112367
Слезко, Лечебное и профилактическое питание : методические указания / Слезко. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385733 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/385733
Организация питания детей с 1 года до 3 лет : учебное пособие / Н. В. Малюжинская, В. В. Самохвалова, И. В. Петрова [и др.]. — Волгоград : ВолгГМУ, 2022. — 72 с. — ISBN 978-5-9652-0778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/295877 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/295877
Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/209909 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/209909
Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133423

Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47707-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/407753 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/407753
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Зиновьева, М. Е. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / М. Е. Зиновьева, К. Л. Шнайдер. — Казань : КНИТУ, 2016. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-2047-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102032 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102032
Гаврилова, Н. Б. Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 194 с. — ISBN 978-5-89764-728-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/111403 (дата обращения: 20.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/111403
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
Артемова, Е. Н. Бортовое питание : учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова, К. В. Власова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9126-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187599. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/187599

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО

- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php

Наименование ресурса	Режим доступа
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

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

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 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
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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
«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	
Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. 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-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26