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

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства школьного питания

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

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Общерофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3).
- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3)
- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ОПК-4.4).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 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:* расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Навык:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации *Опыт деятельности:* осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.4 Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	*Знание:* нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Навык:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания *Опыт деятельности:* разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Заочная форма обучения 2022 год набора						
5	3/108	6	10	1,3	81,7	Экзамен
Очная форма обучения 2023 год набора						
2/4	3/108	16	32	1,3	22,7	Экзамен
Заочная форма обучения 2023 год набора						
5	3/108	6	10	1,3	81,7	Экзамен
Очная форма обучения 2024 год набора						
2/4	3/108	16	32	1,3	22,7	Экзамен
Заочная форма обучения 2024 год набора						
5	3/108	6	10	1,3	81,7	Экзамен
Очная форма обучения 2025/26 год набора						
2/4	3/108	16	32	1,3	22,7	Экзамен
Заочная форма обучения 2025/26 год набора						
5	3/108	6	10	1,3	81,7	Экзамен

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины
Тема 1 Введение
Тема 2 Рациональное питание детей школьного возраста
Тема 3 Основные требования к организации питания в школах.
Тема 4 Формы обслуживания
Тема 5 Технология приготовления блюд детского питания

Тема 6 Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела		Кол-во часов/форма обучения			
				очно	заочно	очно	заочно
				2022/2023		2024/2025/26	
1.	**Тема** 1 Введение	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения.		2	2	2	2
2.	**Тема 2** Рациональное питание детей школьного возраста	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста.		2	2	2	2
3.	**Тема** 3 Основные требования к организации питания в школах.	Основные требования к организации питания в школах. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню.		2	2	2	2
4.	**Тема 4** Формы обслуживания	Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях.		2	2	2	2
5.	**Тема 5** Технология приготовления блюд детского питания	Технология приготовления блюд детского питания. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания.		2	2	2	2
6.	**Тема 6** Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.		2	2	2	2
ИТОГО				12	6	12	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения			
					очно	заочно	очно	заочно
					2022/2023		2024/2025/26	

1.	**Тема** 1 Введение	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ	Презентация.		4	**2**	4	**2**
2.	**Тема 2** Рациональное питание детей школьного возраста	Характеристика рационального питания детей школьного возраста	Опрос.		4	**2**	4	**2**
3.	**Тема** 3 Основные требования к организации питания в школах.	Питание учеников начальной школы. Питание учеников средней школы. Санитарно-гигиенические требования к столовым при общеобразовательных учреждениях.	Опрос. Презентация		4	**2**	4	**2**
4.	**Тема 4** Формы обслуживания	Сервировка стола. Обслуживание учеников начальной школы.	Опрос.		4	**2**	4	**2**
5.	**Тема 5** Технология приготовления блюд детского питания	Холодные блюда и закуски в детском питании. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения. Супы. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения Блюда и гарниры из овощей. Требования к качеству овощных блюд. Условия и сроки хранения. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд. Условия и сроки хранения Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд. Условия и сроки хранения. Сладкие блюда и напитки Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения. Тесто и изделия из него. Требования к качеству	Технология приготовления. Опрос.		4	**2**	4	**2**

6.	**Тема 6** Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Опрос.		12	**2**	12	**2**
ИТОГО					**32**	**10**	**32**	**10**

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

№	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**Вид самостоятельной работы**	**Кол-во часов/форма обучения**				
				очно	**заочно**	**очно**	**заочно**
				2022/2023		**2024/2025/26**	
1.	**Тема** 1 Введение	Концепция Государственной политики в области здорового питания населения России.		**5**	**2**	**5**	**2**
2.	**Тема 2** Рациональное питание детей школьного возраста	Условия, обеспечивающие реализацию потребностей различных групп школьников в рациональном питании в соответствии с требованиями науки о питании. Значение общественного питания в современных условиях развития общества. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.		**5**	**2**	**5**	**2**

3.	**Тема** 3 Основные требования к организации питания в школах.	Запасы сырья и продуктов. Хранение и отпуск продуктов Организация тарного хозяйства. Складское хозяйство предприятий общественного питания. Характеристика складских помещений. Объемно- планировочные требования Санитарно- гигиенические требования. Организация весового хозяйства. Классификация весов. Характеристика весов, применяемых в общественном питании.		**5**	**2**	**5**	**2**
4.	**Тема 4** Формы обслуживания	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.		**5**	**2**	**5**	**2**
5.	**Тема 5** Технология приготовления блюд детского питания	Научное обоснование технологии приготовления блюд детского питания.		**2**	**2**	**2**	**2**
6.	**Тема 6** Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Основные принципы организации питания школьников. Соблюдение основ рационального питания детей школьного возраста.		**0,7**	**2**	**0,7**	**2**
Контактные часы на промежуточную аттестацию				**1,3**	**1,3**	**1,3**	**1,3**
ИТОГО				**24**	**83**	**24**	**83**

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	**Наименование учебно-методических материалов**	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Раздел 1 «Введение»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 2 «Рационального питания детей школьного возраста»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/148798

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/148798. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 3 «Основные требования к организации питания в школах»	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 4 «Формы обслуживания»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148798
Раздел 6 «Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК-3 / ПК-3.3)	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Теоретические и практические аспекты расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Представлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	Проведения расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
(ПК-4 / ПК-4.4)	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Теоретические и практические аспекты нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Представлять технологии нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	Проведения технических расчетов нормативной технологической документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарные знания** расчета и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний.**	**Неполные знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Сформированные и систематические знания** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыками** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ПК-3 / ПК-3.3)	**Фрагментарное применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап	**Фрагментар-**	**Неполные зна-**	**Сформирован-**	**Сформирован-**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
Знать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**ные знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**ния** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**ные, но содержащие отдельные пробелы знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**ные и систематические знания** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарное умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (ПК-4 / ПК-4.4)	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Контроль знаний студентов осуществляется преподавателем на основании положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в течение семестра.

Вопросы к зачету

ОПК-3/ОПК-3.3

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

1. История развития науки о питании.
2. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста. Принципы диетического питания.
3. Технология приготовления блюд детского питания.
4. Теория адекватного питания.
5. Рациональное питание. Определение, законы.
6. Альтернативные теории питания.
7. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
8. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ.

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

1. Пирамида питания. Технология приготовления овощных блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
2. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в лечебном питании.
3. Технология приготовления супов, рекомендуемых в лечебном питании.
4. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
5. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в лечебном питании.
6. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в лечебном питании.
7. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке лечебных учреждений.
8. Обязанности диетсестры на пищеблоке в лечебных учреждениях, ее роль в организации питания больного.

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

1. Изложите существующие требования при составлении рациона питания по диете №15. Назначение, общая характеристика, кулинарная обработка блюд, режим питания больного.
2. Характеристика специальных диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Система лечебного питания: элементная, диетная; раскрыть понятия, преимущества и применение каждой.
4. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма человека. Избыток и недостаток их в организме.
5. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении жизнедеятельности человека. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.

6. В чем заключается особенность лечебно-профилактического питания? Его организация, характеристика рационов и дополнительных продуктов питания, выдаваемых в качестве лечебно-профилактического питания.

ОПК-4/ОПК-4.4

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

1. Принципы составления меню. Практика диетотерапии. Режим питания больных.
2. Какие требования предъявляются к диетстоловым, в которых организуется лечебное питание.
3. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста
4. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях

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

1. Характеристика нулевых диет (хирургических). Их цель назначения, общая характеристика.
2. Характеристика зондовых диет. Их цель назначения, общая характеристика.
3. Характеристика базисной диеты. Ее цель назначения, общая характеристика. Щадящий и гипо-калорийный вариант диеты.
4. Характеристика разгрузочных диет. Их цель назначения, общая характеристика.

Навык участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

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

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.Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание

А)двухразовое

Б)одноразовое

В) трехразовое

Правильный ответ: А

2.Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:

А)картофель
Б)молоко
В)мясо
Г)рыбу
Д)хлеб
Е) яйца
Правильный ответ: Б,В,Д
3.Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций запрещено:
А)макароны по-флотски
Б)макарон с сыром
В)омлета
Г) холодных супов
Д) яичницы-глазуньи
Правильный ответ: А ,Г,Д
4.Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:
А) крупы
Б) молоко и молочные продукты
В) хлебные изделия
Правильный ответ: Б
5.Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?
А) газированные напитки
Б) майонезы и майонезные соусы
В) хлебобулочные изделия с маком
Правильный ответ: А,Б

Задания открытого типа:

1.Запрещается включать в рацион детей _____ напитки.
Правильный ответ: газированные
2.Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.
Правильный ответ: кофеин
3. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.
Правильный ответ: трехсекционных ваннах
4.Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.
Правильный ответ: 70%
5.Целями организованного питания являются _____.
Правильный ответ: оздоровление детей
6.Под понятием режим питании понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .
Правильный ответ: интервалов
7.Потребление сахара не должно превышать ___% от общего рациона.
Правильный ответ: 10%
8.Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.
Правильный ответ: 3-4 часа
9.Принципы питания детей: обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.
Правильный ответ: сбалансированность
10.Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.
Правильный ответ: иммунитета
11.Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____

Правильный ответ: макроэлементов
12. На пищеблоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.
Правильный ответ: сырье
13. В питании детей не используются яйца _____ птиц.
Правильный ответ: водоплавающих
14.Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.
Правильный ответ: молоко, молочные продукты
15.Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.
Правильный ответ: фрукты

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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

Задания закрытого типа:

1.Для обучающихся образовательных учреждений в первую смену необходимо организовать горячее питание
А)двухразовое
Б)одноразовое
В) трехразовое
Правильный ответ: А
2.Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты:
А)картофель
Б)молоко
В)мясо
Г)рыбу
Д)хлеб
Е) яйца
Правильный ответ: Б,В,Д
3.Изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций запрещено:
А)макароны по-флотски
Б)макарон с сыром
В)омлета
Г) холодных супов
Д) яичницы-глазуньи
Правильный ответ: А ,Г,Д
4.Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются:
А) крупы
Б) молоко и молочные продукты
В) хлебные изделия
Правильный ответ: Б
5.Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании детей?
А) газированные напитки
Б) майонезы и майонезные соусы
В) хлебобулочные изделия с маком
Правильный ответ: А,Б

Задания открытого типа:

1. Мытье столовой посуды в школах должно осуществляться в _____.

Правильный ответ: трехсекционных ваннах
2.Оптимальное содержание белков животного происхождения от общего количества белков в суточном рационе детей лет составляет _____.
Правильный ответ: 70%
3.Целями организованного питания являются _____.
Правильный ответ: оздоровление детей
4.Под понятием режим питании понимают кратность приемов пищи и соблюдение _____ между приемами .
Правильный ответ: интервалов
5.Потребление сахара не должно превышать ___% от общего рациона.
Правильный ответ: 10%
6.Принципы питания детей: обеспечение безопасности питания, _____ питательных веществ.
Правильный ответ: сбалансированность
7.Неправильное питание приводит к снижению _____ у детей.
Правильный ответ: иммунитета
8.Нарушение пищевого статуса у детей проявляется в дефиците потребления _____
Правильный ответ: макроэлементов
9. На пищеблоке не должны пересекаться _____ и готовая продукция.
Правильный ответ: сырье
10 В питании детей не используются яйца _____ птиц.
Правильный ответ: водоплавающих
11.Запрещается включать в рацион детей _____ напитки.
Правильный ответ: газированные
12.Источниками кальция и фосфора, находящихся в сбалансированном соотношении являются: _____ и _____.
Правильный ответ: молоко, молочные продукты
13.Дневной интервал между приемами пищи должен составлять _____.
Правильный ответ: 3-4 часа
14.Необходимо хотя бы в минимальных количествах включать в рацион _____.
Правильный ответ: фрукты
15.Запрещается реализовывать в школьном буфете продажу напитков содержащих _____.
Правильный ответ: кофеин

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Тема 1 Введение	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Тема 2 Рациональное питание детей школьного возраста	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 2-е занятие
Тема 3 Основные требования к организации питания в школах.	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
Тема 4 Формы обслуживания	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 4-е занятие
Тема 5 Технология приготовления блюд детского питания	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 5-е занятие
Тема 6 Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	ОПК-3, ОПК-4	ОПК-3.3, ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Ноябрь / 6-е занятие

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных поня-

тий, 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.
Оформле-	Не использова-	Использованы	Использованы	Широко использо-

ние	ны информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	ваны информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:
1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.
Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.
Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.
Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.
Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.
Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.
При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.
Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.
Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148798
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/284105

пользователей.	

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	www.dslib.net/
ЭБС «Лань»	www.e.lanbook.com
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://elibrary.ru
Международная информационная система AGRIS	http://agris.fao.org/agris-search/index.do

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

-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;

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

-Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;

-Yandex Browser Свободно распространяемое ПО

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

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

- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

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

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

-Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;

-Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware.

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

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

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

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

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. 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; 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 № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	346493, Ростовская область, Ок-

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