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 и обслуживания на предприятиях общественного питания

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

Программа разработана:

Сердюкова Я.П. _____ доцент канд. биол. наук. _____
(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:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК – 5.3).

Общепрофессиональные 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);

- Участвует в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ОПК- 4.3);

- 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 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
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	*Знать* способы взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
			Уметь конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
			Владеть навыками конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

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	*Знать* способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
			Владеть навыками расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3. Участвует в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	*Знать* фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
			Уметь участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
			Владеть навыками участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
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	*Знать* нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			Уметь вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
			Владеть навыками 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						
3/5	3/108	6	8	0,2	93,8	зачет
3/6	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен
4/7	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
3/5	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
3/6	4/144	16	32	1,3	94,7	экзамен
4/7	5/180	16	16	1,3	110,7	экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
3/5	3/108	6	8	0,2	93,8	зачет
3/6	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен
4/7	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен
очная форма обучения 2024 год набора						
3/5	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
3/6	4/144	16	32	1,3	94,7	экзамен
4/7	5/180	16	16	1,3	110,7	экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора						
3/5	3/108	6	8	0,2	93,8	зачет
3/6	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен
4/7	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен
очная форма обучения 2025 год набора						
3/5	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
3/6	4/144	16	32	1,3	94,7	экзамен
4/7	5/180	16	16	1,3	110,7	экзамен
заочная форма обучения 2025 год набора						
3/5	3/108	6	8	0,2	93,8	зачет
3/6	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен
4/7	5/180	6	10	1,3	162,7	экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
3/5	3/108	18	36	0,2	53,8	зачет
3/6	4/144	16	32	1,3	94,7	экзамен
4/7	5/180	16	16	1,3	110,7	экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
3/5	3/108	6	8	0,2	93,8	зачет
3/6	4/144	6	10	1,3	126,7	экзамен
4/7	5/180	6	10	1,3	162,7	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):

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»			
Раздел 1 «Введение. Цели и задачи курса»	**Раздел 2** «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	**Раздел 3** «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	**Раздел 4** «Организация производства на предприятиях общественного питания. Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания»
Раздел 5 «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	**Раздел 6** «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания»	**Раздел 7** «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания. Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания»	**Раздел 8** «Банкеты и приемы»
Раздел 9 «Особенности организации обслуживания спец. контингента. Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания»			

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, 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** «Введение. Цели и задачи курса»	Особенности деятельности предприятий общественного питания. Классификация ПОП по типам и классам	2	6	2	6	2
2	**Раздел 2** «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Организация снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения. Источники снабжения. Организация работы складского и тарного хозяйства.	2	6	2	6	2
3	**Раздел 3** «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Оперативное планирование производства на разных типах ПОП. Технологическая документация, используемая на предприятиях общественного питания	2	6	2	6	2
4	**Раздел 4** «Организация производства на	Характеристика структуры производства на предприятиях общественного питания.	2	6	2	6	2

	предприятиях общественного питания»	**Организация работы заготовочных цехов на предприятиях общественного питания.** Организация работы мясного цеха. Организация работы овощного цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы птицегольевого цеха»					
5	**Раздел 5** «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы мучного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы вспомогательных производств.	2	6	2	6	2
6	**Раздел 6** «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Торговые помещения на предприятиях общественного питания. Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания. Торговое оборудование, мебель, инвентарь, используемые на ПОП. **Посуда, приборы, белье, используемые на предприятиях общественного питания** Характеристика, виды и назначение столовой посуды. Характеристика, виды и назначение столовых приборов. Характеристика виды, назначение, столового белья.	2	5	2	5	2
7	**Раздел 7** «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Требования к работникам торговых помещений. Сервировка столов. Виды сервировки: предварительная, исполнительная, банкетная. Назначение. **Обслуживание посетителей на предприятиях общественного питания.** Формы и способы обслуживания посетителей. Основные этапы. Техника обслуживания посетителей. Способы подачи блюд и напитков: русский, английский, французский, европейский.	2	5	2	5	2
8	**Раздел 8** «Банкеты и приемы»	Виды банкетов и приемов. Особенности проведения банкетов. Особенности проведения приемов. Характеристика каждого вида бан-	2	5	2	5	2

		кета.					
9	**Раздел 9** «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Особенности обслуживания спец. мероприятий. Особенности обслуживания иностранных туристов. Ускоренные формы организации обслуживания: зал экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д. **Прогрессивные формы обслуживания на предприятиях общественного питания.** Концептуальные предприятия общественного питания. Виды кейтеринга и его характеристика. Виды мерчандайзинга и его характеристика.	2	5	2	5	2
ИТОГО			18	50	18	50	18

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения				
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/2024		2025/2026	
1	**Раздел 1** «Введение. Цели и задачи курса»	Практическое занятие №1 Характеристика предприятия общественного питания по основным идентификационным признакам. Сравнительный анализ предприятий общественного питания различных типов и классов.	Опрос	4	10	4	10	4
2	**Раздел 2** «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Практическое занятие №2 Разработка схемы организации продовольственного снабжения предприятия. Документальное оформление.	Опрос	3	10	3	10	3
3	**Раздел 3** «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Практическое занятие №3 Ознакомление с порядком разработки производственной программы для заготовочных предприятий и последовательностью расположения блюд в меню. Определение предполагаемого числа потребителей на ПОП. Определение общего числа блюд и разбивка их по ассортименту. Определение блюд для рас-	Опрос, решение задач	3	10	3	10	3

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения				
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/2024		2025/2026	
		четного плана - меню. Составление расчетного плана - меню. Определение необходимого количества покупных товаров и составление прейскуранта. Расчет необходимого количества сырья и выхода полуфабриката.						
4	**Раздел 4** «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №4 Расчет численности работников производства с учетом производственной программы. Составление графика выхода на работу персонала ПОП (суточного и 2-х недельного). Подбор оборудования и инвентаря. Расчет площади производственных помещений. Расстановка оборудования на плане.	Опрос, решение задач	3	9	3	9	3
5	**Раздел 5** «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №5 Проведение бракеража на предприятиях общественного питания.	Опрос, решение задач	3	9	3	9	3
6	**Раздел 6** «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Практическое занятие №6 Ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление заявок на посуду. Составление актов на лом, бой, утрату, порчу посуды. Подбор и подготовка посуды. Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Освоение приемов складывания салфеток, накрытия столов скатертями, замены скатерти.	Опрос	3	9	3	9	3
7	**Раздел 7** «Подготовка к обслуживанию посетителей	Практическое занятие №7 Овладение приемами уборки со стола и замены использованной посуды. Оформление	Опрос, решение задач	3	9	3	9	3

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения				
				заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2022	2023/2024		2025/2026	
	на предприятиях общественного питания»	бланков счетов, бланков реестра счетов.						
8	**Раздел 8** «Банкеты и приемы»	Практическое занятие №8 Прием заказа на обслуживание банкета, оформление книги учета заказов. Составление меню банкета (вид банкета – по заданию преподавателя).	Опрос	3	9	3	9	3
9	**Раздел 9** «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Практическое занятие №9 Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества, расчет длины скатерти для проведения банкета (количество гостей – по заданию преподавателя). Составление заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье.	Опрос	3	9	3	9	3
Итого				28	84	28	84	28

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/2026	
1	**Раздел 1** «Введение. Цели и задачи курса»	Производственная программа: определение, назначение. Исходные данные и основные этапы планирования производства. Последовательность оперативного планирования производства. Разработка производственной программы в заготовочных и доготовочных предприятиях общественного питания.	42	30	42	30	42
2	**Раздел 2** «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Понятие складского хозяйства. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественно питания, их оснащение. Охлаждаемые и неохлаждаемые кладовые. Требования к складским помещениям. Содержание и характеристика операций складского цикла. Организация приемки продуктов и ма-	40	30	40	30	40

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/2026	
		териально-технических средств по количеству и качеству. Акт приемки товаров по количеству и качеству. Запасы продуктов, их значение для ритмичной, бесперебойной работы производства.					
3	**Раздел 3** «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Складирование, хранение и отпуск товаров. Сущность оперативного планирования и его значение для ритмичной работы производства.	40	30	40	30	40
4	**Раздел 4** «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Информационное обеспечение оперативного планирования. Нормативная и технологическая документация. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.	40	30	40	30	40
5	**Раздел 5** «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Особенности разработки и документального оформления фирменных блюд.	40	30	40	30	40
6	**Раздел 6** «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Приемы подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании посетителей. Ускоренные формы организации обслуживания: зал – экспресс, репинский стол, «шведский стол» и т. д.	40	30	40	30	40
7	**Раздел 7** «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Определение, классификация специальных услуг.	40	30	40	30	40
8	**Раздел 8** «Банкеты и приемы»	Услуги по организации питания и обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний и т.д.	40	25	40	25	40

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения				
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2022	2023/2024		2025/2026	
		Виды и правила составления меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Характеристика услуг по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий					
9	**Раздел 9** «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Характеристика и особенности организации доставки кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей на рабочих местах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, кающе, салоне самолета). Услуги официанта и повара по обслуживанию на дому. Квалификационные характеристики официанта, буфетчика, бармена, метрдотеля.	39,4	24,4	39,4	24,4	39,4
Контактные часы на промежуточную аттестацию			2,6	2,6	2,6	2,6	2,6
Подготовка к промежуточной аттестации			22	-	22	-	22
Итого			386	262	386	262	386

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. Цели и задачи курса»	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179261
Раздел 2 «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179261
Раздел 3 «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электрон-	https://e.lanbook.com/book/277415

	ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 4 «Организация производства на предприятиях общественного питания»	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179261
Раздел 5 «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Раздел 6 «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179261
Раздел 7 «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Раздел 8 «Банкеты и приемы»	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Раздел 9 «Особенности организации обслуживания спец. контингента»	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
УК-5/ УК-5.3	способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	способы взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
ОПК-3/ ОПК-3.3	способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4/ ОПК-4.3	способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	участвует в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОПК-4/ ОПК-4.4	способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного	нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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** способы взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного вы-	**Фрагментарные знания** о способах взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях	**Неполные знания** о способах взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного вы-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** о способах взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей	**Сформированные и систематические знания** о способах взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенно-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
полнения профессиональных задач и социальной интеграции **(УК-5/ УК-5.3)**	успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции / **Отсутствие знаний**	полнения профессиональных задач и социальной интеграции	в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	стей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
II этап **Уметь** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции **(УК-5/ УК-5.3)**	**Фрагментарное умение** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	**Успешное и систематическое умение** конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
III этап **Владеть навыками** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции **(УК-5/ УК-5.3)**	**Фрагментарное применение навыков** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	**Успешное и систематическое применение навыков** конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции
I этап **Знать** способы расчета и под-	**Фрагментарные знания** о способах расче-	**Неполные знания** о способах расчета и под-	**Сформированные, но содержащие отдельные**	**Сформированные и систематические зна-**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
бора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	та и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие знаний**	бора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**пробелы знания** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**ния** о способах расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
II этап **Уметь** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	**Фрагментарное умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое умение** осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
III этап **Владеть навыками** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации **(ОПК-3/ ОПК-3.3)**	**Фрагментарное применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое применение навыков** расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
I этап **Знать** фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного	**Фрагментарные знания** о фазах организации производства и обслуживания на предприятиях	**Неполные знания** о фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** о фазах организации производства и обслуживания	**Сформированные и систематические знания** о фазах организации производства и обслуживания на

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
питания **(ОПК-4/ ОПК-4.3)**	общественного питания / **Отсутствие знаний**	питания	на предприятиях общественного питания	предприятиях общественного питания
II этап **Уметь** участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.3)**	**Фрагментарное умение** участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**Успешное и систематическое умение** участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
III этап **Владеть навыками** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.3)**	**Фрагментарное применение навыков** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**Успешное и систематическое применение навыков** участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
I этап **Знать** нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарные знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Сформированные и систематические знания** нормативной технологической документации с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
II этап **Уметь** вести	**Фрагментарное умение** вести	**В целом успешное, но не**	**В целом успешное, но содержа-**	**Успешное и систематическое**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие умений**	**систематическое умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**щее отдельные пробелы умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**умение** вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
III этап **Владеть навыками** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания **(ОПК-4/ ОПК-4.4.)**	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания	**Успешное и систематическое применение навыков** разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Основные направления развития общественного питания на современном этапе: особенности и характеристика.
2. Основные признаки классификации ПОП.
3. Источники снабжения ПОП предметами материально-технического назначения, сырьем.

4. Основные требования к организации снабжения ПОП.
5. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.
6. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.
7. Основные принципы организации тарного хозяйства на ПОП.
8. Оперативное планирование работы заготовочных ПОП.
9. Оперативное планирование на ПОП с полным циклом производства.
10. Характеристика, виды, назначение меню.
11. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.
12.Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
13.Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
14.Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
15.Нормирование труда на предприятиях общепита.
16.Нормы выработки: виды, порядок разработки и утверждения.
17.Характеристика структуры производства на ПОП.
18.Общие требования по организации рабочих мест на ПОП.
19. Организация работы овощного цеха.
20.Организация работы в мясо - рыбном цехе.
21. Организация работы мучного цеха.
22.Организация работы холодного цеха.
23.Организация работы горячего цеха.
24. Организация работы кондитерского цеха.
25.Организация работы моечной столовой и кухонной посуды.
26.Организация работы механизированных раздач готовой пищи.
27.Организация работы стационарных раздач готовой пищи.
28.Пути улучшения качества выпускаемой пищи. Организация бракеража.
29.Основные типы ПОП.
30.Организация работы экспедиции.
31 .Услуги общественного питания, требования к ним.
32.Методы и формы обслуживания посетителей на ПОП.
33.Структура помещений ПОП, назначение, общая характеристика.
34.Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
35.Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
36.Организация работы сервизной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.
37.Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика
38.Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39.Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.
40. Ассортимент, характеристика стеклянной посуды.
41. Ассортимент, характеристика металлической посуды.
42. Ассортимент, характеристика столовых приборов (общего и индивидуального назначения).
43. Ассортимент, характеристика столового белья.
44. Особенности составления банкетного меню.
45. Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.
46. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
47. Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.
48. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
49. Правила подачи буфетной продукции посетителям.
50. Основные способы подачи блюд посетителям.
51. Основные правила отпуска холодных закусок.
52. Основные правила отпуска первых блюд (индивидуальное и групповое обслуживание).
53. Основные правила отпуска горячих закусок.

54. Основные правила отпуска вторых горячих блюд.
55. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
56. Правила подачи горячих и холодных напитков.
57. Банкеты, их виды, краткая характеристика. Правила приема заказа на банкет.
58. Банкет с полным обслуживанием официантами.
59. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
60. Банкет-фуршет: особенности проведения и составления меню.
61. Банкет-коктейль: особенности проведения и составления меню.
62. Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
63. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
64. Особенности обслуживания в гостиницах.
65. Особенности обслуживания на железнодорожном транспорте.
66. Особенности обслуживания пассажиров в аэропорту и на борту самолета.
67. Особенности обслуживания в местах массового отдыха.
68. Формы ускоренного обслуживания посетителей.
69. Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.
70. Особенности организации питания и обслуживания иностранных туристов.

Задания для подготовки к зачету

УК-5/УК-5.3

Знать способы взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1. Торговые и банкетные залы; компоновка, общая характеристика
2. Оборудование торговых залов: ассортимент, характеристика. 39.Ассортимент, характеристика фарфоровой посуды.
3. Ассортимент, характеристика стеклянной посуды.

Уметь конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1. Правила подачи горячих и холодных напитков.
2. Особенности составления банкетного меню.
3. Основные типы ПОП.

Навык конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
2. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
3. Организация работы сервизной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

ОПК-3/ОПК-3.3

Знать способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
2. Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
3. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

Уметь осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации Особенности составления банкетного меню.

1. Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.
2. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.

Навык расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
2. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
3. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
4. Нормирование труда на предприятиях общепита.

ОПК-4/ОПК-4.3

Знать фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2. Правила подачи буфетной продукции посетителям.
3. Основные способы подачи блюд посетителям.

Уметь участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Особенности обслуживания в местах массового отдыха.
2. Формы ускоренного обслуживания посетителей.
3. Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.

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

1. Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
2. Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.
3. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.

ОПК-4/ОПК-4.4

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

1. Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
2. Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
3. Нормирование труда на предприятиях общепита.

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

1. Характеристика, виды, назначение меню.
2. Характеристика и особенности оперативного контроля за работой производства на ПОП.
3. Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.

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

1. Основные требования к организации снабжения ПОП.
2. Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.
3. Характеристика приема и отпуска товаров на складе.

Задания для подготовки к экзамену

УК-5/УК-5.3

Знать способы взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1 Характеристика структуры производства на ПОП.
2.Общие требования по организации рабочих мест на ПОП.
3. Организация работы овощного цеха.

Уметь конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1. Правила подачи горячих и холодных напитков.
2.Банкеты, их виды, краткая характеристика. Правила приема заказа на банкет.
3. Банкет с полным обслуживанием официантами.

Навык конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

1. Виды торговых помещений; компоновка, назначение.
2. Интерьер ПОП; общие требования, характеристика.
3. Организация работы сервизной. Хранение, отпуск столовой посуды, приборов.

ОПК-3/ОПК-3.3

Знать способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1.Обслуживание посетителей по типу «шведский стол».
2.Банкет-чай (кофе): особенности проведения и составления меню.
3.Правила подачи буфетной продукции посетителям.

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

1.Особенности составления банкетного меню.
2.Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
3.Прейскурант винно-водочных изделий: характеристика, составление.

Навык расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

1.Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
2.Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
3.Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
4.Нормирование труда на предприятиях общепита.

ОПК-4/ОПК-4.3

Знать фазы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2. Основные способы подачи блюд посетителям.
3. Правила подачи буфетной продукции посетителям.

Уметь участвовать в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1.Особенности организации и проведения банкета-свадьбы.
2.Особенности обслуживания в местах массового отдыха.
3.Формы ускоренного обслуживания посетителей.

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

1. Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2.Подготовка торгового дела к обслуживанию посетителей.
3.Сервировка столовой; назначение, виды, последовательность выполнения.

ОПК-4/ОПК-4.4

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

1.Нормирование труда на предприятиях общепита.

2.Основные задачи и направления по научной организации труда на ПОП.
3.Графики выхода на работу: виды, назначение, правила составления.
Уметь вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
1.Характеристика и особенности оперативного контроля за работой
производства на ПОП.
2.Нормативная документация ПОП, виды, характеристика.
3.Характеристика, виды, назначение меню.
Навык разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания
1.Виды и назначение складских помещений; организация работы в них.
2.Основные требования к организации снабжения ПОП.
3.Характеристика приема и отпуска товаров на складе.

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 Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания

1 Основные этапы обслуживания посетителей в торговом зале ПОП.
2 Нормирование труда на предприятиях общепита.
3 Составить примерное меню для банкета на 40 человек.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

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

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.3 Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

Задания закрытого типа:

1. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

А) Организация питания

Б). Кулинарные цеха

В) Складское помещение

Г) Коридорные помещения

Правильный ответ:В

2. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А) Холодный цех

Б) Кулинарный цех

В) Горячий цех

Г). Все ответы верны

Правильный ответ: В

3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А) Бар

Б) Кафе

В) Ресторан

Г) Закусочная

Д) Ларек

Правильный ответ: В

4. Режим хранения товаров это ?

А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

Б). Срок реализации продуктов

В) Отпуск продуктов

Г) Влажность продукта

Правильный ответ: А

***5.* Торговый зал это?**

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

2. _____ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.

Правильный ответ: горячий цех

3. _____ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

4. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

Правильный ответ: ресторан

5. _____ - то процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)

Правильный ответ: бракераж

6. _____ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.

Правильный ответ: закусочная

7. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Правильный ответ: технологическая карта

8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

Правильный ответ: заготовочный цех

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

Правильный ответ: столовая

11._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Правильный ответ: холодный цех

12. Перед подачей кофе, чашки _____.

Правильный ответ: подогревают

13._____ - компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека.

Правильный ответ: пищевые волокна

14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.

Правильный ответ: салфетка

15. _____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

Правильный ответ: официант

Задания закрытого типа:

1. Перечислите виды торговых залов?

А) Закрытые, полузакрытые , открытые сады

Б) Заготовочные

В). Закрытые сады

Г) Открытые

Правильный ответ: А

2. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

А) Санитарные нормы

Б) Контроль продуктов

В) Температура помещения

Г) Влажность помещения

Д) Все ответы верны

Правильный ответ: Д

3. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А) Холодный цех

Б).Кулинарный цех

В) Горячий цех

Г) Все ответы верны

Д) Кондитерский цех

Правильный ответ: В

4. Меню это?

А) Соответствующий документ
Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В. Накладная

Г. Сертификат

Д. Товарный чек

Правильный ответ: Б

***5.* Торговый зал это?**

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Д) Помещения для детей

Правильный ответ: Г

Задания открытого типа:

1. Функции реализации и организации потребления продукции общественного питания составляют понятие_____.

Правильный ответ: обслуживание

2. _____ - Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены.

Правильный ответ: меню

3. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

Правильный ответ: столовая

4._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Правильный ответ: холодный цех

5. _____ - это разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей продукции общественного питания. По степени участия обслуживающего персонала различают: полное и частичное.

Правильный ответ: обслуживание

6. _____ - основное производственное оборудование горячего цеха, включающее печи и духовые шкафы.

Правильный ответ: тепловое оборудование

7. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. При обслуживании по типу _____ холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия выставляют на стол, а для реализации супов и вторых горячих блюд в зале устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопки тарелок и приборы для раскладки блюд. Работа официантов сводится к помощи в порционировании.

Правильный ответ: «шведского стола»

11_____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

Правильный ответ: официант

12. Перед подачей кофе, чашки _____.

Правильный ответ: подогревают

13._____ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

14. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

Правильный ответ: ресторан

15. Вид обслуживания, который предполагает выполнение ряда операций посетителями, которые зависят от времени, места я характера обслуживания, контингента потребителей.

Правильный ответ: частичное обслуживание

ОПК-4.3 Участвует в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Задания закрытого типа:

1. Мясорыбный цех предназначен для:

А) предварительной обработки мяса, рыбы и производства полуфабрикатов из них;

Б) производства холодных блюд и закусок;

В) производства кондитерской продукции;

Г) предварительной обработки овощей и зелени.

Правильный ответ: А

2. В каком цехе приготавливают холодные блюда и закуски?

А) Холодный цех

Б) Кулинарный цех

В) Горячий цех

Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А

3. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А) Бар

Б) Кафе

В) Ресторан

Г) Закусочная

Д) Ларек

Правильный ответ: В

4. Режим хранения товаров это -

А) Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

Б) Срок реализации продуктов

В) Отпуск продуктов

Г) Влажность продукта

Правильный ответ: А

5. Торговый зал это?

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

2. _____ - цех, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи, здесь полуфабрикаты превращаются в готовые блюда. Он предназначен для тепловой кулинарной обработки продуктов.

Правильный ответ: горячий цех

3. _____ - правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

4. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

Правильный ответ: ресторан

5. _____ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)

Правильный ответ: бракераж

6. _____ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.

Правильный ответ: закусочная

7. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Правильный ответ: технологическая карта

8. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

Правильный ответ: заготовочный цех

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

Правильный ответ: столовая

11._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Правильный ответ: холодный цех

12. Перед подачей кофе, чашки _____.

Правильный ответ: подогревают

13. _____-предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные.

Правильный ответ: ресторан

14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.

Правильный ответ: салфетка

15. _____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

Правильный ответ: официант

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

Задания закрытого типа:

1. Меню это?

А) Соответствующий документ
Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В) Накладная

Г) Сертификат

Д) Товарный чек

Правильный ответ: Б

***2.* Торговый зал это?**

А) Помещения для складов

Б) Помещения для людей.

В) Помещения для развлечений

Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя

Д) Помещения для детей

Правильный ответ: Г

3. Технологическая карта блюда это:

А) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия);
Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В) Накладная

Г) Сертификат
Правильный ответ: А

4. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные:

А) столовая;

Б) ресторан;

В) закусочная.

Правильный ответ: Б

***5.* Температура подачи холодных блюд и закусок:**

А) 22^0С;

Б) 14^0С;

В) -2^0С;

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд)

Правильный ответ: бракераж

2. _____ - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслу-

живания потребителей, с возможной реализацией алкогольной продукции, подразделяется по видам реализуемой продукции.

Правильный ответ: закусочная

3. _____ документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Правильный ответ: технологическая карта

4. Где производят механическую обработку мяса, рыбы, птицы, овощей и выработку полуфабрикатов для снабжения ими горячего цеха своего предприятия, а также доготовочных предприятий (филиалов), магазинов кулинарии, мелкорозничной сети.

Правильный ответ: заготовочный цех

5. _____ разновидность предприятия общественного питания, «общедоступное или обслуживающее определённый контингент предприятие питания, производящее и реализующее кулинарную продукцию.» для получения полноценного питания (обеда) из 3 блюд.

Правильный ответ: столовая

6._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Правильный ответ: холодный цех

7. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. При обслуживании по типу _____ холодные закуски, сладкие блюда и кондитерские изделия выставляют на стол, а для реализации супов и вторых горячих блюд в зале устанавливают специальные мармиты с витриной образцов блюд, стопки тарелок и приборы для раскладки блюд. Работа официантов сводится к помощи в порционировании.

Правильный ответ: «шведского стола»

11_____ - это сотрудник ресторана, бара, кафе или другого заведения общественного питания, который принимает заказы и обслуживает посетителей.

Правильный ответ: официант

12. Рекомендуемая температура подачи холодных блюд и закусок.

Правильный ответ: 12-14^{0}С

13._____ - один их основных производственных цехов, где организуют выпуск салатов, различного рода закусок, сезонных холодных первых блюд, желированных десертов, а также охлаждают напитки, сваренные в горячем цеху.

Правильный ответ: холодный цех

14. _____ - это разновидность или сочетание организационных приемов обслуживания потребителей продукции общественного питания. По степени участия обслуживающего персонала различают: полное и частичное.

Правильный ответ: обслуживание

15. _____ - основное производственное оборудование горячего цеха, включающее печи и духовые шкафы.

Правильный ответ: тепловое оборудование

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
Раздел 1 «Введение. Цели и	УК-5 ОПК-3	УК-5.3 ОПК-3.3	I этап	Устный опрос	1-е занятие

№ 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
задачи курса»	ОПК-4	ОПК-4.3 ОПК-4.4			
Раздел 2 «Организация снабжения и складского хозяйства ПОП»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	2-е занятие
Раздел 3 «Оперативное планирование производства и технологическая документация»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап	Контрольная работа	3-е занятие
Раздел 4 «Организация производства на предприятиях общественного питания»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Тестирование, деловая игра	4-е занятие
Раздел 5 «Организация работы доготовочных цехов на предприятиях общественного питания»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап	Устный опрос	5-е занятие
Раздел 6 «Материально-техническая база для обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Деловая игра	6-е занятие
Раздел 7 «Подготовка к обслуживанию посетителей на предприятиях общественного питания»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап III этап	Представление и защита доклада (реферата)	7-е занятие
Раздел 8 «Банкеты и приемы»	УК-5 ОПК-3 ОПК-4	УК-5.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	I этап II этап	Контрольная работа	8-е занятие
Раздел 9	УК-5	УК-5.3	I этап	Круглый стол	9-е занятие

№ 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
«Особенности организации обслуживания спец. контингента»	ОПК-3 ОПК-4	ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-4.4	II этап III этап		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
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

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 зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Проверка знаний	на зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. — Челябинск : ЮУрГУ, 2019. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179261— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179261
Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277415
Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст :	https://e.lanbook.com/book/134320

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134320 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305078— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305078

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

Наименование ресурса	Режим доступа
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
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/

Наименование ресурса	Режим доступа
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.

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 № 607 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, барная стойка, шкафы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), (телевизор); специализированное учебное оборудование - (кофеварка, столовая посуда, наборы ножей, вилок, чашек, электрическая печь, кухонные принадлежности (скатерти, салфетки), одежда для официантов и барменов, блузы, жакеты, кители, микроволновка, электрический чайник, электрический куллер, вытяжка); учебно-наглядные пособия, 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»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 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;	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

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»	
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26