

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация производства дошкольного 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:

Кустова О.С. _____
(подпись) _____ _____ _____
(должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

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:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;	ОПК-4
- ассортимента и технологию производства продукции дошкольного питания;	ОПК-5
- методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания;	ПК-1
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания.	ПК-6
<i>Умение</i>	
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания;	ОПК-4
- использовать полученные знания в практической деятельности;	ОПК-5
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;	ПК-1
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания.	ПК-6
<i>Навык</i>	
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;	ОПК-4
- участия в различных фазах организации производства и обслужи-	ОПК-5

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
вания на предприятиях производства продукции дошкольного питания;	
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания;	ПК-1
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания.	ПК-6
Опыт деятельности	
- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;	ОПК-4
- проведения технологических расчетов по производству продукции дошкольного питания;	ОПК-5
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции дошкольного питания;	ПК-1
- организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания;	ПК-6

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 (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Заочная форма обучения 2019 год набора						
4	3/108	6	6	0,2	91,8	Зачет
Очная форма обучения 2020 год набора						
4/8	3/108	12	24	0,2	71,8	Зачет
Заочная форма обучения 2020 год набора						
4	3/108	6	6	0,2	91,8	Зачет

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Введение».	Раздел 2 «Рационального питания детей дошкольного возраста».	Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания».	Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания».
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского дошкольного питания».		Раздел 6 «Технологические карты, рецепты приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях».	

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	Раздел 1 «Введение»	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ. Мероприятия, направленные на улучшение питания подрастающего поколения.	1	2	1
2.	Раздел 2 «Рациональное питание детей дошкольного возраста»	Характеристика рационального питания детей дошкольного возраста	1	2	1
3.	Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания»	Характеристика пищевой ценности основных продуктов питания для детей дошкольного возраста.	1	2	1
4.	Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания»	Санитарно-гигиенические требования. Хранение и отпуск продуктов Организация тарного хозяйства. Организация весового хозяйства. Классификация весов. Характеристика весов, применяемых в общественном питании.	1	2	1

5.	Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского дошкольного питания»	Технология приготовления блюд детского дошкольного питания.	1	2	1
6.	Раздел 6 «Технологические карты, рецептуры приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»	Нормативные документы, регулирующие организацию детского и дошкольного питания.	1	2	1
ИТОГО			6	12	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1.	Раздел 1 «Введение»	Пути эффективности производства продукции в предприятиях общественного питания. Основные направления НТП в общественном производстве продуктов питания.	Опрос	1	4	1
2.	Раздел 2 «Рациональное питание детей дошкольного возраста»	Требования к организации рационального питания детей дошкольного возраста.	Опрос	1	4	1
3.	Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания»	Рекомендуемые виды рыбы. Рекомендуемые виды мяса и мясных продуктов. Рекомендуемые виды овощей и фруктов.	Опрос	1	4	1

4.	Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания»	Складское хозяйство предприятий общественного питания. Запасы сырья и продуктов. Характеристика складских помещений. Объемно-планировочные требования.	Опрос	1	4	1
5.	Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского дошкольного питания»	Технология приготовления различных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	Опрос	1	4	1
6.	Раздел 6 «Технологические карты, рецептуры приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»	Основы технологии приготовления блюд. Суточный набор продуктов в дошкольных учреждениях. Цеховая организация рабочих мест предприятий общественного питания, зоны оптимальной досягаемости и рациональное размещение технологического оборудования в цехах.	Опрос	1	4	1
ИТОГО				6	24	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1.	Раздел 1 «Введение»	Задачи организации питания в дошкольных учреждениях. Физиологические и метаболические особенности детского организма.	10	10	10

2.	Раздел 2 «Рациональное питание детей дошкольного возраста»	Принципы рационального и сбалансированного питания детей дошкольного возраста	10	10	10
3.	Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания»	Правильный подбор продуктов. Количество нутриентов, необходимое для нормальной работы организма детей дошкольного возраста.	10	10	10
4.	Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания»	Классификация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Организация снабжения. Источники и поставщики, формы организации снабжения предприятий общественного питания.	10	10	10
5.	Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского дошкольного питания»	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов и административная ответственность за нарушение Федерального закона.	10	10	10
6.	Раздел 6 «Технологические карты, рецептуры приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»	Классификация затрат рабочего времени.	41,8	21,8	41,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2
ИТОГО			92	72	92

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Введение»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 2 «Рациональное питание детей дошкольного возраста»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148798
Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания»	Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/213158
Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания»	Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания»	Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148798
Раздел 6 «Техно-	Организация питания детей и подростков :	https://e.lanbook.com/book

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
логические карты, рецептуры приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»	учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	/213158

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности.	Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания.	Владеть различными видами технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знать ассортимент и технологию производства продукции дошкольного питания.	Уметь использовать полученные знания в практической деятельности.	Владеть навыком участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях производства продукции дошкольного питания.
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать методы оценки и контроля качества продукции дошкольного питания.	Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	Владеть навыком использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания.
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать норматив-	Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения за-	Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания.	Владеть навыком приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в про-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	ную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	дач контроля качества продукции дошкольного питания.		цессе производства продукции дошкольного питания; владеть навыком организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>I этап</p> <p>Знать виды технологического оборудования и требований техники безопасности. (ОПК-4)</p>	<p>Фрагментарные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности. / Отсутствие знаний.</p>	<p>Неполные знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.</p>	<p>Сформированные и систематические знания видов технологического оборудования и требований техники безопасности.</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания. (ОПК-4)</p>	<p>Фрагментарное умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания. / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания.</p>	<p>Успешное и систематическое умение принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания.</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. (ОПК-4)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков работы на различных видах технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p>
<p>I этап</p> <p>Знать ассортимент и технологию производства про-</p>	<p>Фрагментарные знания ассортимента и технологии производ-</p>	<p>Неполные знания ассортимента и технологии производ-</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ассор-</p>	<p>Сформированные и систематические знания ассортимента и</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
продукции дошкольного питания. (ОПК-5)	производства продукции дошкольного питания. / Отсутствие знаний	ства продукции дошкольного питания.	тимента и технологии производства продукции дошкольного питания.	технологии производства продукции дошкольного питания.
II этап Уметь использовать полученные знания в практической деятельности. (ОПК-5)	Фрагментарное умение использовать полученные знания в практической деятельности. / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания в практической деятельности.	Успешное и систематическое умение использовать полученные знания в практической деятельности.
III этап Владеть навыками участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях производства продукции дошкольного питания. (ОПК-5)	Фрагментарное применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях производства продукции дошкольного питания. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях производства продукции дошкольного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях производства продукции дошкольного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
I этап Знать методы оценки и контроля качества продукции дошкольного питания. (ПК-1)	Фрагментарные знания методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания. / Отсутствие знаний	Неполные знания методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания.	Сформированные и систематические знания методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания.
II этап Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презен-	Фрагментарное умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изу-	В целом успешное, но не систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специ-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литера-	Успешное и систематическое умение подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучае-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
тации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. (ПК-1)	чаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения. / Отсутствие умений	альную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	туру в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.	мой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения.
III этап Владеть навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания. (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания. / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания.
I этап Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания. (ПК-6)	Фрагментарные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания. / Отсутствие знаний	Неполные знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания.	Сформированные и систематические знания основ стандартизации и сертификации продукции, необходимых для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания.
II этап Уметь использо-	Фрагментарное умение	В целом успешное, но	В целом успешное, но содержа-	Успешное и систематическое

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>вать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания. (ПК-6)</p>	<p>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания. / Отсутствие умений</p>	<p>не систематическое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания.</p>	<p>щес отдельные пробелы умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания.</p>	<p>умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания.</p>
<p>III этап Владеть навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания; владеть навыками организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания. (ПК-6)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания; владение навыками организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания. / Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания; владение навыками организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания; владение навыками организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания.</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в процессе производства продукции дошкольного питания; владение навыками организации документооборота на предприятии по производству продукции дошкольного питания.</p>

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. Требования к размещению дошкольных организаций.
2. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций.
3. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.
4. Требования к внутренней отделке помещений дошкольных организаций.
5. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.
6. Требования к естественному и искусственному освещению помещений.
7. Требования к отоплению и вентиляции.
8. Требования к водоснабжению и канализации.
9. Требования к дошкольным организациям и группам для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии.
10. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.
11. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
12. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
13. Требования к перевозке и приему в дошкольные организации пищевых продуктов.
14. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций.
15. Основные гигиеническое и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных организациях.
16. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала.
17. Требования к соблюдению санитарных правил на предприятиях дошкольного питания.
18. Требования к организации рационального питания детей дошкольного возраста.
19. Принципы диетического питания детей дошкольного возраста.
20. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях.
21. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей дошкольного возраста.
22. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
23. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ у детей дошкольного возраста.

24. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма ребенка дошкольного возраста. Избыток и недостаток их в организме.
25. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении работоспособности ребенка дошкольного возраста. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.
26. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в дошкольном питании.
27. Технология приготовления супов, рекомендуемых в дошкольном питании.
28. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
29. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в дошкольном питании.
30. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в дошкольном питании.
31. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке дошкольных учреждений.
32. Техника бракеража блюд на пищеблоках дошкольных учреждений.
33. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.
34. Характеристика основных продуктов питания.
35. Рекомендуемые виды продуктов при организации дошкольного питания.
36. Характеристика нутриентов, необходимых детям дошкольного возраста.
37. Примерный рацион питания ребенка дошкольного возраста.
38. Режим питания детей дошкольного возраста.
39. Виды особой кулинарной обработки при организации питания детей дошкольного возраста.
40. Щажение продуктов питания. Характеристика.
41. Распределение потребляемых пищевых веществ.
42. Распределение энергетической ценности суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.
43. Среднесуточные наборы продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля.
44. Рекомендуемая примерная схема питания детей первого года жизни.
45. Формы циклического меню. Характеристика.
46. Составление примерного десятидневного меню для детей дошкольного возраста.
47. Составление примерного десятидневного меню для детей раннего возраста.
48. Составление примерного меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей.
49. Значение горячих завтраков и обедов в удовлетворении суточной потребности детей в нутриентах.
50. Составление примерного меню для детей, страдающих пищевой аллергией.
51. Характеристика продуктов-аллергенов.
52. Характеристика высокобелковой диеты (ДВБТ). Цели и область применения.
53. Составление технологической карты приготовления продукции для питания детей в дошкольных учреждениях.
54. Требования к температуре подачи блюд при организации питания детей дошкольного возраста.
55. Требования к соблюдению температурного режима на предприятиях дошкольного питания.

56. Формы учетной документации пищеблока на предприятии дошкольного питания.
57. Рекомендуемая номенклатура в организациях питания образовательных учреждений.
58. Рекомендуемый состав и площади производственных помещений на предприятиях дошкольного питания.
59. Рекомендуемый состав и площади вспомогательных помещений на предприятиях дошкольного питания.
60. Рекомендуемый перечень оборудования на предприятиях дошкольного питания.
61. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей дошкольного возраста.

Вопросы к зачету

ОПК-4

Знать виды технологического оборудования и требования техники безопасности

1. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций.
2. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.
3. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.
4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Уметь принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного питания

1. Требования к размещению дошкольных организаций.
2. Требования к естественному и искусственному освещению помещений.
3. Требования к отоплению и вентиляции.
4. Требования к водоснабжению и канализации.

Навык эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

1. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных организаций.
2. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию.
3. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций.
4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

ОПК-5

Знать ассортимент и технологию производства продукции дошкольного питания

1. Требования к организации рационального питания детей дошкольного возраста.
2. Принципы диетического питания детей дошкольного возраста.
3. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей дошкольного возраста.
4. Физиология пищеварения. Пищеварительная система человека.
5. Индекс массы тела. Скорость обмена веществ, общие понятия об обмене веществ у детей дошкольного возраста.

Уметь использовать полученные знания в практической деятельности

1. Что представляют собой по химической природе жиры? Какую функцию они выполняют в обеспечении нормальной жизнедеятельности организма ребенка дошкольного возраста. Избыток и недостаток их в организме.
2. Охарактеризуйте значение белков в обеспечении работоспособности ребенка дошкольного возраста. Приведите существующую классификацию белков. Назовите основные функции белков.
3. Технология приготовления сладких блюд, рекомендуемых в дошкольном питании.

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

1. Технология приготовления блюд из яиц и творога, рекомендуемых в дошкольном питании.
2. Технология приготовления супов, рекомендуемых в дошкольном питании.
3. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.
4. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий, рекомендуемых в дошкольном питании.

ПК-1

Знать методы оценки и контроля качества продукции дошкольного питания

1. Требования к соблюдению санитарных правил на предприятиях дошкольного питания.
2. Требования к температуре подачи блюд при организации питания детей дошкольного возраста.
3. Требования к соблюдению температурного режима на предприятиях дошкольного питания.
4. Требования к организации рационального питания детей дошкольного возраста.
5. Отпуск пищи из кухни и организация питания в отделениях. Получение пищи из центральной кухни в буфетные отделения, контроль за продуктовыми передачами.

Уметь подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения

1. Организация контроля за качеством продуктов и готовой пищи на пищеблоке дошкольных учреждений.
2. Техника бракеража блюд на пищеблоках дошкольных учреждений.
3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
4. Значение горячих завтраков и обедов в удовлетворении суточной потребности детей в нутриентах.
5. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Навык использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции дошкольного питания

1. Характеристика основных продуктов питания.
2. Рекомендуемые виды продуктов при организации дошкольного питания.
3. Характеристика нутриентов, необходимых детям дошкольного возраста.
4. Примерный рацион питания ребенка дошкольного возраста.
5. Режим питания детей дошкольного возраста.
6. Виды особой кулинарной обработки при организации питания детей дошкольного возраста.
7. Щажение продуктов питания. Характеристика.
8. Распределение потребляемых пищевых веществ.

9. Распределение энергетической ценности суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи.
10. Среднесуточные наборы продуктов для детей, находящихся на лечении в санаторно-курортных учреждениях различного профиля.

ПК-6

Знать основы стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания

1. Формы учетной документации пищеблока на предприятии дошкольного питания.
2. Рекомендуемая номенклатура в организациях питания образовательных учреждений.
3. Рекомендуемый состав и площади производственных помещений на предприятиях дошкольного питания.

Уметь использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции дошкольного питания

1. Рекомендуемая примерная схема питания детей первого года жизни.
2. Формы циклического меню. Характеристика.
3. Составление примерного десятидневного меню для детей дошкольного возраста.
4. Составление примерного десятидневного меню для детей раннего возраста.
5. Составление примерного меню горячих завтраков и обедов для организации питания детей.

Навык организации документооборота по производству на предприятии производства продукции дошкольного питания

1. Рекомендуемый состав и площади вспомогательных помещений на предприятиях дошкольного питания.
2. Рекомендуемый перечень оборудования на предприятиях дошкольного питания.
3. Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей дошкольного возраста.

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

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Задания закрытого типа:

1. Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?

- А) вкусовые и ароматические
- Б) красящие вещества
- В) витамины группы РР

Правильный ответ: А,Б

2. Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?

- А) крахмал
- Б) фитонциды
- В) жиры

Правильный ответ: Б

3. Суточная потребность витамина "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...

- А) 0,5 мг
- Б) 5 мг
- В) 600мг

Правильный ответ: А

4. Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?

- А) морковь

Б) картофель

В) яблоко

Правильный ответ: Б

5. Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...

А) морковь

Б) огурец

В) свекла

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Обработанные корнеплоды хранят при температуре _____.

Правильный ответ: от 0 до 4°C

2. Содержание воды в овощах достигает до _____ %.

Правильный ответ: 96%

3. Отходы при чистке рыбы составляют _____ %.

Правильный ответ: 50-55%

4. В мясе содержатся витамины А, ____, группы В, ____.

Правильный ответ: Д, РР

5. Мясо размораживают при температуре _____, в течение 12-24 часов.

Правильный ответ: 20-25°C

6. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

7. Простые формы нарезки картофеля: _____, кружочки, _____.

Правильный ответ: соломка, дольки

8. Готовая порционная рыба хранится _____ часов.

Правильный ответ: 4-6

9. Первичная обработка мяса состоит из процессов: _____, промывание, _____, обвалка.

Правильный ответ: оттаивание, обсушивание

10. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

11. Чтобы уменьшить потери при кулинарной обработке изделия _____.

Правильный ответ: панируют

12. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

13. Полуфабрикаты из мяса и птицы при температуре _____.

Правильный ответ: 5-6 °С

14. Для кратковременного хранения очищенный картофель погружают в _____ воду, но не более _____ часов.

Правильный ответ: холодную, 2-3

15. Нарезанную капусту шашками используют при приготовлении _____.

Правильный ответ: супов

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Задания закрытого типа:

1. Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?

А) крахмал

Б) фитонциды

В) жиры

Г) пектин

Правильный ответ: Б

2. Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?

А) вкусовые и ароматические

Б) красящие вещества

В) витамины группы РР

Правильный ответ: А,Б

3. Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?

А) морковь

Б) картофель

В) яблоко

Г) шпинат

Правильный ответ: Б

4. Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...

А) морковь

Б) огурец

В) свекла

Г) капуста

Правильный ответ: А

5. Суточная потребность витамина "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...

А) 0,5 мг

Б) 5 мг

В) 600мг

Г) 200мг

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Отходы при чистке рыбы составляют _____%.

Правильный ответ: 50-55%

2. Обработанные корнеплоды хранят при температуре _____.

Правильный ответ: от 0 до 4°C

3. Содержание воды в овощах достигает до _____%.

Правильный ответ: 96%

4. В мясе содержатся витамины А, ____, группы В, ____.

Правильный ответ: Д, РР

5. Мясо размораживают при температуре _____, в течение 12-24 часов.

Правильный ответ: 20-25°C

6. Первичная обработка мяса состоит из процессов: _____, промывание, _____, обвалка.

Правильный ответ: оттаивание, обсушивание

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

8. Простые формы нарезки картофеля: _____, кружочки, _____.

Правильный ответ: соломка, дольки

9. Готовая порционная рыба хранится _____ часов.

Правильный ответ: 4-6

10. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

11. Чтобы уменьшить потери при кулинарной обработке изделия _____.

Правильный ответ: панируют

12. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

13. Полуфабрикаты из мяса и птицы при температуре _____.

Правильный ответ: 5-6 °С

14. Для кратковременного хранения очиненный картофель погружают в _____ воду, но не более _____ часов.

Правильный ответ: холодную, 2-3

15. Нарезанную капусту шашками используют при приготовлении _____.

Правильный ответ: супов

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Задания закрытого типа:

1. Суточная потребность витамина "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...

А) 0,5 мг

Б) 5 мг

В) 600мг

Правильный ответ: А

2. Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?

А) морковь

Б) картофель

В) яблоко

Правильный ответ: Б

3. Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...

А) морковь

Б) огурец

В) свекла

Правильный ответ: А

4. Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?

А) вкусовые и ароматические

Б) красящие вещества

В) витамины группы РР

Правильный ответ: А,Б

5. Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?

А) крахмал

Б) фитонциды

В) жиры

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. Отходы при чистке рыбы составляют _____%.

Правильный ответ: 50-55%

2. Обработанные корнеплоды хранят при температуре _____.

Правильный ответ: от 0 до 4°С

3. Содержание воды в овощах достигает до _____%.

Правильный ответ: 96%

4. В мясе содержатся витамины А, ____, группы В, ____.

Правильный ответ: Д, РР

5. Мясо размораживают при температуре _____, в течение 12-24 часов.

Правильный ответ: 20-25°C

6. Первичная обработка мяса состоит из процессов: _____, промывание, _____, обвалка.

Правильный ответ: оттаивание, обсушивание

7. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.

Правильный ответ: 2 часов

8. Простые формы нарезки картофеля: _____, кружочки, _____.

Правильный ответ: соломка, дольки

9. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.

Правильный ответ: влажность, воздуха

10. Вспомогательная операция термической обработки это _____.

Правильный ответ: припускание

11. Полуфабрикаты из мяса и птицы при температуре _____.

Правильный ответ: 5-6 °C

12. Для кратковременного хранения очищенный картофель погружают в _____ воду, но не более _____ часов.

Правильный ответ: холодную, 2-3

13. Нарезанную капусту шашками используют при приготовлении _____.

Правильный ответ: супов

14. Готовая порционная рыба хранится _____ часов.

Правильный ответ: 4-6

15. Чтобы уменьшить потери при кулинарной обработке изделия _____.

Правильный ответ: панируют

ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Задания закрытого типа:

1. Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?

- А) морковь
- Б) картофель
- В) яблоко

Правильный ответ: Б

2. Суточная потребность витамина "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...

- А) 0,5 мг
- Б) 5 мг
- В) 600мг

Правильный ответ: А

3. Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...

- А) морковь
- Б) огурец
- В) свекла

Правильный ответ: А

4. Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?

- А) вкусовые и ароматические
- Б) красящие вещества
- В) витамины группы РР

Правильный ответ: А,Б

5. Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?

- А) крахмал
 - Б) фитонциды
 - В) жиры
- Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. Отходы при чистке рыбы составляют _____%.
Правильный ответ: 50-55%
2. Обработанные корнеплоды хранят при температуре _____.
Правильный ответ: от 0 до 4°C
3. Содержание воды в овощах достигает до _____%.
Правильный ответ: 96%
4. В мясе содержатся витамины А, ____, группы В, ____.
Правильный ответ: Д, РР
5. Мясо размораживают при температуре _____, в течение 12-24 часов.
Правильный ответ: 20-25°C
6. Нарезанную капусту шашками используют при приготовлении _____.
Правильный ответ: супов
7. Первичная обработка мяса состоит из процессов: _____, промывание, _____, обвалка.
Правильный ответ: оттаивание, обсушивание
8. Очищенные овощи можно хранить в воде не более _____.
Правильный ответ: 2 часов
9. Режим хранения товара - это температура, _____, движение _____.
Правильный ответ: влажность, воздуха
10. Вспомогательная операция термической обработки это _____.
Правильный ответ: припускание
11. Полуфабрикаты из мяса и птицы при температуре _____.
Правильный ответ: 5-6 °С
12. Для кратковременного хранения очищенный картофель погружают в _____ воду, но не более _____ часов.
Правильный ответ: холодную, 2-3
13. Готовая порционная рыба хранится _____ часов.
Правильный ответ: 4-6
14. Чтобы уменьшить потери при кулинарной обработке изделия _____.
Правильный ответ: панируют
15. Простые формы нарезки картофеля: _____, кружочки, _____.
Правильный ответ: соломка, дольки

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	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Введение»	ОПК-4; ОПК-5	I этап	Устный опрос	1-е занятие
Раздел 2 «Рациональное питание детей дошкольного возраста»	ОПК-4; ОПК-5	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	2-е занятие
Раздел 3 «Характеристика основных продуктов питания»	ОПК-4; ОПК-5	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3-е занятие
Раздел 4 «Организация обслуживания на предприятиях дошкольного питания»	ПК-1; ПК-6	II этап III этап	Тестирование деловая игра	4-е занятие
Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского дошкольного питания»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Коллоквиум	5-е занятие
Раздел 6 «Технологические карты, рецептуры приготовления продукции для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»	ПК-1; ПК-6	I этап II этап	Деловая игра	6-е занятие

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с по-

вторением 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 современны-	«отлично»

ми 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%	
--	--

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
		лении.

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 более 2 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 приведением 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 интернету	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Зачет	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на зачете	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
Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148561 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148561
Технология продуктов общественного питания : методические указания : в 2 частях / составители О. Г. Комкова, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2020. — 57 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148798 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148798
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Организация питания детей и подростков : учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/213158 (дата обращения: 05.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/213158

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, выдан-

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»;
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL;
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.;
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО
- Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;
- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»;
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»;
- Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware;
- Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учеб-

но-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 608 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, комплект мебели для аудитории, доска).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 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 №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 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 №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>
<p>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.</p> <p>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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex 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 №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>