

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

### Культура питания и обслуживания

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

#### Программа разработана:

Сердюкова Я.П. \_\_\_\_\_ доцент \_\_\_\_\_ канд. биол. наук \_\_\_\_\_  
(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:

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5).

**Профессиональные компетенции:**

Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания (ПК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Анализирует разнообразие культур (УК-5.1);  
- Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5.2);

- Применять разнообразные формы обслуживания (УК-5.3);

- Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1.3).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Анализирует разнообразие культур (УК-5.1)	<i>Знать:</i> разнообразие культур. <i>Уметь:</i> анализировать разнообразие культур. <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> анализа разнообразия культур
		Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5.2)	<i>Знать:</i> процесс межкультурного взаимодействия. <i>Уметь:</i> учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
		Применять разнообразные формы обслуживания (УК-5.3).	<i>Знать:</i> формы обслуживания. <i>Уметь:</i> применять разнообразные формы обслуживания. <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> применения разнообразных форм обслуживания.
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности пред-	Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответ-	<i>Знать:</i> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания <i>Уметь:</i> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конь-

	приятия питания	ствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1.3)	юнктуры рынка <i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка
--	-----------------	------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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.		
<b>очная форма обучения 2023 год набора</b>						
1	4/144	18	32	0,2	93,8	Зачет
<b>заочная форма обучения 2023 год набора</b>						
1	4/144	6	10	0,2	123,8	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):

<b>Структура дисциплины</b>			
Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Раздел 2 Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Раздел 3 Современные научные теории и концепции питания.	Раздел 4 Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.
Раздел 5 Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.		Раздел 6 Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	

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	
			очно	заочно
			2023	
1	Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Вопрос 1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании	2	0,5
		Вопрос 2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания. Основные термины и понятия рационального питания	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2023	
2	<b>Раздел 2</b> Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Вопрос 1. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.	2	1
3	<b>Раздел 3</b> Современные научные теории и концепции питания.	Вопрос 1. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.	2	0,5
		Вопрос 2. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания	2	0,5
4	<b>Раздел 4</b> Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Вопрос 1. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания.	2	0,5
		Вопрос 2. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания. Роль углеводов в питании человека	2	0,5
5.	<b>Раздел 5</b> Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Вопрос 1. Пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	2	1
6	<b>Раздел 6</b> Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Вопрос 1. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей	2	1
ИТОГО			18	6

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	
				очно	заочно
				2023	
1	<b>Раздел 1</b> Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Практическое занятие 1. Изучение основных терминов и определений культуры питания	Написание реферата Тесты	6	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очно	заочно
				2023	
2	<b>Раздел 2</b> Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Практическое занятие 2. Расчет физиологической потребности организма в энергии и пищевых веществах.	Решение ситуационных задач	4	1
3	<b>Раздел 3</b> Современные научные теории и концепции питания.	Практическое занятие 3. Изучение основных концепций питания человека	Защита презентации	4	1
4	<b>Раздел 4</b> Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Практическое занятие 4. Физико-химические методики изучения состава пищевых продуктов	Решение проблемно-ситуационных задач	6	2
5	<b>Раздел 5</b> Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Практическое занятие 5. Изучение основ культуры питания и религиозных предписаний в питании различных народов и государств	Защита презентации	6	2
6	<b>Раздел 6</b> Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Практическое занятие 6. Изучение правил поведения за столом у различных народов и стран.	Написание реферата	6	2
Итого				32	10

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	
			очно	заочно
			2023	
1	<b>Раздел 1</b> Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	16	20
2	<b>Раздел 2</b> Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	16	20
3	<b>Раздел 3</b> Современные научные теории и концепции питания.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	16	20
4	<b>Раздел 4</b> Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	16	20
5	<b>Раздел 5</b> Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве,	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	14	20

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения	
			очно	заочно
			2023	
	в исламе, иудаизме и буддизме.			
6	<b>Раздел 6</b> Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	15,8	24
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
<b>Подготовка к промежуточной аттестации</b>			-	-
<b>Итого</b>			<b>94</b>	<b>124</b>

#### 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
<b>Раздел 1</b> Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a>
<b>Раздел 2</b> Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a>
<b>Раздел 3</b> Современные научные теории и концепции питания.	Омаров, Р. С. Основы рационального питания / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-507-44068-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/203015">https://e.lanbook.com/book/203015</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/203015">https://e.lanbook.com/book/203015</a>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p><b>Раздел 4</b> Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.</p>	<p>Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a></p>
<p><b>Раздел 5</b> Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.</p>	<p>Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a></p>
<p><b>Раздел 6</b> Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом</p>	<p>Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : МПГУ, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-4263-0190-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/70049">https://e.lanbook.com/book/70049</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/70049">https://e.lanbook.com/book/70049</a></p>
	<p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/213158">https://e.lanbook.com/book/213158</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/213158">https://e.lanbook.com/book/213158</a></p>

## 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-5.1	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Анализирует разнообразие культур	разнообразии культур	анализировать разнообразие культур	анализа разнообразия культур
УК-5/ УК-5.2		Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	процесс межкультурного взаимодействия	учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-5/ УК-5.3		Применять разнообразные формы обслуживания	формы обслуживания	применять разнообразные формы обслуживания	применения разнообразных форм обслуживания
ПК-1/ПК-1.3	Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания	Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<i>Знать:</i> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания	<i>Уметь:</i> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

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

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать разнообразие культур (УК -5/УК-5.1)	Фрагментарные знания разнообразия культур / Отсутствие знаний	Неполные знания разнообразия культур	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания разнообразия культур	Сформированные и систематические знания разнообразия культур
II этап Уметь анализировать разнообразие культур (УК -5/УК-5.1)	Фрагментарное умение анализировать разнообразие культур / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение анализировать разнообразие культур	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение анализировать разнообразие культур	Успешное и систематическое умение анализировать разнообразие культур



<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
III этап Владеть навыками анализа разнообразия культур (УК -5/УК-5.1)	Фрагментарное применение навыков анализа разнообразия культур /Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение анализа разнообразия культур	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков анализа разнообразия культур	Успешное и систематическое применение навыков анализа разнообразия культур
I этап Знать процесс межкультурного взаимодействия (УК -5/УК-5.2)	Фрагментарные знания процесс межкультурного взаимодействия / Отсутствия знаний	Неполные знания процесс межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания процесс межкультурного взаимодействия	Сформированные и систематические знания процесс межкультурного взаимодействия
II этап Уметь учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК -5/УК-5.2)	Фрагментарное умение учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия / Отсутствия умений	В целом успешное, но не систематическое умение учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Успешное и систематическое умение учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
III этап Владеть навыками использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК -5/УК-5.2)	Фрагментарное применение навыков использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия /Отсутствия навыков	В целом успешное, но не систематическое применение использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Успешное и систематическое применение навыков использования разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
I этап Знать формы обслуживания (УК -5/УК-5.3)	Фрагментарные знания форм обслуживания / Отсутствия знаний	Неполные знания форм обслуживания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания форм обслуживания	Сформированные и систематические знания форм обслуживания
II этап Уметь применять разнообразные формы обслуживания (УК -5/УК-5.3)	Фрагментарное умение применять разнообразные формы обслуживания / Отсутствия умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять разнообразные формы обслуживания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять разнообразные формы обслуживания	Успешное и систематическое умение применять разнообразные формы обслуживания
III этап Владеть навыками применения разнообразных	Фрагментарное применение навыков применения разнообразных	В целом успешное, но не систематическое применение	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками приме-	Успешное и систематическое применение навыков приме-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
форм обслуживания (УК -5/УК-5.3)	разных форм обслуживания / <b>Отсутствие навыков</b>	применения разнообразных форм обслуживания	<b>применение навыков</b> применения разнообразных форм обслуживания	применения разнообразных форм обслуживания
<i>Знать:</i> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания (ПК-1/ПК-1.3)	<b>Фрагментарные знания</b> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания	<b>Сформированные и систематические знания</b> Способы анализа и проведения оценки деятельности предприятия питания
<i>Уметь:</i> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1/ПК-1.3)	<b>Фрагментарное умение</b> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i> Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1/ПК-1.3)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> Руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> Руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> Руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> Руководства подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения		
	«не зачтено»	«зачтено»	

### 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. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
3. Основные термины и понятия рационального питания.
4. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
5. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
6. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.
7. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
8. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.
9. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.
10. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
11. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
12. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
13. Роль холестерина в питании человека.
14. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
15. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.
16. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
17. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
18. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания
19. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания

20. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Вод-носелевой режим.
21. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
22. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
23. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей
24. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Виды сервировки. Основные правила сервировки стола
25. Культура поведения за столом

### **Задания для подготовки к зачету**

#### **УК-5 / УК-5.1**

##### **Знать:**

1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
3. Основные термины и понятия рационального питания.
4. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
5. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
6. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.

##### **Уметь:**

1. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
2. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
3. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
4. Роль холестерина в питании человека.
5. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
6. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.

##### **Владеть навыками:**

1. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания
2. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Вод-носелевой режим.
3. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
4. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.

5. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей.

## **УК-5 / УК-5.2**

### **Знать**

1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
3. Основные термины и понятия рационального питания.
4. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
5. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
6. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.

### **Уметь:**

1. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
2. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
3. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
4. Роль холестерина в питании человека.
5. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
6. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.

### **Владеть навыками:**

1. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания
2. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Водно-солевой режим.
3. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
4. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
5. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей.

## **УК-5 / УК-5.3**

### **Знать:**

1. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
2. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.

3. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.
4. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
5. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.
6. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.

**Уметь:**

1. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
2. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
3. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания
4. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
5. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
6. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания.

**Владеть навыками:**

1. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Виды сервировки. Основные правила сервировки стола
2. Культура поведения за столом.
3. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
4. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей.

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

**Универсальные компетенции (УК):**

- Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Анализирует разнообразие культур (УК-5.1);
- Учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5.2);
- Применять разнообразные формы обслуживания (УК-5.3).

*Задания закрытого типа:*

### **1. Культура питания:**

- А) совокупность форм и способов питания, определяющих привычный стиль питания;
- Б) процесс поступления и переваривания пищи;
- В) ограничение в рационе жира и сахара;
- Г) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.

*Правильный ответ: А*

### **2. Процесс поступления и переваривания пищи с целью поступления веществ, необходимых организму для полноценного развития и жизнедеятельности - это:**

- А) здоровое питание;
- Б) культура питания;
- В) рациональное питание.

*Правильный ответ: В*

### **3. Для чего организму нужно здоровое питание:**

- А) для роста и развития;
- Б) для плохого самочувствия;
- В) для развития болезней;
- Г) нет правильного ответа.

*Правильный ответ: А*

### **4. Этикет - это:**

- А) правила поведения;
- Б) правила хорошего тона;
- В) умение вести себя в обществе.

*Правильный ответ: Б*

### **5. Строительный материал для нашего организма:**

- А) вода;
- Б) белки;
- В) жиры;
- Г) углеводы;

*Правильный ответ: Б*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - органические вещества, продукты этерификации карбоновых кислот и трёх-атомного спирта глицерина, в организме выполняют структурную и энергетическую функции.**

*Правильный ответ: жиры*

2. \_\_\_\_\_ - биологически активные вещества, необходимые человеку для нормального роста, развития, обмена веществ, обеспечения жизнедеятельности всех органов и систем.

*Правильный ответ: витамины*

3. \_\_\_\_\_ - неорганические элементы и их соли, находящиеся в пищевых продуктах.

*Правильный ответ: минеральные вещества*

4. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.

*Правильный ответ: рациональное питание.*

5. \_\_\_\_\_ - система органов, в которых происходит переваривание пищи, всасывание переработанных и выделение не переваренных веществ.

*Правильный ответ: пищеварительная система*

6. \_\_\_\_\_ - начальный участок переднего отдела пищеварительной системы человека.

*Правильный ответ: ротовая полость*

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. \_\_\_\_\_ участвуют в синтезе заменимых аминокислот, являются материалом для роста клеток и питанием для мозга. В организме преобразуются в глюкозу, которая необходима для адекватной работы всего организма и особенно мозга, являются мгновенным источником энергии.

*Правильный ответ: углеводы*

11. \_\_\_\_\_ - высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью, выполняют строительную функцию в организме.

*Правильный ответ: белки*

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 съедобные части растений или аналогичные углеводы, устойчивые к перевариванию и всасыванию в тонком кишечнике человека при полном или частичном брожении в толстом кишечнике.**

*Правильный ответ: пищевые волокна*

Способен анализировать и проводить оценку деятельности предприятия питания (ПК-1)

Руководит подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка (ПК-1.3).

*Задания закрытого типа:*

**1. Культура питания:**

- А) совокупность форм и способов питания, определяющих привычный стиль питания;
- Б) процесс поступления и переваривания пищи;
- В) ограничение в рационе жира и сахара;
- Г) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.

*Правильный ответ: А*

**2. Процесс поступления и переваривания пищи с целью поступления веществ, необходимых организму для полноценного развития и жизнедеятельности - это:**

- А) здоровое питание;
- Б) культура питания;
- В) рациональное питание.

*Правильный ответ: В*

**3. Для чего организму нужно здоровое питание:**

- А) для роста и развития;
- Б) для плохого самочувствия;
- В) для развития болезней;
- Г) нет правильного ответа.

*Правильный ответ: А*

**4. Этикет - это:**

- А) правила поведения;
- Б) правила хорошего тона;

В) умение вести себя в обществе.

Правильный ответ: Б

### 5. Строительный материал для нашего организма:

А) вода;

Б) белки;

В) жиры;

Г) углеводы;

*Правильный ответ: Б*

*Задания открытого типа:*

**1. \_\_\_\_\_ - органические вещества, продукты этерификации карбоновых кислот и трёх-атомного спирта глицерина, в организме выполняют структурную и энергетическую функции.**

*Правильный ответ: жиры*

**2. \_\_\_\_\_ - биологически активные вещества, необходимые человеку для нормального роста, развития, обмена веществ, обеспечения жизнедеятельности всех органов и систем.**

*Правильный ответ: витамины*

**3. \_\_\_\_\_ - неорганические элементы и их соли, находящиеся в пищевых продуктах.**

*Правильный ответ: минеральные вещества*

**4. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.**

*Правильный ответ: рациональное питание.*

**5. \_\_\_\_\_ - система органов, в которых происходит переваривание пищи, всасывание переработанных и выделение не переваренных веществ.**

*Правильный ответ: пищеварительная система*

**6. \_\_\_\_\_ - начальный участок переднего отдела пищеварительной системы человека.**

*Правильный ответ: ротовая полость*

**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. \_\_\_\_\_ участвуют в синтезе заменимых аминокислот, являются материалом для роста клеток и питанием для мозга. В организме преобразуются в глюкозу, которая необходима для адекватной работы всего организма и особенно мозга, являются мгновенным источником энергии.

*Правильный ответ: углеводы*

11. \_\_\_\_\_ - высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью, выполняют строительную функцию в организме.

*Правильный ответ: белки*

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 съедобные части растений или аналогичные углеводы, устойчивые к перевариванию и всасыванию в тонком кишечнике человека при полном или частичном брожении в толстом кишечнике.

*Правильный ответ: пищевые волокна*

#### **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
<b>Раздел 1</b> Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	УК-5	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3	I этап II этап III этап	Устный опрос	1-е занятие
<b>Раздел 2</b> Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	УК-5	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3	I этап II этап III этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	2-е занятие
<b>Раздел 3</b> Современные научные теории и концепции питания.	УК-5	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3-е занятие
<b>Раздел 4</b> Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	УК-5	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3	I этап II этап III этап	Тестирование деловая игра	4-е занятие
<b>Раздел 5</b> Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	УК-5	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3	I этап II этап III этап	Коллоквиум	5-е занятие
<b>Раздел 6</b> Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	ПК-1	ПК-1/ПК-1.3	I этап II этап III 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 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	«удовлетворительно»

ответов – 40-59 %	
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.
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.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
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 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 зачет**

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 по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии	Ведущий преподаватель



		с критериями	
--	--	--------------	--

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Омаров, Р. С. Основы рационального питания / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-507-44068-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/203015">https://e.lanbook.com/book/203015</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/203015">https://e.lanbook.com/book/203015</a>
Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/130125">https://e.lanbook.com/book/130125</a>
Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/262496">https://e.lanbook.com/book/262496</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/213158">https://e.lanbook.com/book/213158</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/213158">https://e.lanbook.com/book/213158</a>
Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : МПГУ, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-4263-0190-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/70049">https://e.lanbook.com/book/70049</a> (дата обращения: 29.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/70049">https://e.lanbook.com/book/70049</a>

## 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**

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 Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Дон-

ской 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»

#### **Справочные правовые системы**

1. СПС «Консультант-плюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. СПС «Гарант» - <http://www.garant.ru/>
3. СПС «Кодекс» - <http://www.kodeks.ru/>

#### **Поисковые системы**

1. "Yandex" - <http://www.yandex.ru>
2. "Rambler" - <http://www.rambler.ru>
3. "Google" - <http://www.google.ru>
4. "Yahoo" - <http://www.yahoo.com>

#### **Базы данных и информационно-справочные системы**

1. Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru>
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <http://www.window.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - <http://fcior.edu.ru>
4. Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" - <http://www.ict.edu.ru/>
5. Российский портал открытого образования - <http://www.openet.ru/University.nsf/>
6. Федеральная университетская компьютерная сеть России - <http://www.runnet.ru/res/>
7. Глобальная сеть дистанционного образования - <http://www.cito.ru/gdenet/>
8. Портал бесплатного дистанционного образования - [www.anriintern.com](http://www.anriintern.com)
9. Портал научной электронной библиотеки - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
10. Портал Электронная библиотека диссертаций - <http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/>
11. Информационно-правовой портал России - <http://www.bestpravo.ru/sss/>
12. Сайт библиотеки репринтных изданий. - [www.lawlibraru.ru](http://www.lawlibraru.ru)
13. Сайт Российской Академии Наук. - <http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx>
14. Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. - <http://www.inion.ru>
15. Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций. - <http://www.informika.ru>
16. Сайт Министерства финансов РФ. - [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru)
17. Сайт Министерства культуры РФ. - [www.mkrf.ru](http://www.mkrf.ru).
18. Сайт Министерства образования и науки РФ. - <http://www.mon.gov.ru>
19. Сайт Министерства сельского хозяйства РФ. - <http://www.mcx.ru>.
20. Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом. - <http://www.rosim.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.

<p>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).</p> <p>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.</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 № PFA 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, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>
<p>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).</p> <p>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.</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 распространя-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>

<p>емое 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>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-иономер, 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, п. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>