

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.
«26» марта 2024 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История общественного питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Заочная

Программа разработана:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2024 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:

- Общекультурные компетенции (ОК):

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

-Профессиональные компетенции (ПК):

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

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 организации общественного питания, направленность Технология продукции и организации общественного питания представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения(этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
- способность к самоорганизации и самообразованию	ОК-2
- основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и определения веществ;	ПК-1
<i>Умение</i>	
- Критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	ОК-2
- оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств;	ПК-1
<i>Навык</i>	
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания раз личного назначения	ОК-2
- проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов	ПК-1
<i>Опыт деятельности</i>	
- успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственной связи в развитии общества	ОК-2
- 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	ПК-1

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Дисциплина относится к дисциплинам вариативной части, дисциплины по выбору обучающегося.

2.2 В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины (элементы программы), направленные на формирование компетенций, заявленных в разделе «Планируемые результаты обучения»:

№ п/п	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины / элементы программы	Последующие дисциплины / элементы программы
Общекультурные компетенции			
1	ОК-2	-	-
Профессиональные компетенции			
2	ПК-1	-	Физиология питания

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2020 год набора						
1/1	4/144	4	8	0,2	127,8 +4	Зачет

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

4.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины		
Раздел 1 «Культура еды и поведения за столом в историческом развитии»	Раздел 2 «История народной кухни»	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»

4.2 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
			2020		
1.	Раздел 1 «Культура еды и поведения за столом в историческом развитии»	История развития общественного питания в России. Культура еды и поведения за столом В историческом развитии: - доисторическое время - Египет и Месопотамия -Средневековье - Древняя Греция -Древний Рим - Ренессанс, барокко, рококо			2
2.	Раздел 2 «История народной кухни»	Традиции русской кухни: - возрождение культуры русской кухни; - традиции русской кухни; особенности русской кухни.			1
3.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	встреча гостей; - типы и виды меню; - подготовка зала к обслуживанию; - правила подачи блюд.			1
Итого :					4

4.3 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 / кол-локвизумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
						заочно
				2020		
1.	Раздел 1 Культура еды и поведения за столом в историческом развитии предоставляемых услуг.	Практическое занятие №1 Технология приготовления холодных закусок согласно сборнику рецептур	Опрос тест			0,5
		Практическая работа № 2 Элементы практической подготовки: Технология приготовления заправочных, прозрачных, молочных супов. Супы-пюре .Супы из ягод и фруктов. Холодные супы.	Опрос тест			0,5

2.	Раздел 2 «История народной кухни»	Практическая работа №3 Технология приготовления молочных каш согласно сборнику рецептур	Опрос тест			1	
		Практическая работа №4 Технология приготовлени я	Опрос			0,5	
		крупяных запеканок и би- точков согласно сборнику рецептур					
		Практическая работа №5 Элементы практической подготовки: Технология приготовления жареной. Запеченной, отварной рыбы согласно сборнику рецептур	Опрос			0,5	
		Практическая работа № 6 Технология приготовления вторых горячих блюд со- гласно сборнику рецептур	Опрос			0,5	
		Практическая работа №7 Элементы практической подготовки: Технология приготовления блюд из яиц согласно сбор- нику рецептур	Опрос			0,5	
		Практическая работа №8 Технология приготовления блюд из овощей, фруктов и ягод согласно сборнику ре- цептур	Опрос			0,5	
		Сервировка стола (банкет- ная.предварительная)	Опрос				
3.	Раздел 3 «Организация обслуживани я посетителей»	Практическая работа №9 Элементы практической подготовки: Формы обслуживания бан- кетов и приемов	Опрос			0,5	
		Правила этикета за столом, в общественных местах и транспорте	Опрос				
		Варианты складывания по- лотняных салфеток	Опрос				
		Элементы практической подготовки: Общие сведения о машинах; классификация машин;	Опрос			0,5	

	основные модели оборудования.					
	Значение дизайна; концепция и профиль ресторана; бизнес-план ресторана; технологические и калькуляционные карты.	Опрос			0,5	
	- правила подачи горячих блюд; - правила подачи холодных блюд; - правила подачи безалкогольных напитков;	Опрос			0,5	
	- правила подачи алкогольных напитков;					
	Элементы практической подготовки: Концептуальные предприятия общественного питания; - виртуальные предприятия общественного питания; - приготовление блюд в присутствии потребителей; - обслуживание по системе кейтеринг; - внедрение мерчандайзинга.	Опрос			0,5	
	- Основные понятия; - технологические принципы производства кулинарной продукции; - технологические свойства сырья.	Опрос			0,5	
	Практическая работа №10 Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	Опрос			0,5	
ИТОГО					8	

4.4 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
			2020		
	Раздел 1 Культура еды и поведения за столом в историческом развитии предоставляемых услуг	Принципы эстетического оформления и сервировки обеденного стола.			5
		Новые тенденции в приготовлении и оформлении кулинарных изделий			5
		Эстетика интерьера торговых помещений предприятий общественного питания.			5
		Эстетические требования к оформлению			5
		холодных закусок			
		Совершенствование навыков пользования посудой и приборами за обеденным столом			5
		Отработка навыков употребления закусок, блюд и напитков согласно правилам этикета.			5
		Основные правила поведенческого этикета, этикета в деловом общении. Этикет поведения за столом.			5
		Правила поведения в ресторанах, кафе, барах			5
		Порядок употребления алкогольных напитков, их сочетаемость с различными блюдами.			5
		Этикет обслуживания гостей			5
		Правила этикета при проведении протокольных мероприятий.			5

		Основные стили общения.			5
		Важнейшие составляющие внешнего облика работников общественного питания.			5
		Характеристика речи работников общественного питания.			5
		Важнейшие компоненты культуры речи и основные этикетные слова			5
1.	Раздел 2 «История народной кухни»	Основные правила поведенческого этикета.			5
		Формы и варианты расположения столов на банкетах различных видов.			5
		Правила обслуживания посетителей с трудным характером.			5
		Разработать план проведения приема типа «Барбекю» или «А ля фуршет»			5
		Организация работы предприятий общественного питания			5
2.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья			5
		Разработать схемы обслуживания гостей на банкете-приеме.			5
		Дипломатический прием с полным обслуживанием посетителей официантами.			5
		Составить план зала с вариантами рассадки гостей и схемой совместной работы официантов.			5
		Типы сервировки столов			5

	Кулинарная характеристика блюд из домашней птицы и дичи			4
	Механические и термические способы обработки пищевых продуктов.			2,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию				0,2
ИТОГО				131,8

5. 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 «Культура еды и поведения за столом в историческом развитии предоставляемых услуг»	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Раздел 2 «История народной кухни»	Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	Цепляева, С. А. Профессиональная этика и этикет : учебно-методическое пособие / С. А. Цепляева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112364 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/112364

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

освоения образовательной программы

Но- мер/ин- декс 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
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской	способность к самоорганизации и самообразованию	критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Но- мер/ ин- декс ком- пе- тен- ции	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
	ской позиции			
ПК-1	способно- стью исполь- зовать тех- нические средства для измерения основных параметров технологиче- ских процес- сов, свойств сырья, полу- фабрикатов и качество го- товой про- дукции, ор- ганизовать и осуществ- лять техно- логический процесс про- изводства продукции питания	основных тео- ретических по- ложений, лежа- щих в основе химических (титриметриче- ских, гравимет- рических) и фи- зико- химических (хроматографи- ческих, элек- трохимических, оптических) ме- тодов иденти- фикации и определения веществ	оценивать качество пи- щевой продукции на ос- нове исследования её свойств;	проведения иссле- дований по заданной методике и анализа результатов экспе- риментов

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

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обу- чения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать способы самоорганиза- ции и самообра- зования (ОК-2)	Фрагментар- ные знания способов само- организации и самообразова-	Неполные зна- ния способов самоорганиза- ции и самооб- разования	Сформирован- ные, но содержа- щие отдельные пробелы знания способов самоор-	Сформирован- ные и система- тические зна- ния способов самоорганиза-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
	ния / Отсутствие знаний		ганизации и самообразования	ции и самообразования
II этап Уметь критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений. (ОК-2)	Фрагментарное умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	Успешное и систематическое умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений
III этап Владеть навыками и способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОК-2)	Фрагментарное применение навыков и способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков и способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Успешное и систематическое применение навыков и способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
I этап Знать основные теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и опреде-	Фрагментарные знания основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов иден-	Неполные знания основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов иденти-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов иденти-	Сформированные и систематические знания основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) ме-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
ления веществ (ПК-1)	тификации и определения веществ / Отсутствие знаний	кации и определения веществ	фикации и определения веществ	тодов идентификации и определения веществ
II этап Уметь оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств (ПК-1)	Фрагментарное умение оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств	Успешное и систематическое умение оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств
III этап Владеть навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов	В целом успешное, но не систематическое применение проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов	В целом успешное, но не систематическое применение проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

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

Вопросы для обсуждения:

1. Культура питания Доисторического времени.
2. Культура питания в Египте.
3. Культура питания в Месопотамии.
4. Культура питания в Средневековье.
5. Культура питания в Древнем Риме и Греции.
6. Эпоха Ренессанса, барокко, рококо.
7. Культура питания в 19-20 столетиях.
8. Традиции русской кухни.
9. Народная кухня и современность.
10. Профессиональная кулинария.
11. Кулинарное образование в России.

12. Основные понятия в технологии приготовления пищи.
13. Технологический цикл производства кулинарной продукции.
14. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
15. Классификация способов тепловой обработки.
16. Механические способы кулинарной обработки.
17. Гидравлические способы кулинарной обработки.
18. Массообменные способы кулинарной обработки.
19. Химические, биохимические, микробиологические способы кулинарной обработки.
20. Термические способы кулинарной обработки.
21. Значение тепловой обработки.
22. Классификация способов тепловой обработки. 23. Характеристика способов тепловой обработки.
24. Предприятия общественного питания концептуального типа.
25. Виды кейтеринга.
26. Мерчандайзинг общественного питания.
27. История Японской кухни.
28. История Китайской кухни.
29. История Корейской кухни.
30. Типы и виды меню.
31. Типы сервировки столов.
32. Правила подачи блюд и напитков.
33. Правила сервировки столов.
34. Типы и категории предприятий общественного питания. 35. Ресторанный сервис.
36. Оборудование, используемое на предприятиях общественного питания

Задания для подготовки к зачету

ОК-2

Знать

1. Культура питания Доисторического времени.
2. Культура питания в Египте.
3. Культура питания в Месопотамии.
4. Культура питания в Средневековье.
5. Культура питания в Древнем Риме и Греции.
6. Эпоха Ренессанса, барокко, рококо.
7. Культура питания в 19-20 столетиях.
8. Традиции русской кухни.
9. Народная кухня и современность.

Уметь

1. Профессиональная кулинария.
2. Кулинарное образование в России.
3. Основные понятия в технологии приготовления пищи.

Навык

1. Технологический цикл производства кулинарной продукции.
2. Технологические принципы производства кулинарной продукции.

3. Классификация способов тепловой обработки.

ПК-1

Знать

1. Механические способы кулинарной обработки.
2. Гидравлические способы кулинарной обработки.
3. Массообменные способы кулинарной обработки.
4. Химические, биохимические, микробиологические способы
5. кулинарной обработки.
6. Термические способы кулинарной обработки.

Уметь

1. Характеристика способов тепловой обработки.
2. Предприятия общественного питания концептуального типа.
3. Виды кейтеринга.
4. Мерчандайзинг общественного питания.
5. История Японской кухни.
6. История Китайской кухни.
7. История Корейской кухни

Навык

1. Типы и виды меню.
2. Типы сервировки столов.
3. Правила подачи блюд и напитков.
4. Правила сервировки столов.
5. Типы и категории предприятий общественного питания.
6. Ресторанный сервис.
7. Оборудование, используемое на предприятиях общественного питания

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.

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

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Задания открытого типа:

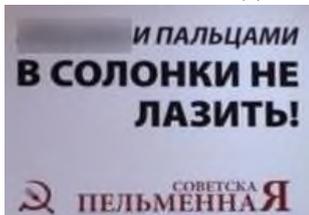
1. Какие столовые приборы были в пельменных?

Правильный ответ: . алюминиевые

2. Закуска к пиву в некоторых барах?....

Правильный ответ: соленые сушки

3. Знаменитая надпись в заведениях общепита «пальцами и в солонку не лазить!»...



Правильный ответ: яйцами

4. Знаменитый советский ресторан?

Правильный ответ: Метрополь

5. Мясное блюдо для состоятельных посетителей «Цыплёнок».....

Правильный ответ: табака

6. Популярные развлечения посетителей ресторанов? ...

Правильный ответ: живые музыканты

7. Сколько рублей помогли решить проблему с местами в ресторане?

Правильный ответ: три рубля

8. Как назывались блюда на высоких ножках в кафе-мороженых?

Правильный ответ: креманки

9. Модные кресла из ресторанов?



Правильный ответ: ракушки

10. Как называлась публика, тусующаяся в ресторанах?...

Правильный ответ: бомонд

11. Минеральная вода, которую чаще всего подавали в ресторанах?...



Правильный ответ: боржоми

12. Какой день в советских столовых считался рыбным?

Правильный ответ: четверг

13. Популярное мясное блюдо в меню ресторанов прошлого века?....

Правильный ответ: котлеты по-киевски

14. Как в народе называли заведения общепита с огромными панорамными окнами?

Правильный ответ: стекляшки

15. В каком веке о щавеле знали в России ?.....

Правильный ответ: 17

Задания закрытого типа

Тест 1

1. При сервировке стола ложку кладут:

- а) слева от тарелки
- б) справа от тарелки
- в) в тарелку

Ответ: б

2. Световая вывеска с элементами оформления используется в:

- а) закусочных
- б) барах
- в) кафе

Ответ: б

3. Работник, который занимается непосредственно анализом поступающей информации, разработкой технических, экономических и организационных решений:

- а) менеджер
- б) мастер
- в) специалист

Ответ: в

4. Услуга по изготовлению и реализации кулинарной продукции и покупных товаров в ограниченном ассортименте по сравнению с предприятиями других типов и в основном несложного изготовления, а также по созданию условий для их потребления на предприятии:

- а) услуга питания кафе
- б) услуга питания столовой
- в) услуга питания бара

Ответ: а

5. Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами жизни, здоровью потребителей:

- а) экологическая безопасность
- б) радиационная безопасность
- в) химическая безопасность

Ответ: в

6. Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути:

- а) городские рестораны
- б) вагоны-рестораны
- в) вокзальные рестораны

Ответ: б

7. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:

- а) ресторан высшего класса
- б) ресторан эконом класса
- в) ресторан класса люкс

Ответ: в

8. Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:

- а) пиццерия

- б) закусочная
- в) кафе

Ответ: а

9. Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в обнос:

- а) индивидуальная форма обслуживания
- б) частичное обслуживание
- в) банкет с полным обслуживанием

Ответ: в

10. Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре:

- а) диетические
- б) передвижные
- в) общедоступные

Ответ: б

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 открытого типа:

1. Первое упоминание борща в российских источниках...

Правильный ответ: относится к середине XVI века

2. Разновидность щей, в состав которых входит свёкла, а в более широком – суп, приготовленный с использованием ферментированного компонента (кваса, рассола, уксуса, квашеных овощей, сыворотки или пахты) либо, за отсутствием одного, с томатным соусом или лимонным соком.....

Правильный ответ: борщ

3. Московские борщи готовили чаще всего на бульоне из...

Правильный ответ: говядины и свинокопчёностей

4. Зелёный борщ в старину начинали готовить когда??(время года)....

Правильный ответ: весной, когда появлялась первая зелень

5. Борщ – холодный, более известный как свекольник, готовился когда?....

Правильный ответ: исключительно летом.

6. В каком году была напечатана рецептура флотского борща в знаменитой книге «Кулинария»?....

Правильный ответ: в 1955

7. В советских магазинах продавалась одна из разновидностей борща – в виде концентрата.....

Правильный ответ: советские бульонные кубики

8. Самое раннее датированное упоминание о борще относится к ...? ...

Правильный ответ: к 1550 году

9. Как готовилась похлебка из борщевика в XVI–XVII веках, можно судить по....

Правильный ответ: по рецепту «щей зелёных из крапивы, сныти или борщу» в «Русской поварне» (1796; 1816) Василия Лёвшина

10. В 1699 году английский садовник Джон Ивлин как называл вареную красную свеклу?

Правильный ответ: «благодатным зимним салатом» (a grateful winter Sallet).

11. К Впервые прообраз современного борща был описан в «Словаре Академии Российской»году ...

Правильный ответ: 1789 году

12. Первый рецепт борща был опубликован кем?....

Правильный ответ: Сергеем Друковцовым

13. Первый рецепт борща был опубликован Сергеем Друковцовым в каком издании и когда? ...

Правильный ответ: «Поваренных записках» (1779)

14. Картофель в нашей стране появился благодаря.?....

Правильный ответ: царю Петру Первому

15. В России картофель по-настоящему стали когда внедрять в пищу ??.....

Правильный ответ: только после Семилетней войны 1756-1763 гг., после того когда солдаты прошли Польшу и Пруссию, и увидели воочию растущий там картофель, попробовали его и принесли к себе.

Задания закрытого типа

Тест2

1. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта:

- а) технологическая карта
- б) технологическое меню
- в) технологическая карточка

Ответ: а

2. Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей:

- а) столовая
- б) закусочная
- в) бар

Ответ: б

3. Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:

- а) социальный кейтеринг
- б) общественное питание
- в) разъездной кейтеринг

Ответ: а

4. Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими:

- а) принцип взаимозаменяемости
- б) принцип безопасности
- в) принцип совместимости

Ответ: в

5. Кофе- ... — это организация питания в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, а также вне ресторанов (конференц-залах, холлах)

- а) брейк
- б) тайм
- в) ланч

Ответ: а

6. Директор пищевого комплекса отвечает за:

- а) высокое качество обслуживания посетителей
- б) организацию обслуживания в ресторане
- в) проведение маркетингового исследования

Ответ: б

7. Потребительский рынок, где основные покупатели — индивидуальные потребители, население:

- а) общественное питание
- б) оптовый потребительский рынок
- в) розничный рынок

Ответ: в

8. Санитарно — ... безопасность – это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами:

- а) техническая
- б) гигиеническая
- в) химическая

Ответ: б

9. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее:

- а) химическую ценность
- б) вес
- в) пищевую ценность

Ответ: в

10. Какая из этих рыб на Руси называлась бы Красной:

- а) семга
- б) осетр
- в) сиг

Ответ: б

**Формы контроля позволяющие оценить сформированность компетенций по дисциплине
«История общественного питания»**

№	Контролируемые разделы дисциплины	Компетенции/ индикатор достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1 «Культура еды и поведения за столом в историческом развитии предоставляемых услуг»	ОК-2	Контрольный опрос
2.	Раздел 2 «История народной кухни»	ОК-2	
3.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	ПК-1	

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. Невверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206936 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206936
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС

<p>Цепляева, С. А. Профессиональная этика и этикет : учебно-методическое пособие / С. А. Цепляева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112364. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/112364</p>
--	--

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 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»;

Перечень профессиональных баз данных

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специ-

ализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

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

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

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 № 1944-23 от 26.10.2023 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 № 601 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, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - телевизор; специализированное учебное оборудование - йогуртница (переносная), рефрактометр, хлебопечь, крытая баня, микроскоп, стационарный облучатель (переносной), холодильник, центрифуга (переносная), шкаф сушильный, рН-метр стационарный (переносной), аквадистиллятор, анализатор качества молока, весы лабораторные, весы электронные, вискозиметр, индикатор, микропроцессорный ионометр, очиститель воздуха, электрическая плита, термостат воздушный, ультразвуковой анализатор молока, фотоколориметр, электрод (переносной)); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 602 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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский,</p>

<p>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, 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; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 603 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная); Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (переносной), ноутбук (переносные), экран); 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; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 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 № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты.</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; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 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 № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор); учебно-наглядные пособия, 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 ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 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 № 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, вилки, 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 распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>