

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышов Евгений Олегович
Должность: Проректор
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477835237

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.
«25» марта 2025 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	Очная, заочная

Программа разработана:

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

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 17.03.2025 г. № 7 Зав. кафедрой Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2025 г.

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

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

- Универсальные компетенции (УК):

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

УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям

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
Знание	
- способность к самоорганизации и самообразованию	УК-5.1
- основных теоретических положений, лежащих в основе химических (титриметрических, гравиметрических) и физико-химических (хроматографических, электрохимических, оптических) методов идентификации и определения веществ;	УК-5.1
Умение	
- Критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	УК-5.1
- оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств;	УК-5.1
Навык	
- Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	УК-5.1
- проведения исследований по заданной методике и анализе результатов экспериментов	УК-5.1
Опыт деятельности	
- успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственной связи в развитии общества	УК-5.1
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	УК-5.1
- толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	УК-5.1

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
Универсальные компетенции (УК)			
2	УК-5.1	-	-

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

Курс, семестр	Трудоем- кость З.Е./час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Формапромежу- точнойаттеста- ции (экз./зачет соценк./заче т)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная ра- бота на промежу- точную аттеста- цию, час.		
заочнаяформаобучения2021годнабора						
1/2	3/108	6	8	0,2	89,8+ 4	Зачет
очнаяформаобучения2022год набора						
1	3/108	18	18	0,2	71,8	Зачет
заочнаяформаобучения2022годнабора						
2/3	3/108	4	8	0,2	91,8+ 4	Зачет
очнаяформаобучения2023год набора						
1/1	3/108	18	18	0,2	71,8	Зачет
заочнаяформаобучения2023годнабора						
2/3	3/108	4	8	0,2	91,8+ 4	Зачет
очнаяформаобучения2024год набора						
1/1	3/108	18	18	0,2	71,8	Зачет
заочнаяформаобучения2024годнабора						
2/3	3/108	4	8	0,2	91,8+ 4	Зачет
очная форма обучения2025год набора						
1/1	3/108	18	18	0,2	71,8	Зачет
заочнаяформаобучения2025год набора						
2/3	3/108	4	8	0,2	91,8+ 4	Зачет

**4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО
ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННЫХ НА НИХ КОЛИЧЕ-
СТВА**

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	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021	2022	2023, 2024	2023, 2024	2025	2025	2025
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	6	2	6	2	6	2
2.	Раздел 2 «История народной кухни»	Традиции русской кухни: - Возрождение культуры русской кухни; - традиции русской кухни; особенности русской кухни.	2	6	1	6	1	6	1
3.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	встреча гостей; - типы и виды меню; - подготовка зала к обслуживанию; - правила подачи блюд.	2	6	1	6	1	6	1
Итого:			6	18	4	18	4	4	18

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 / коллоквиумов.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения						
				заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021	2022	2023, 2024	2025	2023, 2024	2025	2025
1.	Раздел 1 Культура еды и поведения за столом в историческом развитии предоставляемых услуг.	Практическое занятие №1 Технология приготовления холодных закусок согласно сборнику рецептов	Опрос тест	0,6	1	0,6	1	0,6	1	0,6
		Практическая работа №2 Элементы практической подготовки: Технология приготовления заправочных, прозрачных, молочных супов. .Супы из ягод и фруктов. Холодные супы.	Опрос тест	0,6	1	0,6	1	0,6	1	0,6
2.	Раздел 2 «История народной кухни»	Практическая работа №3 Технология приготовления молочных каш согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
		Практическая работа №4 Технология приготовления крупяных запеканок и биточков согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
		Практическая работа №5 Элементы практической подготовки: Технология приготовления жареной, запеченной, отварной рыбы согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
		Практическая работа № 6 Технология приготовления в горячих блюдах согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
		Практическая работа №7 Элементы практической подготовки: Технология приготовления блюд из яиц согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
		Практическая работа №8 Технология приготовления блюд из овощей, фруктов и ягод согласно сборнику рецептов	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
	Раздел 3 «Организация обслуживания	Практическая работа №9 Элементы практической подготовки: Формы	Опрос	0,6	1	0,6	1	0,6	1	0,6

	посетителей»	обслуживания банкетов и приемов								
		Правила этикета за столом, в общественных местах и транспорте	Опрос	0,6		0,6		0,6		0,6
		- Основные понятия; Технологические принципы производства кулинарной продукции; ехнологические свойства сырья.	Опрос	0,6	1	0,6	1	0,6	1	0,6
		Практическая работа №10 Материальная ответственность на предприятиях общественного питания	Опрос	0,6	2	0,6	2	0,6	2	0,6
ИТОГО				8	18	8	18	8	18	8

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения						
			заочно	очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2012	2022	2023,2024	2025			
	Раздел 1 Культура еды и поведения за столом в историческом развитии и предоставлении услуг	Принципы эстетического оформления и сервировки обеденного стола.	4	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Новые тенденции в приготовлении и оформлении кулинарных изделий	4	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Эстетика интерьеров торговых помещений предприятий общественного питания.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Эстетические требования к оформлению холодных закусок	4	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Совершенствование навыков пользования посудой и приборами за обеденным столом	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Отработка навыков употребления закусок, блюд и напитков согласно правилам этикета.	4	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2

		Основные правила поведения в деловом общении. Этикет поведения за столом.	4	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Правила поведения в ресторанах, кафе, барах	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Порядок употребления алкогольных напитков, их сочетаемость с различными блюдами.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Этикет обслуживания гостей	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Правила этикета при проведении протокольных мероприятий.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Основные стили общения.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Важнейшие составляющие внешнего облика работников общественного питания.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Характеристики речи работников общественного питания.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Важнейшие компоненты культуры речи и основные этикетные слова	3,8	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
1.	Раздел 2 «История на одной кухне»	Основные правила поведения в общественном месте.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Формы и варианты расположения столов на банкетах различных видов.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Правила обслуживания посетителей трудным характером.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Разработать план проведения приема типа «Барбекю» или «Аляфуршет»	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Организация работы предприятий общественного питания	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2

2.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	Основные способы приемы кулинарной обработки сырья	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Разработать схемы обслуживания гостей на банкете-приеме.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Дипломатический прием полным обслуживанием посетителей официантами.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Составить план зала с вариантами раскладки и схемой совместной работы официантов.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Типы сервировки столов	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Кулинарная характеристика блюд из домашней птицы и дичи	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Механические и термические способы обработки пищевых продуктов.	3	2,5	3,2	2,5	3,2	2,5	3,2
		Контактные часы на промежуточную аттестацию		0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ИТОГО		89,8	71,8	91,8	71,8	91,8	71,8	91,8	

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 раз-витии и 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 ко- мпе- тенции	Содержание компетенции (и ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или) опыт деятельности
УК-5/УК-5.1	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям

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», «незачтено» в форме зачета.

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

Результат обучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
I этап Знать Демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям УК-5/ УК-5.1	Фрагментарные знания демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям /Отсутствие навыков	Неполные знания толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Сформированные и систематические знания толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям
II этап Уметь оценивать и демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1)	Фрагментарное умение демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям /Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение оценивать и демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать и демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Успешное и систематическое умение оценивать и демонстрировать толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям
III этап Владеть навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к	Фрагментарное применение навыков толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и бережное	В целом успешное, но не систематическое применение толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и	В целом успешное, но не систематическое применение толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и	В целом успешное, но не систематическое применение толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительное и

историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1)	отношению к историческому наследию и культурным традициям/ Отсутствие навыков	бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям	отношению к историческому наследию и культурным традициям	бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям
--	--	--	---	--

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 До исторического 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.Правиласервировкистол
ов.

34.Типыикатегориипредприятийобщественногопитания.

35.Ресторанныйсервис.36.Оборудование,используемоенапредприятияхобщественногоп
итания

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

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

УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий,
уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям

Задания открытого типа:

1.Какие столовые приборы были в пельменных?

Правильный ответ:..алюминиевые

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

*Правильный ответ:*солёные 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. Зелёный борщ в старину начинали готовить когда??(время года):

- а) зимой
- б) весной
- в) летом

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 и предоставляемых услуг»	УК-5/ УК-5.1	Контрольный опрос
2.	Раздел 2 «История народной кухни»	УК-5/ УК-5.1	
3.	Раздел 3 «Организация обслуживания посетителей»	УК-5/ УК-5.1	

Задания для подготовки к зачету

УК-5/ УК-5.1

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.

УК-5/ УК-5.1

Знать

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

Уметь

1. Характеристика способов тепловой обработки.
2. Предприятия общественного питания концептуального типа.
3. Виды кейтеринга.
4. Мерчендайзинг 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 блюда на питков.
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 фор-

мирования 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, свое-временного 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.

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 не-большой 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

с положениями 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 достаточной высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. 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	всессию	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
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

8. 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 выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых не аудиторное 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 вопросы. 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 даны в установленном 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).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

-MS Windows 8 OEM SNGLOLP NLLegalization Get Genuine COA 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, Zoom Video Communications, 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 «КонсультантПлюс»	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 «Эксперт РА»	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 специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

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

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

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 помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
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). 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, pH-метр стационарный (переносной), аквадистиллятор, анализатор качества молока, весы лабораторные, весы электронные, вискозиметр, индикатор, микропроцессорный ионизатор, очиститель воздуха, электрическая плита, термостат воздушный, ультразвуковой анализатор молока, фотоколориметр, электрод (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты 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 № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
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 преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). 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. 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 № РГА01140022 от «16» Января 2025 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
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. 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 № РГА01140022 от «16» Января 2025 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
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). 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. 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 № РГА01140022 от «16»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

Января 2025 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
--	--