

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет - «Торгово-технологический»**

**Кафедра - «Технология продуктов общественного питания и химия»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета ТТ  
доцент Т.Х. Глухов

  
«27» мая 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции**

Направление подготовки – **19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

Направленность (профиль) программы – **Технология продукции и организация  
ресторанного дела**

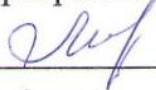
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Курс обучения	<b>3(3)</b>
Семестр	<b>6(6)</b>
Форма обучения	<b>очная (заочная)</b>

**Нальчик – 2025г**

Рабочая программа дисциплины ФТД.02 «Эстетика оформления ресторанной продукции» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент



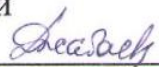
Л.Ж.Ширитова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор

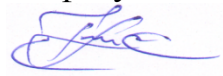


А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета  
Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент



Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины** – дать будущим специалистам в области ресторанного бизнеса систематизированные знания основ дизайна и карвинга блюд, технологии приготовления ресторанной продукции, позволяющие грамотно организовать работу службы питания в предприятиях разных категорий и классов

**Задачи дисциплины:**

- ознакомить с дизайном, карвингом и технологией приготовления кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий;
- сформировать понимание эстетического восприятия и оформления блюд и изделий, обеспечивающих производство продукции высокого качества, ее безопасность для жизни и здоровья потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям в области кулинарного мастерства

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<p><b>Знать:</b> Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления</p> <p><b>Уметь:</b> Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями</p>
		ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	<p><b>Знать:</b> Нормативно-технологическую документацию, технологические регламенты, стандарты предприятия общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления</p>

			<b>Владеть:</b> Навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления
--	--	--	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Эстетика оформления ресторанной продукции» является факультативной дисциплиной, включенной в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачётных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	6	6
	З.е., часов	З.е., часов
<b>1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>0,64/23</b>	<b>0,17/6</b>
лекции	9(4)*	2
практические занятия	9	2
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачёт</b>	1	1
<b>2. Самостоятельная работа в том числе (час):</b>	<b>0,36/13</b>	<b>0,83/30</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	8	25
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
<b>Общая трудоёмкость з.е./час</b>	<b>1/36</b>	<b>1/36</b>

(\*) Занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практические занятия	Сам.изуч.отд. тем
1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	2	-	2
2.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.	4(4)*	-	4
3.	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.	3	9	2

Итого по дисциплине	9(4)*	9	8
---------------------	-------	---	---

( ) \*Занятия, проводимые в интерактивной форме

**4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённых на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практические занятия	Сам.изуч.отд. тем
1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	0,5	-	2
2.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.	0,5	-	12
3.	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.	1	2	11
<b>Итого по дисциплине</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>25</b>

**4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

**4.3.1 Лекции**

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	<b>ЛЕКЦИЯ №1.</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Взаимосвязь дизайна и стиля.	2	0,5
2.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.	<b>ЛЕКЦИЯ №2.</b> Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшения блюд. Правила подбора профессионального инструмента для карвинга.	2(2)*	0,25
		<b>ЛЕКЦИЯ №3.</b> Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь). Украшения из лука. Украшения из плодовоовощных растений. Украшения из десертных овощей. Украшения из тыквы и огурцов. Украшения из цитрусовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов. Украше-	2(2)*	0,25

		ния из экзотических плодов		
3.	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.	<b>ЛЕКЦИЯ №4.</b> Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. Колорит, цветовая гамма. <b>ЛЕКЦИЯ №5.</b> Виды орнаментов. Рисование орнаментов. Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.	2  1	0,5  0,5
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>9(4)*</b>	<b>9</b>

( ) \*Занятия, проводимые в интерактивной форме

#### 4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практических занятий	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки	<b>Практ. зан.1.</b> Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов	2	0,25
		<b>Практ. зан.2.</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных.	2	0,25
		<b>Практ. зан.3.</b> Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов Самостоятельное рисование круглого торта.	2	0,25
		<b>Практ. зан.4.</b> Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов.	2	0,5
		<b>Практ. зан.5.</b> Изготовление украшений из мастики	1	0,75
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>9</b>	<b>2</b>

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Эстетика оформления ресторанной продукции» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 8(25) часа, из них 13(30) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговым контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачёту. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ разд елов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объём часов очно (заочно)	*Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	2(2)	[1],[2], [3], [4], [5], [7], [11], [14]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.	4(12)	[[1],[2], [3], [4], [5], [7], [11], [14]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3.	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.	2(11)	[1],[2], [3], [4], [5], [7], [11], [14]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета
<b>Итого</b>		<b>13(30)</b>		

\* - перечень учебно-методического обеспечения приведён в разделе 8

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Предмет, задачи эстетики и дизайна. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии.	ОПК-4	1-ый рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям
2.	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий. Карвинг – украшения из овощей, фруктов.	ОПК-4	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям

			занятиям
3..	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий. Основы рисования и лепки.	ОПК-4	3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям

## 6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие на практических занятиях и в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях ( ответы на тесты, на контрольные вопросы ).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умении и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)



## 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Эстетика оформления ресторанной продукции» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ОПК-4** Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенция **ОПК-4**, формируется при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

### Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-4	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	<b>ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции</b>	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	8
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

7. \* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

### Промежуточная аттестация – зачёт

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачёта (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

### Индикаторы достижения компетенций\*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	минимальный	минимальный	минимальный
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 <sub>ОПК-4</sub> Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (6-этап)	<b>Знать:</b> Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания массового изготовления	Не знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания массового изготовления	Частично знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания массового изготовления	Знает на достаточно высоком уровне технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания массового изготовления	На высоком уровне знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства общественного питания массового изготовления
	<b>Уметь:</b> Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления	Не умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	Не в полной мере умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	На достаточно хорошем уровне умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	На высоком уровне умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде
	<b>Владеть:</b> Навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Не владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Не в полной мере владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Хорошо владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Владеет на высоком уровне навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями
ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает технологические	<b>Знать:</b> Нормативно-технологическую документацию, технологиче-	Не знает нормативно-технологическую документацию, тех-	Частично знает с нормативно-технологической докумен-	Знает на достаточно высоком уровне нормативно-техноло-	На высоком уровне знает нормативно-технологиче-

процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания (6-этап)	ские регламенты, стандарты предприятия общественного питания	нологические регламенты, стандарты предприятия общественного питания	тацией, технологическими регламентами, стандартами предприятий общественного питания	гическую документацию, технологические регламенты, стандарты предприятия общественного питания	скую документацию, технологические регламенты, стандарты предприятия общественного питания
	<b>Уметь:</b> Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления	Не умеет разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления	Не в полной мере умеет разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления	На высоком уровне умеет разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства продукции общественного питания массового изготовления
	<b>Владеть навыками:</b> разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	Не владеет навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	Не в полной мере владеет навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	Хорошо владеет навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	Владеет на высоком уровне навыками разработки технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления

\* На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачёту, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачёту. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачёте студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной передаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачёта и остальные **20-40** баллов он получает на зачёте.

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания,

уровень «зачтено»		умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «зачтено»	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «не зачтено»	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

**7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1<sub>ПК-4</sub>, ИД-2<sub>ПК-4</sub> в процессе освоения образовательной программы**

**7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся  
1-ый рейтинг контроль**

1. Цветки и листья, засахаренные при помощи гуммиарабика, сохраняются
  - а) в течение нескольких месяцев
  - б) в течение нескольких дней
  - в) в течение нескольких часов
2. Для приготовления марципана используют
  - а) фундук
  - б) миндаль
  - в) грецкий орех
3. При темперировании шоколад предварительно нагревают до температуры
  - а) 50°C
  - б) 30°C
  - в) 125°C
4. Для предотвращения засахаривания и потемнения карамели необходимо использовать
  - а) масло растительное
  - б) ванильный сахар
  - в) сахарную пудру
5. Трубочку держат перпендикулярно плоскости и отсаживают крем вращательным движением, накладывая витки крема в виде спирали для украшения
  - а) листочек
  - б) розанчик
  - в) ракушка
6. Для консервации растительного материала используют

- а) яичный белок и сахар
- б) крахмал и яичный белок
- в) гели

7. Для приготовления шоколадной рисовальной массы в темперированный шоколад необходимо добавить

- а) сахарную пудру и патоку
- б) сахарный сироп или воду
- в) мед и сахарный сироп

8. Патоку в карамельную массу добавляют для

- а) лучшей карамелизации
- б) изменения вкуса
- в) пластичности

9. Красители, предназначенные для окрашивания карамельной массы, вводят при температуре

- а) 160 °С
- б) 110°С
- в) 100°С

10. Мраморное желе - это

- а) смешанное бесцветное желе с окрашенным
- б) кубики разноцветного желе залитые бесцветным
- в) смешанное бесцветное желе с патокой

11. Изделия из шоколада получают с налетом из-за

- а) нагрева шоколада выше 60 °С
- б) нагрева шоколада ниже температуры 33 °С
- в) нагрева шоколада выше 50°С

## **2-ой рейтинг контроль**

1. Объемные изделия из марципана сушат

- а) на воздухе
- б) в печи
- в) в крахмале

2. После нанесения гели на поверхность, она сохраняет

- а) симметрию рисунка
- б) рельефный узор
- в) неподвижную гладь.

3. Красители, предназначенные для окрашивания марципана разводят в

- а) винном спирте
- б) воде

- в) растительном масле
4. Холодные десерты подают при температуре
- а) 12-14 °С
  - б) 25-30°С
  - в) 2 - 8°С
5. Надписи наносят при помощи
- а) корнетика с косым срезом
  - б) корнетика, с отверстием 2—3 мм,
  - в) кондитерского мешка с зубчатой трубочкой
6. При высоком нагреве красители, предназначенные для окрашивания карамельной массы, подвергаются
- а) свертыванию
  - б) обесцвечиванию
  - в) сдобриванию
7. Марципановую массу, при приготовлении заварным способом пропускают через
- а) сито
  - б) терку
  - в) вальцовку
8. Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде
- а) листиков
  - б) бабочек
  - в) розочек
9. Белковая рисовальная масса по способу приготовления бывает
- а) темперированная
  - б) охлажденная и замороженная
  - в) холодная и подогретая
10. Мучную рисовальную массу приготавливают из
- а) муки, сахарной пудры, яиц, молока
  - б) муки, воды, яиц, молока
  - в) муки, лимонной кислоты, сахара, сливок
11. Для консервации растительного материала используют
- а) гуммиарабик
  - б) крахмал
  - в) гели
12. Крупные фигуры из шоколада готовят в специальных
- а) выемках
  - б) лотках
  - в) металлических формах

13. Для нанесения нейтрального геля на поверхность готовых кондитерских изделий необходимо
- а) охладить гель до температуры 20 °С.
  - б) нагреть гель до температуры 85 °С.
  - в) развести с водой
14. Горячие десерты подают при температуре
- а) 25 °С.
  - б) 85 °С.
  - в) 75 °С.
15. Холодные десерты подают в
- а) креманках
  - б) стаканах
  - в) порционных тарелках

### 3-ий рейтинг контроль

1. Мозаичное желе - это
- а) смешанное бесцветное желе с окрашенным
  - б) кубики разноцветного желе залитые бесцветным
  - в) смешанное бесцветное желе с патокой
2. В состав молочной мастики входит
- а) сахарная пудра, патока, желатин
  - б) сахарная пудра, сухое молоко, сгущенное молоко
  - в) сахарная пудра, кукурузный крахмал, сгущенное молоко
3. Сироп для приготовления крема белкового заварного уваривают до температуры
- а) 122<sup>0</sup>С
  - б) 107<sup>0</sup>С
  - в) 110<sup>0</sup>С
4. Медленное нагревание шоколада на водяной бане называется
- а) увариванием
  - б) кипячением
  - в) темперированием
5. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный торт, необходимо
- а) смазать фруктовой начинкой
  - б) посыпать сахарной пудрой
  - в) смазать сливочным кремом
6. Для приготовления помады в сахарный сироп добавляют патоку или пищевые кислоты для:
- а) предохранения от прокисания
  - б) предохранения от засахаривания
  - в) получения прозрачной масс

7. Перед отделкой готовых изделий помаду
  - а) охлаждают
  - б) взбивают
  - в) разогревают
8. В состав глазури, в отличие от помады, входит
  - а) молоко
  - б) масло слив.
  - в) белки яичные
9. Шоколадная глазурь по другому называется ...
  - а) кандир
  - б) кувертюр
  - в) марципан
10. Мутная масса из сахарного сиропа с сахарной пудрой называется
  - а) кандир
  - б) кувертюр
  - в) марципан
11. Сырцовую мастику можно приготовить на воде с желатином, а можно на ...
  - а) сгущенном молоке
  - б) кефире
  - в) ряженке
12. Для заварной мастики заваривают
  - а) муку
  - б) геркулес
  - в) крахмал
13. Посыпки используют для украшения поверхности и ...
  - а) прослаивания пластов
  - б) добавления в тесто
  - в) обсыпания боковых сторон
14. Орехи, которые не рекомендуется посыпать на изделия до выпечки?
  - а) арахис
  - б) фундук
  - в) миндаль

### **7.3.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1-ый рейтинг контроль**

1. Роль эстетики в повышении культуры обслуживания.
2. Эстетика и дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции предприятий общественного питания.
3. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания.
4. Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.
5. Роль рекламы в повышении культуры обслуживания.
6. Виды, направления и принципы применения критериев дизайна на практике.
7. Форма изделия, виды, принципы художественного формообразования.



8. Цвет, значение цвета в формообразовании кулинарных изделий, эстетика цвета: первичные цвета, цветовой круг, цветовая гармония.
9. Единство всех составных частей и элементов оформления (сочетание гарнира по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету).
10. Правила рациональной технологии и пищевой санитарии.
11. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
12. Национальный колорит.
13. Эстетика и дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции предприятий общественного питания.
14. Концептуальный дизайн, как форма обеспечения адекватности интересов производителей и потребителей.

## **2-ой рейтинг контроль**

1. Дизайн кулинарной продукции и его роль в повышении культуры обслуживания.
2. Размеры и пропорции изделий, и их влияние на эстетическое восприятие.
3. Композиция, виды и средства композиции, связь элементов композиции.
4. Орнамент, виды, применение в оформлении кулинарной продукции.
5. Гармоничность размера, формы, цвета, отделочных элементов.
6. Что включает в себя понятие карвинг? Виды инвентаря для карвинга.
7. По каким признакам подразделяется кулинарная продукция для карвинга? Влияние цвета овощей на общий вид блюда.
8. Что понимается под карбованием овощей? Карбование как способ изменения привычного вида продукта.
9. Какие овощи можно карбовать? Традиционное и нетрадиционное сырье.
10. В интервале, каких температур следует нагревать некоторые овощи перед карбованием? Влияние физико-химических процессов на цвет овощей.
11. Какие вещества образуются в результате окисления овощей на воздухе? Способы сохранения внешнего вида продукции. Как влияет кислород воздуха на внешний вид карбованных овощей.
12. Из каких овощей нарезаются листья. Какие размеры и формы листьев предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия
13. Из каких овощей нарезают калу и листья для нее. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?
14. Из каких овощей нарезают розы, виды роз. Особенности нарезки.
15. Из каких овощей нарезаются листья для розы. Какие размеры и формы листьев предпочтительны, последовательность действий. Хранение готовых изделий.
16. Из каких овощей нарезают шишки, последовательность действий. Хранение готовых изделий.
17. Из каких овощей нарезают «рыб» и «сети», последовательность действий. Хранение готовых изделий.
18. Из каких овощей нарезают «лилии» и «хризантемы», последовательность действий. Хранение готовых изделий.
19. Из каких овощей нарезают фигурки из овощей, последовательность действий. Хранение готовых изделий.
20. Из каких овощей нарезают мелкие украшения для оформления холодных и рыбных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий
21. Из каких овощей делают украшения бортов тарелки. Каковы формы нарезки?
22. Из каких овощей изготавливают украшения изделий из измельченных и фаршеобразных продуктов. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия. Требования СанПин к режиму хранения таких продуктов.
23. Какие овощи используют для украшения банкетных блюд. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия

24. Как используют карвинг для нарезки крупных овощей – арбузов, дынь, тыквы и др. Какие размеры и формы предпочтительны. Какова последовательность действий. Как хранят готовые изделия?

### **3-ий рейтинг контроль**

1. Мучные кондитерские изделия – значение в питании, ассортимент.
2. Современный дизайн мучных кондитерских изделий.
3. Полуфабрикаты нового поколения, используемые при оформлении мучных кондитерских изделий.
4. Композиции тортов, выразительные средства композиции: построение художественного произведения, применение основ изобразительной грамоты, декоративное оформление; использование средств выразительности: равновесие, контраст, ритм, масштаб пропорций и симметрия.
5. Цветовая характеристика композиции украшения.
6. Композиция квадратного торта: композиционный центр, число элементов, эскизные варианты, тема оформления торта.
7. Композиция круглого торта: признаки круглой структуры и скульптурного рельефа, условность цвета.

### **7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)**

1. Предмет эстетики.
2. Задачи эстетики.
3. Система категорий эстетики.
4. Основные категории эстетики
5. Композиция, стили европейских композиций. Ресторанная флористика.
6. Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг. (хроматические, ахроматические).
7. Контраст и нюанс.
8. Народное искусство и традиции.
9. Дизайн, его виды.
10. Эстетика как философская наука.
11. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
12. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии.
13. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.
14. Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала.
15. Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.
16. Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения.
17. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции.
18. Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.
19. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Соусы.
20. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из картофеля, овощей и грибов.
21. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.
22. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из мяса и мясопродуктов.
23. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
24. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

25. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.
26. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Супы.
27. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Холодные блюда и закуски.
28. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Сладкие блюда.
29. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Напитки.
30. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий. Мучные кулинарные изделия.
31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке).
32. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Цветовая гамма изделий.
33. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество.
34. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий. Национальный колорит.
35. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.
36. Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.
37. Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.
38. Взаимосвязь дизайна и стиля.
39. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С.А.Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464с.
2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горнбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560с.
4. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса: / Н.В.Корнеева, И.А.Емелина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272с.
5. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Речицкой, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01392-3;Тоже [Электронныйресурс].- URL: <http://biblioclub.ru>

6. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с.-ISBN978-5-504-00980-3;Тоже[Электронныйресурс]. RL: <http://biblioclub.ru>

#### **Дополнительная литература:**

7. Аванесова, Г.А. Сервисная деятельность / Г.А. Аванесова. – М.: Аспект пресс, 2006. – 320с.

8. Астрейкова, А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых / А. А. Астрейкова, П. Д. Матвеев, Т. П. Ананич. – Минск: Харвест, 2011. – 800 с.

9. Конран, Т. К. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие / Т.К. Конран. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. – 210 с.

10. Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов. – М.: Рконсульт, 2005. – 468 с.

11. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания / А. И. Мглинец. - СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

12. Новолоцкая, Я.Е. Руководство современного менеджера ресторана / Я.Е. Новолоцкая. – М.: Вершина, 2006. – 224 с.

13. Скобкин, С.С. Квалификационные требования; характеристики должностей; нормативы труда работников гостиничного хозяйства и общественного питания / С.С. Скобкин. – М.: Экономист. 2004. – 191 с.

14. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: / В. В. Усов. – М.: Издательский центр "Академия", 2011. – 432с.

### **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

- **ЭБС «Издательства Лань»**  
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»  
ООО «Издательство Лань».  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**  
ООО «ЭБС ЛАНЬ»  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
ООО «Директ-Медиа»  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
ООО Научная электронная библиотека.  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**  
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контролях и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакомляются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны

изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Эстетика оформления ресторанной продукции» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачётом.

### **11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

#### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

**Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

#### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<a href="http://www.edu.ru/index.php">«Российское образование» - федеральный портал</a>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	<a href="http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm">http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm</a>
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	<a href="http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetzialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirnomaslichnye-kultury-01.php">http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetzialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirnomaslichnye-kultury-01.php</a>

### **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic

			DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
		Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W
		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.