



1920

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КубГУ»)**

Филиал в г. Славянске-на-Кубани

Факультет математики, информатики, биологии и технологии

**Кафедра математики, информатики, естественнонаучных и
общественных дисциплин**



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
качеству образования - первый
проректор

Т.А. Хагуров

«30» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.19.13 ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ

Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль) Технологическое образование, Физика

Форма обучения очная

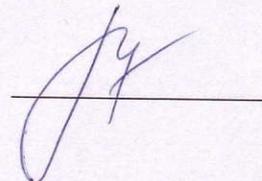
Квалификация бакалавр

Краснодар 2025

Рабочая программа дисциплины _____ составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г. № 121, зарегистрировано в Минюсте России 15.03.2018 № 50362.

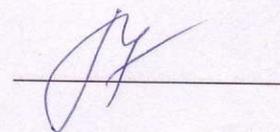
Программу составил:

Радченко С. А.,
зав. кафедрой математики, информатики,
естественнонаучных и общетехнических дисциплин,
кандидат педагогических наук, доцент



протокол № 9 от 06.05.2025 г.

Зав. кафедрой математики, информатики,
естественнонаучных и общетехнических
дисциплин Радченко С. А.,

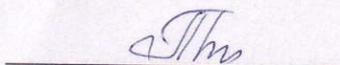


Утверждена на заседании учебно-методической комиссии филиала,
протокол № 9 от 14.05.2025 г.

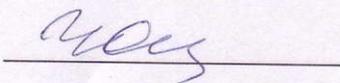
Председатель УМК филиала Поздняков С. А.



Рецензенты:



Пышная Л.Н., директор МАОУ СОШ № 18 имени Героя Советского Союза И. К.. Боронина, г. Славянска-на-Кубани
МО Славянский район



Чернышева У.А., доцент, канд. пед. наук, доцент кафедры МИЕиОД, филиала КубГУ в г.Славянске-на-Кубани

Содержание

1. Цели и задачи изучения дисциплины	4
1.1 Цель освоения дисциплины	4
1.2 Задачи дисциплины	4
1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
2 Структура и содержание дисциплины.....	6
2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....	6
2.2 Структура дисциплины	7
2.3 Содержание разделов дисциплины.....	7
2.3.1 Занятия лекционного типа	7
2.3.2 Занятия семинарского типа.....	7
2.3.3 Лабораторные занятия.....	7
2.3.4 Тематика курсовых работ.....	10
2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	10
3 Образовательные технологии	11
3.1 Образовательные технологии при проведении лекций.....	11
3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий	11
3.3 Образовательные технологии при проведении лабораторных занятий.....	11
4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	12
4.1 Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации	12
4.2 Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций	12
4.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	13
<i>Тестовые задания для текущей аттестации.....</i>	14
<i>Задания для практической работы студентов.....</i>	16
4.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации	16
4.5 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов	17
5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	17
5.2 Учебная литература.....	17
5.2 Периодические издания	18
5.3 Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	18
6 Методические указания для студентов по освоению дисциплины	19
6.1 Методические указания к лабораторным занятиям	19
6.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет)	20
7. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	20

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Практикум по кулинарии»: сформировать у студентов умения и навыки по обработке пищевых продуктов.

1.2 Задачи дисциплины

Изучение дисциплины «Практикум по кулинарии» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-7 – способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;

ПК-2 – способен применять знания технологии и физики при реализации образовательного процесса;

ПК-3 – способен организовывать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к технологии и физике в рамках урочной и внеурочной деятельности

В соответствие с этим ставятся следующие задачи дисциплины:

В соответствие с этим ставятся следующие задачи дисциплины.

1. Формирование умений и навыков по обработке пищевых продуктов.
2. Ознакомление с основами кулинарии.
3. Создание условий для творчества.
4. Обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов.

1.2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Практикум по кулинарии» относится к модулю основы предметных знаний по предмету «Технология» (Б1.О.19.13).

Для освоения дисциплины «Практикум по кулинарии» студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин «Технологии домоведения», «Безопасность жизнедеятельности», «Современное производство и технологии»,

Освоение дисциплины «Практикум по кулинарии» является необходимой основой для успешной последующей деятельности в качестве дипломированного специалиста- бакалавра по профилю «Технология».

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции:

УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-7 - Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;

ПК-2 – способен применять знания технологии и физики при реализации образовательного процесса;

ПК-3 – способен организовывать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к технологии и физике в рамках урочной и внеурочной деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
ИУК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на результаты анализа поставленной задачи	<p>знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа</p> <p>умеет собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области</p> <p>владеет навыками исследования профессиональных проблем с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности</p>
ИУК-1.2. Выбирает оптимальный вариант решения задачи, аргументируя свой выбор	<p>демонстрирует достаточный уровень оценочных суждений при разборе проблемных профессиональных ситуаций</p> <p>умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов, осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий</p> <p>владеет навыками выявления научных проблем и использования адекватных методов для их решения</p>
ОПК-7 Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	
ИОПК-7.1. Понимает основные аспекты взаимодействия участников образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	<p>знает закономерности формирования и развития детско-взрослых сообществ, их социально-психологические особенности и закономерности развития детских и подростковых сообществ</p> <p>умеет обоснованно выбирать и реализовывать формы, методы и средства взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ</p> <p>владеет техниками и приемами взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ</p>
ИОПК-7.2. Применяет методы взаимодействия участников образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	<p>знает психолого-педагогические закономерности, принципы, особенности, этические и правовые нормы взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ</p> <p>умеет предупреждать и продуктивно разрешать межличностные конфликты</p> <p>владеет приемами предупреждения и продуктивного разрешения межличностных конфликтов</p>
ПК-2 Способен применять знания	технологии и физики при реализации образовательного процесса
ИПК 2.1 Владеет предметным содержанием в соответствии с дидактическими целями и возрастными особенностями учащихся	<p>знает перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса (примерные программы, основные учебники по предмету); теорию и технологии учета возрастных особенностей обучающихся</p> <p>умеет критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования с учетом возрастных особенностей обучающихся</p> <p>владеет навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с возрастными особенностями целевой аудитории</p>
ИПК 2.2 Выбирает вариативное содержание предмета с учетом взаимосвязи урочной и внеурочной форм обучения	<p>знает приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету</p> <p>умеет конструировать содержание обучения в соответствии с уровнем развития научного знания и формой обучения</p> <p>владеет навыками разработки рабочих программ по предмету на основе примерных основных общеобразовательных программ и обеспечения ее реализации в соответствии с выбранной формой обучения</p>
ПК-3 Способен организовывать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к	технологии и физике в рамках урочной и внеурочной деятельности

ИПК 3.1 Организует учебную деятельность на уроке, с целью развития интереса у учащихся к предмету	знает основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических технологий, направленные на развития интереса у учащихся к предмету
	умеет использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций с целью развития интереса у учащихся к предмету
	владеет навыками организации учебной деятельности на уроке, развивающей интерес у учащихся к предмету
ИПК 3.2 Организует различные виды внеурочной деятельности, направленные на развитие и поддержание познавательного интереса учащихся	знает условия выбора и приемы использования современных образовательных технологий для повышения мотивации школьников к учебной и учебно-исследовательской работе во внеурочной деятельности по технологии
	умеет организовывать самостоятельную деятельность учащихся, в том числе исследовательскую, направленную на развитие и поддержание познавательного интереса
	имеет навыки использования разнообразных форм, приемов, методов и средств обучения, в том числе по индивидуальным учебным планам, для поддержание познавательного интереса во внеурочной деятельности

2 Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных ед. (108 час.), их распределение по видам работ представлено в таблице

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
		Сем А
Контактная работа, в том числе:		34,2
Аудиторные занятия (всего):	30	56
Занятия лекционного типа	2	2
Лабораторные занятия	28	28
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	-	-
Иная контактная работа:	4,2	4,2
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	4
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2
Курсовая работа (подготовка и написание)	-	-
Самостоятельная работа, в том числе:		73,8
Проработка учебного (теоретического) материала	73,8	73,8
Подготовка к текущему контролю	-	-
Контроль:		-
Подготовка к экзамену/зачету	-	-
Общая трудоёмкость	час.	108
	в том числе контактная работа	34,2
	зач. ед	3

2.2 Структура дисциплины

Распределение трудоёмкости по разделам дисциплины приведено в таблице.

№	Наименование разделов	Всего	Кол-во часов			
			Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			ЛК	ПЗ	ЛР	СРС
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	53,8	2	-	14	37,8
2	Технология приготовления блюд	50	-	-	14	36
ИТОГО по разделам дисциплины		103,8	2	-	28	73,8
Курсовая работа (подготовка и написание)		-	-	-	-	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)		4	-	-	-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2	-	-	-	-
Подготовка к текущему контролю		-	-	-	-	-
Подготовка к экзамену		-	-	-	-	-
Общая трудоемкость по дисциплине		108	2	-	28	73,8

Примечание: ЛК - лекции, ПЗ - практические занятия / семинары, ЛР - лабораторные занятия, КСР - контроль самостоятельной работы, СРС - самостоятельная работа студента, ИКР - иная контактная работа.

2.3 Содержание разделов дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	Сервировка стола Техника складывания салфеток	Последовательность сервировки стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка банкетного стола	ПР, Т
2	Чайное, кофейное и фруктовое застолье	Сервировка чайного стола. Особенности сервировки кофейного стола. Особенности сервировки фруктового стола. Соблюдение правил этикета во время застолья.	ПР, Т

2.3.2 Занятия семинарского типа

Занятия семинарского типа не предусмотрены учебным планом.

2.3.3 Лабораторные занятия

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
А семестр			
Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья			

1	Сервировка стола Техника складывания салфеток	Последовательность сервировки стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка банкетного стола	ПР, Т
2	Чайное, кофейное и фруктовое застолье	Сервировка чайного стола. Особенности сервировки кофейного стола. Особенности сервировки фруктового стола. Соблюдение правил этикета во время застолья.	ПР, Т
3	Простая и фигурная нарезка овощей	Виды ножей для нарезки овощей. Простая нарезка овощей с помощью овощерезок. Технология нарезки овощей ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой. Кулинарное использование различных видов нарезки овощей. Карбование. Хризантема. Гусиные лапки. Розы из вареной моркови и свеклы.	ПР, Т
4	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины и полуфабрикатов из нее	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление шашлыка по-карски. Технология приготовления котлетной массы. Технология приготовления котлет, биточков, зраз, рулетов.	ПР, Т
5	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы	Предварительная обработка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка птицы, дичи. Формовка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка кролика Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления кнельной массы. Технология приготовления шницеля из курицы	ПР, Т

6	Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	Обработка чешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. Разделка рыбы для фарширования. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Характеристика сырья. Обработка морских и речных раков, крабов, креветок. Обработка кальмаров. Обработка мидий.	ПР, Т
Технология приготовления блюд			
1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости кулинарных изделий и блюд	Виды меню. Требования к составлению меню. Калорийность продуктов. Калорийность кулинарных блюд и изделий. Себестоимость кулинарных блюд и изделий.	ПР, Т
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	Значение и классификация супов. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Оформление и подача бульонов, заправочных супов. Условия и сроки хранения.	ПР, Т
3	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Общие правила варки каш. Сроки хранения блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и требования к качеству. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	ПР, Т
4	Блюда из овощей	Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления.	ПР, Т
		Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощей и сроки их хранения.	
5	Блюда из яиц	Яйца и яичные продукты, их значение в питании. Классификация яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление и подача к столу.	ПР, Т
6	Блюда из творога	Значение блюд из творога в питании человека. Требования к качеству и сроки хранения блюд из творога. Технология приготовления творожной сладкой массы. . Оформление и подача к столу.	ПР, Т

7	Холодные блюда и закуски.	Использование холодных блюд и закусок в кулинарии. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов.	ПР, Т
---	---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Примечание: УП - устный (письменный) опрос, Т - тестирование, КР - контрольная работа, Э - эссе, К - коллоквиум; ПР - практическая работа.

2.3.4 Тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	Подготовка к лабораторным занятиям	1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562544 (дата обращения: 14.08.2025).
2	Подготовка к тестированию (текущей аттестации)	1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562544 (дата обращения: 14.08.2025).

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3 Образовательные технологии

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, для реализации компетентностного подхода программа предусматривает широкое использование в учебном процессе следующих форм учебной работы:

- активные формы (лекция, вводная лекция, обзорная лекция, заключительная лекция, презентация);
- интерактивные формы (практическое занятие, семинар, компьютерная симуляция);
- внеаудиторные формы (консультация, практикум, самостоятельная работа, подготовка реферата, написание курсовой работы);
- формы контроля знаний (групповой опрос, контрольная работа, практическая работа, тестирование, коллоквиум, зачёт, экзамен).

3.1 Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1	Сервировка стола.	работа в малых группах	1
2	Виды застолья (чайное, кофейное)	работа в малых группах	1
Итого по курсу			2
в том числе интерактивное обучение*			-

3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

3.3 Образовательные технологии при проведении лабораторных занятий

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья			14
1	Сервировка стола.	работа в малых группах	2
2	Виды застолья (чайное, кофейное)	работа в малых группах	2
3	Простая и фигурная нарезка овощей	работа в малых группах	2
4	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	работа в малых группах	4
5	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	работа в малых группах	2

6	Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	работа в малых группах	2
Технология приготовления блюд			14
1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости кулинарных изделий и блюд	репродуктивная технология	2
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	работа в малых группах	2
3	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	работа в малых группах	2
4	Блюда из овощей	работа в малых группах	2
5	Блюда из яиц	работа в малых группах	2
6	Блюда из творога	работа в малых группах	2
7	Холодные блюда и закуски.	работа в малых группах	2
Итого по курсу			28
в том числе интерактивное обучение*			12

4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

4.1 Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№	Контролируемые разделы дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3	Т, УП, ПР	3
2	Технология приготовления блюд	УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3	Т, УП, ПР	3

4.2 Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Продвинутый уровень – полная сформированность и устойчивость всех компетенций, охваченных компетентностной моделью.

Базовый уровень – прочная сформированность и устойчивость компетенций, охваченных компетентностной моделью.

Пороговый уровень – достаточная (фрагментарная) сформированность компетенций, охваченных компетентностной моделью.

Код и наименование	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам
--------------------	-------------------------------------------------------------------

компетенций	обучения и критериям их оценивания		
	пороговый	базовый	продвинутый
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено	Хорошо/зачтено	Отлично /зачтено
УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, выкладках, рассуждениях, исправленных после нескольких наводящих вопросов преподавателя.	- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие методического содержания ответа; - допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправление по замечанию преподавателя; - допущены ошибки или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, легко исправленных по замечанию преподавателя.	- полно раскрыл содержание материала в области, предусмотренной программой; - изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно использовал терминологию; - показал умения иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами из практики; - продемонстрировал усвоение изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость знаний; - отвечал самостоятельно без наводящих вопросов, как на билет, так и на дополнительные вопросы.

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

Примерные вопросы для устного (письменного) опроса

Перечень компетенций (части компетенции), проверяемых оценочным средством: УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3

1. Требования по технике безопасности при выполнении кулинарных работ
2. Виды нарезки овощей и оборудование для выполнения операции
3. Классификация супов.
4. Схема разделки свиной туши.
5. Виды меню.
6. Калорийность блюда. Низкокалорийные блюда.
7. Особенности сервировки банкетного стола.
8. Посуда для сервировки фруктового застолья?
9. Способы заваривания кофе.
10. Назовите виды сложной нарезки овощей.
11. Виды крупнокусковых полуфабрикатов
12. Виды мелкокусковых полуфабрикатов
13. Виды порционных полуфабрикатов
14. Технология приготовления рагу.
15. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы.
16. Для приготовления каких блюд используется кнельная масса?
17. Стили складывания салфеток.
18. Функции салфеток.
19. Способы складывания полотняных салфеток
20. Дать определение меню.
21. Суточная потребность калорийности пищи для взрослого человека. Суточные нормы

потребления продуктов.

22. Режим питания.
23. Какие виды жидкой основы используются для приготовления холодных супов?
24. Опишите технологию приготовления мясной окрошки?
25. Какие овощи используются для приготовления ботвиньи?
26. Какие овощи используются для приготовления супов-пюре?
27. Опишите технологию приготовления рассыпчатой гречневой каши.
28. Какое количество молока требуется для приготовления вязкой рисовой каши?
29. Требования к качеству и оформлению блюд из круп.
30. Какие пищевые вещества содержат блюда из овощей?
31. Использование холодных блюд и закусок в кулинарии.
32. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок.
33. Технология приготовления бутербродов.
34. Технология приготовления салатов.

Тестовые задания для текущей аттестации

Перечень компетенций (части компетенции), проверяемых оценочным средством: УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3

2. Пищевые продукты, используемые для приготовления кулинарной продукции (один ответ)

- 1) продовольственное сырье
- 2) кулинарная продукция
- 3) кулинарные изделия
- 4) кондитерские изделия

3. Производственные факторы, оказывающие воздействие на здоровье и работоспособность человека в процессе труда (несколько ответов)

- 1) охрана труда
- 2) условия труда
- 3) техника безопасности
- 4) безопасность труда
- 5) Количество групп питания

(один ответ)

- 1) 2 группы
- 2) 3 группы
- 3) 4 группы
- 4) одна большая группа
- 5) Сервируя фуршетный стол, тарелки ставят

(один ответ)

- 1) стопками по 5-10 штук
- 2) стопками по 3-6 штук
- 3) на расстоянии 2 см от края стола через равные промежутки
- 4) по середине стола через равные промежутки по числу приглашенных гостей

6. Объем фужеров для фруктовой, минеральной воды и пива емкостью

(один ответ)

- 1) 200 мл
- 2) 250 мл

7. Родина чая

(один ответ)

- 1) Япония
- 2) Индия
- 3) Китай

Китай

- 4) Индонезия

8. Количество воды, необходимое для варки 1 кг мяса

(один ответ)

- 1) 1 - 1,5л
- 2) 0,5 - 1л
- 3) 2 - 2,5л
- 4) 1 - 1,5л
- 5) 3 - 3,5л

9 .Температура хранения мяса в бульоне перед отпуском

(один ответ)

- 1) комнатная
- 2) 50 - 60
50 - 60
- 3) 30 -40
- 4) 40 - 45

10 .Масса начинки в пельмене

(один ответ)

- 1) 5 - 6г
- 2) 7 -8г
- 3) 10 - 12г
- 4) 12- 13г

12 .Пельмени и вареники опускают

(один ответ)

- 1) в холодную воду
- 2) в холодную подсоленную воду
- 3) в кипящую воду
- 4) в кипящую подсоленную воду

13 .Для большинства мучных блюд готовится тесто

(один ответ)

- 1) пресное
- 2) сдобное
- 3) дрожжевое
- 4) заварное

14.К мучным блюдам не относятся

(один ответ)

- 1) пельмени
- 2) оладьи
- 3) блины
- 4) пироги

15.Торжественный званый обед

(один ответ)

- 1)банкет
- 2) фуршет
- 3) коврижный стол
- 4) коврижный стол
- 5) шведский стол
- 6) шведский стол

16.Суточная потребность продуктов для взрослого человека

(один ответ)

- 1) 3000 ккал
- 2) 3000 - 4000 ккал
- 3) 1500 - 2000 ккал
- 4) 1800 ккал

47. Суточная потребность продуктов для детей до 3-х лет

(один ответ)

- 1) 1400 ккал
- 2) 1200 ккал
- 3) 1300 ккал
- 4) 1700 ккал

Задания для практической работы студентов

Перечень компетенций (части компетенции), проверяемых оценочным средством: УК-1; ОПК-7; ПК-2; ПК-3

1. Осуществить простую нарезку овощей. Нарезать овощи кубиками и приготовить салат.
2. Осуществить сложную нарезку овощей. Украсить салат «Гусиными лапками».
3. Сделать розы из моркови, свеклы, редиски. Украсить закуску.
4. Приготовить борщ.
5. Рассчитать калорийность кулинарных изделий и блюд
6. Рассчитать себестоимость кулинарных изделий и блюд.
7. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»
8. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления блюд из рыбы»
9. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления блюд из овощей»
10. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления кондитерских изделий»

4.4 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

Примерные вопросы на зачет (экзамен)

1. Требования по технике безопасности при выполнении кулинарных работ
1. 2. Виды нарезки овощей и оборудование для выполнения операции
2. Классификация супов.
3. Схема разделки свиной туши.
4. Виды меню.
5. Калорийность блюда. Низкокалорийные блюда.
6. Особенности сервировки банкетного стола.
7. Посуда для сервировки фруктового застолья?
8. Способы заваривания кофе.
9. Назовите виды сложной нарезки овощей.
10. Виды крупнокусковых полуфабрикатов
11. Виды мелкокусковых полуфабрикатов
12. Виды порционных полуфабрикатов
13. Технология приготовления рагу.
14. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы.
15. Для приготовления каких блюд используется кнельная масса?
16. Стили складывания салфеток.
17. Функции салфеток.
18. Способы складывания полотняных салфеток
19. Дать определение меню.
20. Суточная потребность калорийности пищи для взрослого человека. Суточные нормы потребления продуктов.
21. Режим питания.
22. Какие виды жидкой основы используются для приготовления холодных супов?
23. Опишите технологию приготовления мясной окрошки?
24. Какие овощи используются для приготовления ботвиньи?

25. Какие овощи используются для приготовления супов-пюре?
26. Опишите технологию приготовления рассыпчатой гречневой каши.
27. Какое количество молока требуется для приготовления вязкой рисовой каши?
28. Требования к качеству и оформлению блюд из круп.
29. Какие пищевые вещества содержат блюда из овощей?
30. Использование холодных блюд и закусок в кулинарии.
31. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок.
32. Технология приготовления бутербродов.
33. Технология приготовления салатов.

4.5 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов

Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на четыре содержательных блока: по одному в каждом семестре.

1. Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).
2. Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.
3. Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.
4. Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр - 60, минимальное (для допуска к зачёту) - 30.

Семестр А

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	42
	Технология приготовления блюд	Выполнение творческого проекта	18
2	Текущая аттестация по разделу	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

5.2 Учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562544> (дата обращения: 14.08.2025).
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562515> (дата обращения: 14.08.2025).

3. Васюкова, А. Т. Технология производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 67 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18239-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/580440> (дата обращения: 14.08.2025).

5.2 Периодические издания

1. Наука и школа.
2. Народное образование.
3. Педагогика.
4. Российское предпринимательство
5. Школьные технологии.
6. Экономика в школе. Эксперимент и инновации в школе.

5.3 Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС)

1. ЭБС «ЮРАЙТ» [учебники и учебные пособия издательства «ЮРАЙТ», медиа-материалы, тесты]. — URL: <https://urait.ru/>.
2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств; журналы; коллекция медиа-материалов: аудиокниги, аудиофайлы, видеокурсы, экспресс-подготовка к экзаменам, презентации, тесты, карты, онлайн-энциклопедии, словари]. — URL: www.biblioclub.ru/.
3. ЭБС «Znaniium.com» [учебные, научные, справочные, научно-популярные издания различных издательств, журналы]. — URL: <http://znaniium.com/>.
4. ЭБС «Лань» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств; журналы]. — URL: <http://e.lanbook.com/>.

Профессиональные базы данных

1. Виртуальный читальный зал Российской государственной библиотеки (РГБ). — URL: <https://ldiss.rsl.ru/>.
2. Национальная электронная библиотека (НЭБ) [включает Электронную библиотеку диссертаций РГБ] : [федеральная государственная информационная система Министерства культуры РФ]. — URL: <https://rusneb.ru/> (полный доступ к объектам НЭБ – в локальной сети с компьютеров библиотеки филиала).
3. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU» [русские научные журналы, труды конференций; Российская национальная база данных научного цитирования (РИНЦ)]. — URL: <http://www.elibrary.ru/>.
4. Универсальные базы данных «ИВИС» [русские научные журналы по вопросам педагогики и образования, экономики и финансов, информационным технологиям, экономике и предпринимательству, общественным и гуманитарным наукам, индивидуальные издания, Вестники МГУ, СПбГУ, статистические издания России и стран СНГ]. — URL: <https://eivis.ru/basic/details>.

Информационные справочные системы

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (доступ – в главном корпусе филиала по локальной сети с компьютеров аудитории А22).

Ресурсы свободного доступа

1. Официальный интернет-портал правовой информации. Государственная система правовой информации. — URL: <http://pravo.gov.ru/>
2. КонсультантПлюс : некоммерческая интернет-версия справочной правовой системы. — URL:

https://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home&utm_csourc=online&utm_cmedium=buton.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) - официальный сайт. – URL: <https://www.minobrnauki.gov.ru>

4. Министерство просвещения Российской Федерации - официальный сайт. – URL: <https://edu.gov.ru>

5. Лекториум [раздел «Медiateка» – открытый видеоархив лекций на русском языке]: образовательная платформа : сайт. – URL: <https://www.lektorium.tv/medialibrary>.

6. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [русские научные журналы]. – URL: <http://cyberleninka.ru/>.

7. Большая российская энциклопедия: [электронная версия] / Министерство культуры РФ. – URL: <https://bigenc.ru/>.

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы:

1. База информационных потребностей [КубГУ и филиалов] (разделы: Научные публикации преподавателей и обучающихся; Информация об участии преподавателей и обучающихся в научных конференциях; Темы выпускных квалификационных работ студентов). – URL: <https://infoneeds.kubsu.ru/infoneeds/>.

2. Электронная библиотека информационных ресурсов филиала [КубГУ в г. Славянске-на-Кубани]. – URL: <http://sgpi.ru/bip.php>.

3. Поступления литературы в библиотеки филиалов : [электронный каталог библиотек филиалов КубГУ]. – URL: <http://megapro.kubsu.ru/MegaPro/UserEntry?Action=ToDb&idb=1>.

4. Электронная библиотека трудов учёных КубГУ. – URL: <http://megapro.kubsu.ru/MegaPro/UserEntry?Action=ToDb&idb=6>.

6 Методические указания для студентов по освоению дисциплины

6.1 Методические указания к лабораторным занятиям

При изучении дисциплины «Практикум по кулинарии» студенты часть материала должны проработать самостоятельно. Роль самостоятельной работы велика.

Планирование самостоятельной работы студентов по дисциплине «Практикум по кулинарии» необходимо проводить в соответствии с уровнем подготовки студентов к изучаемой дисциплине. При всех формах самостоятельной работы студент может получить разъяснения по непонятным вопросам у преподавателя на индивидуальных консультациях в соответствии с графиком консультаций. Студент может также обратиться к рекомендуемым преподавателем учебникам и учебным пособиям, в которых теоретические вопросы изложены более широко и подробно, чем на лекциях и с достаточным обоснованием.

Консультация - активная форма учебной деятельности в педвузе. Консультацию предваряет самостоятельное изучение студентом литературы по определенной теме. Качество консультации зависит от степени подготовки студентов и остроты поставленных перед преподавателем вопросов.

Основной частью самостоятельной работы студента является его систематическая подготовка к практическим занятиям. Студенты должны быть нацелены на важность качественной подготовки к таким занятиям. При подготовке к практическим занятиям студенты должны освоить вначале теоретический материал по новой теме занятия, с тем чтобы использовать эти знания при проведении лабораторного занятия.

Для работы на практических занятиях, самостоятельной работы во внеаудиторное время, а также для подготовки к зачету рекомендуется использовать методические рекомендации к практическим занятиям. При подготовке к тестированию необходимо повторить материал, рассмотренный на практических занятиях

Ряд тем и вопросов курса отведены для самостоятельной проработки студентами. При этом у лектора появляется возможность расширить круг изучаемых проблем, дать на самостоятельную проработку новые интересные вопросы. Студент должен разобраться в

рекомендуемой литературе и письменно изложить кратко и доступно для себя основное содержание материала. Преподаватель проверяет качество усвоения самостоятельно проработанных вопросов на практических занятиях, во время зачета и в процессе работы над проектом. Для получения практического опыта решения задач по дисциплине «Практикумы по обработке материалов-2» на практических занятиях и для работы во внеаудиторное время предлагается самостоятельная работа в форме практических работ. Контроль над выполнением и оценка лабораторных работ осуществляется в форме собеседования.

Таким образом, использование всех рекомендуемых видов самостоятельной работы дает возможность значительно активизировать работу студентов над материалом курса и повысить уровень их усвоения.

6.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет)

В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра, согласно положениям принятой в филиале рейтинговой системы.

1 . Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на шесть содержательных блоков: по одному в каждом семестре.

2 Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).

3 Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.

4 Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.

5 Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр 60, минимальное (для допуска к зачёту) - 30.

7. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются аудитории, кабинеты и лаборатории, оснащенные необходимым специализированным и лабораторным оборудованием.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мебель: учебная мебель Технические средства обучения: экран, проектор, компьютер	1. Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released – свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle. 2. Условия предоставления услуг Google Chrome. Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google». 3. Licenses. LibreOffice is Free Software [свободное программное обеспечение LibreOffice], бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – «The Document Foundation». 4. 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение]. Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – Igor Pavlov. 5. Лицензия. Программа FreeCommander, бесплатная, свободного использования, бессрочная, правообладатель – Marek Jasinski.

		6. Mozilla Firefox – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мебель: учебная мебель Технические средства обучения: экран, проектор, компьютер	. Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released – свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle. 2. Условия предоставления услуг Google Chrome. Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google». 3. Licenses. LibreOffice is Free Software [свободное программное обеспечение LibreOffice], бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – «The Document Foundation». 4. 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение]. Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – Igor Pavlov. 5. Лицензия. Программа FreeCommander, бесплатная, свободного использования, бессрочная, правообладатель – Marek Jasinski. 6. Mozilla Firefox – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
Учебные аудитории для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Мебель: учебная мебель Технические средства обучения: экран, проектор, компьютер	. Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released – свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle. 2. Условия предоставления услуг Google Chrome. Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google». 3. Licenses. LibreOffice is Free Software [свободное программное обеспечение LibreOffice], бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – «The Document Foundation». 4. 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение]. Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – Igor Pavlov. 5. Лицензия. Программа FreeCommander, бесплатная, свободного использования, бессрочная, правообладатель – Marek Jasinski. 6. Mozilla Firefox – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (353560, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Кубанская, 200,	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в	. Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released – свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle. 2. Условия предоставления услуг Google

<p>Электронный зал библиотеки, читальный зал № 2, № А-1)</p>	<p>электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)</p>	<p>Chrome. Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».</p> <p>3. Licenses. LibreOffice is Free Software [свободное программное обеспечение LibreOffice], бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – «The Document Foundation».</p> <p>4. 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение]. Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – Igor Pavlov.</p> <p>5. Лицензия. Программа FreeCommander, бесплатная, свободного использования, бессрочная, правообладатель – Marek Jasinski.</p> <p>6. Mozilla Firefox – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся (353563, Краснодарский край, г. Славянск-на-Кубани, ул. Коммунистическая, дом № 2, Читальный зал библиотеки, № 2)</p>	<p>Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение)</p>	<p>. Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released – свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.</p> <p>2. Условия предоставления услуг Google Chrome. Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».</p> <p>3. Licenses. LibreOffice is Free Software [свободное программное обеспечение LibreOffice], бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – «The Document Foundation».</p> <p>4. 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение]. Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным кол-вом лицензий, правообладатель – Igor Pavlov.</p> <p>5. Лицензия. Программа FreeCommander, бесплатная, свободного использования, бессрочная, правообладатель – Marek Jasinski.</p> <p>6. Mozilla Firefox – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.</p>