

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и цифровизации

А.В. Кубышкина

« 25 » декабря 20 23 г.



ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
(профессиональной переподготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(Наименование программы)

Программу составили:

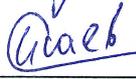
д.т.н., профессор кафедры технологического
оборудования животноводства и перерабатывающих
производств;

к.т.н., доцент кафедры технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность, структурное подразделение)


(подпись)

А.И. Купреенко
(И.О. Фамилия)


(подпись)

С.Х. Исаев
(И.О. Фамилия)

Одобрена на заседании кафедры
технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств
протокол № 5 от « 07 » 12 20 23 г.

Заведующий кафедрой:
к.э.н., доцент



Х.М. Исаев

ОГЛАВЛЕНИЕ

1	Цель и задачи итоговой аттестации	4
2	Результаты освоения ДПП ПП	5
3	Формы и объем итоговой аттестации	9
4	Общие требования к итоговым аттестационным испытаниям	9
5	Процедура проведения итоговых аттестационных испытаний	9
6	Фонд оценочных средств итоговой аттестации	9
6.1	Перечень теоретических вопросов итогового экзамена	9
6.2	Темы практических заданий	11
7	Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации	13
7.1	Нормативно-правовые документы	14
7.2	Рекомендуемая литература	14
8	Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы	16
8.1	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	16
8.2	Перечень программного обеспечения	17

1 Цель и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации (ИА) является установление уровня подготовки выпускника к выполнению нового вида профессиональной деятельности - технология продукции и организация общественного питания.

Задачи итоговой аттестации:

определить готовность выпускника к сферам профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

- установить уровень готовности к выполнению обобщенных трудовых функций и трудовых функций, определенных профессиональными стандартами:

«Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

«Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)

2 Результаты освоения ДПП ШП

Выпускник по дополнительной профессиональной программе переподготовки в соответствии с целями и задачами программы должен обладать следующими основными профессиональными компетенциями

Таблица 2.1 - Результаты освоения ДПП ШП

Виды деятельности	Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПКс или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
Технология продуктов общественного питания	<p>ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: основные биологические законы и концепции сбалансированного питания; современные научные разработки по использованию микроорганизмов в современных технологиях производства, перспективы и проблемы получения продуктов питания с заданными свойствами, хранения сырья; о санитарном надзоре и санитарном законодательстве</p>	<p>Уметь: проводить расчеты суточной потребности разных групп людей в энергии и ее пищевых источниках; использовать современные методы микробиологических исследований для оценки качества сырья; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания, разрабатывать методы действенного санитарного контроля</p>	<p>Владеть: методами органолептической и лабораторной оценки качества пищевого сырья и продукции; основными приемами и методами оценки показателей безопасности сырья и продуктов питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Знать: основные закономерности протекания технологических процессов в перерабатывающих отраслях; устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготвления и задачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научного прогресса в создании высокоэффективного оборудования; устройство, принцип действия классификацию, функциональное</p>	<p>Уметь: оценивать основные характеристики технологического оборудования перерабатывающей промышленности; хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудование на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудование питания, выбирать основное оборудование предприятий общественного питания; хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций,</p>	<p>Владеть: методами анализа технологических процессов; методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании; методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических</p>	

	<p>назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную, компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготвления и раздачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования</p>	<p>настраивать и регулировать оборудование на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудование предприятий общественного питания</p>	<p>комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании</p>
<p>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Знать: основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения (диетическая, лечебная, детская и др.); современные безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продукции общественного питания; основные параметры, характеризующие технологические процессы и аппараты перерабатывающих отраслей</p>	<p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания; использовать нормативные правовые документы при составлении рациона питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; использовать технические средства для осуществления контроля за качеством и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки; использовать базовые теоретические знания и практические навыки для освоения новых видов приборной и технологического оборудования перерабатывающих отраслей сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Владеть: методами, принципами, формами организации процесса и производственного процесса и основами размещения сети объектов общественного питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации, полученной в ходе проведения лабораторных работ; методами расчетов основных параметров, характеризующих технологические процессы и аппараты пищевых отраслей</p>
<p>ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Знать: основы организации производства продукции питания; микрофлору сырья и продуктов ее качественную и количественную динамику в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде,</p>	<p>Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания; оценивать доброкачественность и эпидемиологическую безопасность сырья и продуктов на основе данных микробиологических исследований; провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить</p>	<p>Владеть: рациональными способами производства продукции питания; методами составления рекомендаций по режимам хранения, транспортировки сырья и пищевых продуктов методами составления рекомендаций по режимам хранения, транспортировки сырья и пищевых продуктов; методами проведения проверок</p>

		таре, упаковочным материалами; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; законодательную базу, необходимой для организации производства продукции питания; принципы организации	заклучение; подбирать необходимую базу законодательную базу	предприятий общественного питания, как на стадии проекта и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населению; организацией производства продукции питания в соответствие с принципами и требованиями законодательной базы
ПКс-1 - Способен осуществлять оперативное управление производством общественного питания	Знать: основы организации оперативного управления производством общественного питания	Уметь: применять современные принципы организации оперативного управления производством общественного питания	Владеть: знанием основных направлений организации оперативного управления	
ПКс-2 - Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: показатели производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования; этапы проектирования, общие принципы проектирования, нормативно-техническую документацию, критерии оценки технического уровня; оценивать качество проектирования предприятий общественного питания	Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта и эффективность работы технологического оборудования	Владеть: методикой оценки и планирования внедрения инноваций в производство; методикой подбора технологического оборудования, планировки помещений, оценки уровня предприятия	
ПКс-3 - Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эскизацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, изображение производственных цехов)	Знать: порядок поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, состав технического задания на проектирование предприятия питания, этапы проектирования, состав проекта, последовательность ввода в эксплуатацию; требования к расстановке технологического оборудования	Уметь: методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; рассчитывать производственную программу, потребность в оборудовании и производственных площадях; проектировать предприятия общественного питания, читать чертежи; читать объемное изображение производственных цехов	Владеть: этапы проектирования, состав проекта, последовательность ввода в эксплуатацию; методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса	
ПКс-4 - Способен использовать технические средства для	Знать: основные параметры технологических процессов	Уметь: использовать технические средства для измерения качества и пищевой	Владеть: способностью анализировать пищевую ценность продуктов,	



<p>измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>производства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные методы оценки качества пищевых продуктов; сенсорные и инструментальные методы измерения физических параметров и показателей качества продовольственных товаров; свойства сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; современные методы и свойства контроля качества параметров продовольственных товаров</p>	<p>ценности продуктов в питании человека; составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания; организовать технологический процесс производства продукции питания; стандартными методами измерений качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; сенсорными и инструментальными методами измерений качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; стандартными методами испытания по определению показателей качества и безопасности продовольственных товаров</p>	<p>организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; проводить сенсорные и несложные инструментальные измерения параметров качества мучных и кондитерских изделий; анализировать результаты инструментальных исследований мучных и кондитерских изделий; оценивать их достоверность и давать рекомендации по дальнейшему использованию</p>
<p>ПКс-5 - Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии</p>	<p>Знать: основы расчета технологических режимов, методы анализа технологических процессов и работы оборудования, параметры структуру и особенности функционирования технологических машин, природу взаимодействия основных элементов машин и оборудования общественного питания</p>	<p>Уметь: применять основные принципы и методы инженерного расчета, рассчитывать технологические режимы, элементы оборудования, анализировать технологических процессов и работы оборудования общественного питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; выявлять и устранять потери производительности машин, оценить эффективность технологических процессов, используя современные средства автоматизации технологических процессов в общественном питании, на основании этого предложить пути модернизации</p>	<p>Владеть: методами проектирования технологических комплексов, навыками самостоятельного решения задач автоматизации технологических процессов с целью повышения производительности машин и труда, получения экономического эффекта и принятия решений по вопросам выбора рациональных, прогрессивных и оптимальных технологических процессов и специализированного оборудования, приемами, методами и средствами автоматизации технологических процессов в общественном питании</p>
<p>ПКс-6 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Уметь: использовать базовые принципы и функции экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Владеть: базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>



3 Формы и объем итоговой аттестации

Итоговая аттестация предусмотрена в форме итогового экзамена (ИЭ), в объеме 14 часов.

4 Общие требования к итоговым аттестационным испытаниям

Итоговая оценка уровня сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций слушателей проводится в виде итогового экзамена. К экзамену допускаются слушатели, выполнившие все требования учебного плана. Форма и содержание ИЭ обеспечивают контроль уровня подготовки слушателей для подтверждения их соответствия квалификационным признакам согласно профессиональными стандартами:

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004).

ИЭ имеет комплексный, междисциплинарный характер и охватывает широкий спектр фундаментальных вопросов по изученным дисциплинам. ИЭ подводит итоги теоретической и практической подготовки слушателя, выявляя его подготовленность к предстоящей профессиональной деятельности.

5 Процедура проведения итоговых аттестационных испытаний

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих освоение ДПП профессиональной переподготовки. Итоговая аттестация не может быть заменена оценкой уровня знаний на основе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей. Дата проведения итоговых аттестационных испытаний устанавливается расписанием занятий. Объем времени аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию слушателей, устанавливается учебными планами соответствующих ДПП. При проведении итогового тестирования, в том числе с использованием технических средств контроля знаний (в частности, компьютерной техники), на каждом рабочем месте должно быть не более одного слушателя. В случае если слушатель не может завершить обучение и пройти итоговую аттестацию по программам переподготовки, по уважительной причине (болезнь и др.), то ему на основании личного заявления могут быть предложены и перенесены сроки прохождения итоговой аттестации.

6 Фонд оценочных средств итоговой аттестации

6.1 Перечень теоретических вопросов итогового экзамена:

Технологический раздел представляет собой разработку производственной программы предприятия, являющейся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой.

1. Разработать различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.

2. В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день

3. Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

4. Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.

5. Определить примерное количество блюд реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.

6. Определить структуру производства, состав производственных цехов.

7. Определить производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

7.1 - составить производственные программы цехов; ассортимент продукции, п/ф;

7.2 - определить состав работников, график выхода на работу;

7.3 - организацию производственного и трудового процесса;

7.4 - состав рабочих мест в цехе,

7.5 - рассчитать и подобрать оборудование, инвентарь, посуду и т.д.;

7.6 - рассчитать площадь производственных, торговых, и административных помещений

8. Выполнить планировку предприятия и схему взаимосвязи основных помещений.

9. Дать экспликацию основных и вспомогательных помещений.

10. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания.

Организационный раздел представляет собой разработку организационных вопросов функционирования предприятия. Должны быть разработаны вопросы управления, организации снабжения, хранения продуктов, организации производства, организации коммерческой деятельности и обслуживания предприятий общественного питания.

11. Организация управления предприятием:

11.1 - построить организационную структуру управления предприятием;

11.2 - разработать систему управления предприятием.

12. Организация продовольственного и материально-технического снабжения:

12.1 - определить источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;

12.2 - условия снабжения с поставщиками, порядок заключения договоров, выбор поставщиков;

12.3 - средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе;

12.4 - хранение продуктов и материальных ресурсов, размещение товаров, укладка, регулирование воздушной среды, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, наблюдение и текущий уход за товарами.

13. Указать особенности организации снабжения.

14. Охарактеризовать каналы товародвижения, получение материальных ценностей, организацию хранения отпусков на производство.

15. Организация производства:

Описать структуру производства, состав производственных цехов, производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства. В процессе работы необходимо выполнить:

15.1 - определить состав работников, график выхода на работу;

15.2 - порядок составления производственной программы цеха; ассортимент продукции, п/ф;

15.3 - перечень нормативно-технической документации, используемой в данном цехе;

15.4 - организацию производственного и трудового процесса;

15.5 - состав рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.;

- 15.6 - обслуживание рабочих мест;
- 15.7 - создание благоприятных условий труда;
- 15.8 - формы разделения труда, взаимодействие в процессе труда;
- 15.9 - формы организации труда и их влияние на эффективность производства;
- 15.10 - использование прогрессивной технологии, средств автоматизации и т.д.;
- 15.11 - контроль качества продукции, п/ф.
- 16. Организация коммерческой деятельности и обслуживания потребителей:
- 16.1 - фирменный стиль предприятия (меню, интерьер и т.д.);
- 16.2 - состав торговых помещений, их оборудование;
- 16.3 - столовая посуда, приборы и т.д.;
- 16.4 - обслуживающий персонал, его квалификация;
- 16.5 - формы и методы обслуживания, применяемые на предприятии;
- 16.6 - услуги, предоставляемые потребителям;
- 16.7 - прогрессивные формы расчета с потребителями;
- 16.8 - использование компьютерных программ при обслуживании потребителей;
- 16.9 - музыкальное обслуживание.
- 17. Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии:
- 17.1 - стимулирование сбыта продукции и услуг;
- 17.2 - пропаганда (организация связей со средствами массовой информации).

Экономический раздел. Должны быть определены основные экономические показатели предприятия:

- 18. Определить производственную программу и товароборот предприятия питания;
- 19. Определить трудовую и заработную плату предприятия питания;
- 20. Определить издержки производства и обращения предприятия питания;
- 21. Определить ценообразование на предприятиях питания;
- 22. Определить доходы и рентабельность предприятия питания.

6.2 Темы практических заданий

1. Разработать различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.
2. Составить график загрузки зала предприятия и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день
3. Определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.
4. Определить структуру производства, состав производственных цехов.
5. Определить производственные процессы, организацию рабочих мест и организацию труда по отдельным цехам производства.
6. Составить производственные программы цехов; ассортимент продукции, п/ф.
7. Определить состав работников, график выхода на работу;
8. Определить состав рабочих мест в цехе (горячим, холодным, мясным и т.д).
9. Рассчитать и подобрать оборудование, инвентарь, посуду и т.д.;
10. Рассчитать площадь производственных, торговых, и административных помещений
11. Разработать систему управления предприятием.
12. Определить источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;
13. Определить состав работников, график выхода на работу.
14. Определить порядок составления производственной программы цеха; ассортимент продукции, п/ф.
15. Определить перечень нормативно-технической документации, используемой в данном цехе.
16. Определить состав рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т.д.

Практическое занятие выполняется в форме проекта технологии продукции и организации общественного питания на основе современных знаний в пищевой промышленности, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции) и сервисе, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Итоговая оценка за экзамен исчисляется как среднее арифметическое от выставленных оценок с учетом результатов обсуждения и принимается большинством голосов.

Знания слушателей на итоговом экзамене определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки за итоговый экзамен объявляются в день сдачи экзамена после их утверждения председателем ИА.

Таблица 6.1 - Критерии оценки итогового испытания

Критерии оценки знаний и умений	Оценка
<ol style="list-style-type: none"> 1. Раскрытие и понимание темы, свободное владение теорией вопроса, четкость и логичность ответа. 2. Грамотность и точность использования понятий. 3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи. 4. Свободное владение нормативно-правовой базой вопроса. 5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов. 	Отлично
<ol style="list-style-type: none"> 1. Раскрытие и понимание темы, владение теорией вопроса. 2. Грамотность использования понятий. 3. Умение выявлять закономерности, причинно-следственные связи. 4. Точность использования нормативно-правовой базы вопроса. 5. Умение применять полученные знания на практике. Аргументированность выводов. 	Хорошо
<ol style="list-style-type: none"> 1. Общее понимание смысла темы и теории вопроса. 2. Слабое, неточное владение понятиями. 3. Недостаточные умения к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей. 4. Неточность использования нормативно-правовой базы вопроса. 5. Недостаточные умения к применению полученных знаний на практике. Слабая аргументированность выводов. 	Удовлетворительно
<ol style="list-style-type: none"> 1. Общее понимание смысла темы, отсутствие или фрагментарные знания по теории вопроса. 2. Отсутствие или неточное владение понятиями. 3. Отсутствие умений к анализу закономерностей и выявлению причинно-следственных связей. 4. Отсутствие или фрагментарные знания нормативно-правовой базы. 5. Отсутствие умений к применению полученных знаний на практике. Отсутствие аргументированных выводов. 	Неудовлетворительно

Таблица 6.2 - Содержание разделов программы итогового испытания

Наименование разделов	Содержание разделов
Технологический раздел	Технологическая характеристика сырья. Полуфабрикаты. Ассортимент. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства

	полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при изготовлении блюд. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование.
Организационный раздел	Типы и классы предприятий общественного питания, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Порядок оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания. Организационные основы управления персоналом. Особенности организации и формы государственной поддержки малых и средних предприятий. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Инновации в организации производства, реализации продукции и обслуживания потребителей. Специализация предприятий общественного питания, виды и преимущества. Контроль качества продукции.
Экономический раздел	Предприятия общественного питания в структуре рынка. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях общественного питания. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Товарные запасы и снабжение предприятий общественного питания сырьем и товарами. Производственная программа и товарооборот предприятий общественного питания. Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях общественного питания. Доходы предприятий общественного питания. Финансовые ресурсы предприятий общественного питания.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы, имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
- Электронно-библиотечная система «BOOK.ru».
- Электронно-библиотечная система «AgriLib».
- Информационные услуги электронного справочника «Росметод».
- Электронная библиотечная система «IPRbook Smart».
- Образовательная платформа «Юрайт».
- Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU.
- ИС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

Библиотека имеет профильную библиографическую базу, оборудованный необходимой техникой читальный зал. Все компьютеры объединены в локальную сеть. Библиотека имеет выход в сеть Интернет.

Доступ к вышеперечисленным информационным ресурсам и базам данных осуществляется только по IP – адресам, зарегистрированным за Брянским ГАУ и только с автоматизированных рабочих мест, включенных в локальную сеть Университета.

7.1 Нормативно-правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) // Собрание законодательства РФ. 2014, № 31, ст. 4398.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 05.10.2015)
3. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017) // Собрание законодательства Российской Федерации. 31.12.2012. № 53. Ст. 7598.

7.2 Рекомендуемая литература

Основная литература по дисциплинам:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2016.- 414 с.
2. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ.учрежденийвысш. проф. образования (бакалавриат). – М.: Изд. центр «Академия», 2011;
3. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. СПб.: Троицкий мост, 2011;
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1079-01 — М.: Минздрав России, 2001 с дополнениями и изменениями 2000 г.—71 с.;
5. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.;
6. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.;
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.;
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. Под ред. Липатовой Л.П./ Акимова Н.А., Баранов Б.А., Дзюба Г.Н., Жубрева Т.В., Мглинец А.И, Мясникова Е.Н., Соколов А.Ю, Троицкая Е.Я. //– М: Форум: Инфра-М, 2009 – 376 с. (учебное пособие гриф УМО);
9. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
10. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
11. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
12. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана;
13. общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572 — Загл. с экрана.

Дополнительная литература:

1. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник: [гриф МО] / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. – 8-е изд., перераб. и доп., М. : Дашков и К°, 2006.
2. Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD : учебник, СПб.: Троицкий мост 2012.- 288 с.
3. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник// В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД. – 2006. - 232 с.
4. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 276 с. - ISBN 978-5-94343-122-7(в пер.);
5. Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Шленская Т. В., Могильный А. М. ; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., испр., перераб. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 656 с. - ISBN 978-5-905170-11-9(в пер.);
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6(в пер.);
7. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Извлечения Сб. технических нормативов: Ч.5.: сб. технических нормативов. Ч. 5 / под ред. В. Т. Лапшиной. - М. : Хлебпродинформ, 2009. - 448 с. - ISBN 978-5-93109-113-6(в пер.);
8. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
9. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.;
10. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.;
11. Корячкина С.Я. Технология мучных и кондитерских изделий. СПб.: Троицкий мост, 2011.;
12. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010.;
13. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010;
14. Олейникава А.Я. Магомедов И.В. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. – СПб.: ГИОРД, 2015;
15. Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 224 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4126 — Загл. с экрана.
16. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана.

Методические разработки

1. Курочкин, А.А. Оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374947/>
2. Холодильная техника и технология в вопросах и ответах: учебное пособие / А.А. Курочкин, А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, П. К. Воронина. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 90 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374945/>
3. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374802/>
4. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 58 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/112896/>
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пос. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99763/>

6. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 53 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99762/>
7. Слезко Е.И, Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Техно-логия продуктов лечебного, профилактического и функционального питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 103 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99761/>
8. Слезко Е.И, Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99760/>
9. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Метод. пос. для практ. занятий – Брянск: Изд. БГАУ, 2015. -48 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99759/>
10. Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <http://www.bgsha.com/ru/book/113600/>
11. Гапонова, В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – 51 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/113599/>
12. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433281/>
13. Курочкин, А.А. Специализированное оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 54 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374950/>
14. Рябичева, А.Е. Микробиология: учебно-методическое пособие / А.Е. Рябичева, Х.М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. - 172 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/88999/>
15. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/432918/>
16. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слез-ко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433283/>
17. Лечебное и профилактическое питание: методические указания для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 44 с.
18. История русской кухни: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 54 с.
19. История белорусской кухни: методические указания для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А.И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2023. – 39 с.
20. Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов функционального питания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению

- подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 48 с.
21. Слезко, Е. И. Тестовые задания. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: методическое указание для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 33 с.
22. Слезко, Е. И. Тесты и задания по барному делу: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 56 с.
23. Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 144 с.
24. Михайличенко, С. М. Теплотехника. Примеры решения задач: методическое пособие по выполнению практических и самостоятельных работ по дисциплине «Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств» / С. М. Михайличенко, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянской ГАУ, 2022. – 132 с.
25. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 92 с.
26. Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания: учебно-методическое пособие для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 44 с.
27. Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий: учебно-методические указания для самостоятельной работы студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 48 с.
28. Холодильное и вентиляционное оборудование. Разд. Холодильное оборудование: учебно-методические указания для выполнения лабораторных работ по направлению 19.03.04 Технология продукции общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания, очной и заочной формы обучения, очной и заочной формы обучения / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 59 с.
30. Специализированное оборудование предприятий общественного питания. Разд. Тепловое оборудование: учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания, очной и заочной формы обучения / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 87 с.
31. Основы строительства и инженерное оборудование зданий: учебное пособие для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технологии продукции организации общественного питания; направленность Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 137 с.
32. Слезко, Е. И. Сервировка стола: методические указания. Ч. II / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 31 с.
33. Слезко, Е. И. Сервировка стола: учебно-методическое пособие. Ч. I / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2021. – 66 с.
34. Слезко, Е. И. Тестовые задания по дисциплине «Барное дело»: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 30 с.

35. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Физиология питания»: методическое пособие по самостоятельной работе студентов / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2020. – 46 с.

8 Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ДПП ПК, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

8.1 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
Профессиональная справочная система «Техэксперт»
Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

8.2 Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
Офисное программное обеспечение OpenOffice
Офисное программное обеспечение LibreOffice
Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
Программа для просмотра PDF Foxit Reader