

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 09:21:03
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»



СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
/Попова О.М./

«18» мая 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
/Попова О.М./

«21» мая 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ НАРОДА
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик(и): доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Питание как часть культуры народа» является формирование у обучающихся практических навыков для анализа традиций и культуры питания народов России и сопредельных государств, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно – географических особенностей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Питание как часть культуры народа» относится к базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практики отсутствуют: «История»; «Введение в профессию»; «Русский язык и культура речи».

Дисциплина «Питание как часть культуры народа» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Технология кулинарной продукции различных стран/Технология блюд зарубежной кухни»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Физиология питания»; «Деловой этикет и психология общения» и последующей практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.4 Анализирует традиции и культуры питания народов России сформировавшиеся в ходе исторического развития	особенности питания с учетом социально-культурных различий (этнических, конфессиональных и т.д.) народов России и сопредельных государств; общие принципы составления рецептов и основные технологические приемы приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; приемы классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России.	характеризовать и оценивать кухни народов России и сопредельных государств, опираясь на знания социально-культурных отличий (этнических, конфессиональных и т.д.); работать со сборником рецептов национальных кухонь, нормативно-техническими документами, базами данных Интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов; использовать знания о национальных кухнях народов России и сопредельных государств в учебных и реально-производственных условиях.	навыками культуры общения и этикета в современном обществе; методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; навыками выделять из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии.

4. Объект, структура и содержание дисциплины «Питание как часть культуры народа»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов								
		в т.ч. по семестрам								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.:	58,1	58,1								
<i>аудиторная работа:</i>	58	58								
лекции	28	28								
лабораторные	х	х								
практические	30	30								
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1								
<i>контроль</i>	х	х								
Самостоятельная работа	49,9	49,9								
Форма итогового контроля	х	х								
Курсовой проект (работа)	х	х								

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Питание как часть культуры народа»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 семестр								
1.	1.«Родословная» русской кухни. Исторические истоки развития. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь.	1,2	Л	В	4	2	ТК	УО
2.	Анализ рецептов и технологии приготовления блюд русской кухни.	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
3.	2.Виды муки, хлеба, изделия из муки. Масленица.	3	Л	В	3	2	ТК	УО
4.	Характеристика блюд русской кухни. Работа со сборником рецептов, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
5.	3.Каши, яично-молочные блюда.	4	Л	В	3	2	ТК	УО

	Используемые продукты, особенности приготовления.							
6.	Анализ русской кухни.	4	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	4.Закуски, супы, блюда из овощей. Используемые продукты, особенности приготовления.	5	Л	Т	3	2	ТК	УО
8.	Анализ русской кухни.	5	ПЗ	ПК	2	2	ТР	Р
9.	5.Мясные и рыбные блюда. Сладкие блюда, напитки. Используемые продукты, особенности приготовления.	6	Л	Т	3	2	ТК	УО
10.	Анализ русской кухни.	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
11.	6.Особенности быта и питания Западных славян. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание западных славян. Влияние религии на питание западных славян.	7	Л	В	3	2	ТК	УО
12.	Анализ питания западных славян. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	7	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13.	7.Особенности быта и питания народов Прибалтики. Культура питания народов Прибалтики. Особенности литовской, эстонской, латышской кухонь. Влияние связей народов Прибалтики с другими народами на обычаи народов.	8	Л	В	3	2	ТК	УО
14.	Анализ питания народов Прибалтики. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	8	ПЗ	Т	2	2	РК	ПО
15.	8.Особенности быта и питания народов Кавказа. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской. Ассортимент используемых продуктов. Ассортимент блюд национальных кухонь. Традиции национальных застолий.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
16.	Анализ питания народов Кавказа. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	9	ПЗ	Т	4	2	ТК	УО

17.	9.Особенности быта и питания народов Средней Азии. Анализ и характеристика кухонь народов Средней Азии: казахской, узбекской, татарской, туркменской. Ассортимент используемых продуктов. Ассортимент блюд национальных кухонь. Традиции национальных застолий	10	Л	В	2	2	ТК	УО
18.	Анализ питания народов Средней Азии. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	10	ПЗ	ПК	4	2	ТР	Р
19.	10.Особенности быта и питания малых народов России. Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание малых народов России. Анализ и характеристика кухонь малых народов России.	11	Л	Т	2	1	ТК	УО
20.	Анализ питания народов Татарстана, Калмыкии. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	11	ПЗ	ПК	2	1	ТР	Р
21.	Анализ питания народностей Крайнего Севера. Работа со сборником рецептур, технико-технологическими картами, справочниками по химическому составу пищевых продуктов, расчеты пищевой ценности национальных блюд.	12	ПЗ	Т	2	1	ТК	УО
22.	Традиции и обычаи народов Поволжья.	13	ПЗ	Т	2	1	РК	ПО
23.	Посещение краеведческого музея г. Саратова*	14	ПЗ	Т	2	1,9	ТК	Т ПО
24.	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
Итого:					58,1	49,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – занятие пресс-конференция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО - письменный опрос, Т – тестирование, Р – реферат, З – зачет.

*- с участием производственника

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Питание как часть культуры народа» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: мастер-класс по теме: «Посещение краеведческого музея г. Саратова*» с экскурсоводом музея.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью практических занятий является изучение и овладение опытом классических технологий, основанных на почитании и применении кулинарного наследия, как результата многовековой практики разных наций и народов России; культуры общения и этикета с учетом социальных, этнических, конфессиональных различий в современном обществе; методами расчета и анализа пищевой ценности национальных блюд и изделий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы - тестирование, пресс-конференция.

Решение задач позволяет обучающимся знать факторы, повлиявшие на формирование культуры питания народов России в разные эпохи; ассортимент и общие принципы составления рецептур и основные технологические приемы приготовления национальных блюд и изделий народов России и сопредельных государств; профессиональную терминологию; традиции национальных застолий.

В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся в мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку реферата с представлением его на занятиях.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017.	1-10
2.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ		Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017.	1-10
3.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. https://e.lanbook.com/book/138157	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-10

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.. Режим доступа: www.iprbookshop.ru/14091.html ЭБС IPR book	Васюкова, А.Т.	М.: Дашков и К, 2013.	1-10
2.	Общепит. Микоян и советская кухня [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100204	Глущенко, И.В.	Электрон. дан. — Москва: Издательский дом Высшей школы экономики, 2015.	1-10
3	Химический состав российских продуктов питания	Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна.	М.: ДеЛи Принт, 2002	1-10

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.

2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитория № 218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по

дисциплине «Питание как часть культуры народа» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Питание как часть культуры народа».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Питание как часть культуры народа»

Методические указания по изучению дисциплины «Питание как часть культуры народа» включают в себя краткий курс лекций.

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Питание как часть культуры народа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Питание как часть культуры народа» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Питание как часть культуры народа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Питание как часть культуры народа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Питание как часть культуры народа» на 2019/2020 учебный год:

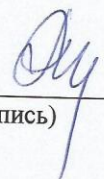
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

- е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:
- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Питание как часть культуры народа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Питание как часть культуры народа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Питание как часть культуры народа» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Питание как часть культуры народа» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-10
2.	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-10
3.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. https://e.lanbook.com/book/138157	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-10

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Питание как часть культуры народа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП


(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Питание как часть культуры народа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Питание как часть культуры народа» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-10
2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-10
3	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. https://e.lanbook.com/book/138157	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-10

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Питание как часть культуры народа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой


(подпись)

Н.Л. Моргунова