

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 10:27:34
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./
« 16 » март 2021 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
/Попова О.М./
« 21 » март 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
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 «Производственный учёт в сфере общественного питания» является формирование у обучающихся навыков управления информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказания влияния на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия, анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством.

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 «Производственный учёт в сфере общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками «Экономика», «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Дисциплина «Производственный учёт в сфере общественного питания» является базовой для прохождения преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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.

Таблица 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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Способен организовать документооборот по производству на предприятии питания	рынок современного специального программного обеспечения производственного учета для предприятий общественного питания; правила документального оформления и учета поступления продуктов (товара) и тары, реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами	пользоваться и обслуживать автоматизированные системы учета общественного питания; организовать прием товара и тары на склад материально-ответственным лицом; проводить учет движения продуктов и товаров в местах их хранения; оформлять отпуск продуктов на производство; учет и документальное отражение реализации и отпуска готовой продукции, основных средств и предметов материально-технического оснащения; документально оформить и учесть товарные потери с учетом норм естественной убыли	навыками вести производственный учет, в том числе документооборот с помощью современных автоматизированных систем общественного питания; навыками проверки товара по количеству и качеству и оформления соответствующих актов; навыками составления и оформления стандартов предприятия общественного питания (ТТК,

						КК и т.д.)
2	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.1 - Владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах	порядок и правила заполнения документов бухгалтерской отчетности в соответствии с реальной хозяйственной деятельностью предприятия; общую характеристику учета на предприятиях общественного питания; принципы и общие положения, касающиеся материальной ответственности на предприятиях общественного питания; общие правила проведения инвентаризации; систему ценообразования в общественном питании (учетная, средневзвешенная цены и цена фактической реализации); общую характеристику и структуру сборника рецептур и кулинарных изделий	правильно калькулировать себестоимость производимой на предприятии продукции, вести учёт отгрузки и реализации продукции; документально оформлять отчетность материально-ответственных лиц; устанавливать цены на продукцию общественного питания; составлять калькуляционные карты; рассчитывать потребное количество продуктов на день	практическими навыками учета и калькулирования на предприятиях общественного питания; навыками проведения инвентаризации в структурных подразделениях предприятий общественного питания; навыками планирования организации работы производства (составлять план-меню с учетом потребительского спроса и контингента потребителей)

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	46,1								46,1
<i>аудиторная работа:</i>	46								46
лекции	22								22
лабораторные	24								24
практические	х								х
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>	х								х
Самостоятельная работа	61,9								61,9
Форма итогового контроля	х								зач.
Курсовой проект (работа)	х								х

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

№ 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
8 семестр								
1.	1.Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Виды НТД. Порядок оказания услуг общественного питания	1	Л	Т	2	4	ВК	ПО
2.	2.Сущность и назначение учета затрат, калькулирования и бюджетирования. Роль затрат в формировании себестоимости продукции (работ, услуг). Сущность и значение калькулирования. Бюджетирование как составная часть системы управленческого учета и контроля за затратами. Предмет и объекты бухгалтерского управленческого учета	2	Л	Т	2	4	ТК	УО
3.	3. Понятия, связанные с учетом затрат. Места возникновения затрат. Объекты калькулирования. Калькулирование как процесс, и калькуляция как один из основных документов управленческого учета. Фактор затрат – база распределения	3	Л	Т	2	6	ТК	УО

	накладных затрат. Носитель затрат как причина появления затрат							
4.	Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания	3	ЛЗ	М	4	9	ТК	УО ЛР
5.	4. Затраты и расходы: классификация, учет, поведение. Затраты и расходы. Затраты как активы организации. Расходы как уменьшение капитала организации. Классификация затрат. Линейная аппроксимация поведения затрат. 5. Методы калькулирования себестоимости продукта. Себестоимость продукта: ее состав и виды. Роль калькулирования себестоимости продукта в управлении деятельностью организации. Распределение косвенных затрат. Принципы калькулирования. Классификация методов калькулирования	4	Л	Т	2	4	ТК	УО
6.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания	4	ЛЗ	Т	2	4	ТР	Р УО ЛР
7.	6. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Особенности хозяйственной деятельности, планирования и учета издержек в общественном питании. Особенности учета расходов в общественном питании. Калькулирование в общественном питании	5	Л	Т	2	4	ТК	УО
8.	Определение проектной мощности предприятий общественного питания	5	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО ЛР
9.	6. Особенности учета затрат и калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания. Особенности хозяйственной деятельности, планирования и учета издержек в общественном питании. Особенности учета расходов в общественном питании. Калькулирование в общественном питании. 7. Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования. Реализация методов учета затрат. Унификация данных сводного и оперативного учета, единые стандарты расчета и структуризации учетных данных на предприятии*	6	Л	ПК	4	3	ТР	Р
10.	Расчет численности работников и фонда оплаты труда	6	ЛЗ	Т	4	3	РК	ПО ЛР
11.	8. Группировка и методы распределения затрат. Методы распределения затрат и калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг) в общественном питании. Калькуляционная группировка затрат. Распределение косвенных расходов по видам продукции (работ, услуг). Выбор объекта калькулирования, калькуляционной единицы	7	Л	Т	2	3	ТК	УО
12.	Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания.	7	ЛЗ	Т	4	2	ТР	Р УО ЛР
13.	9. Затраты как основной объект контроллинга. Формирование системы управления затратами в организации. Цели, функции и принципы управления затратами. 10. Инструменты контроллинга. Формирование структуры бизнеса, способствующей повышению	8	Л	Т	4	2	ТК	УО

	эффективности деятельности предприятия на основе контроллинга. Элементы системы учета затрат. Виды систем учета затрат							
14.	Техническое обеспечение функционирования предприятия общественного питания.	8	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО ЛР
15.	11. Анализ издержек. Анализ объема, состава и динамики издержек. Анализ себестоимости продукции. Пути снижения себестоимости	9	Л	Т	2	2	РК	ПО
16.	Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта*	9	ЛЗ	КС	2	5,9	ТК	Т ЛР
17.	Выходной контроль				0,1		ВыхК	З
	Итого:				46,1	61,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторные занятия.

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

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

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

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Производственный учёт в сфере общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные 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: круглый стол по темам: «Расчет суммы инвестиций (капитальных вложений), необходимой для реализации проекта» с управляющим предприятия общественного питания и лекция-пресс-конференция «Стандарт-костинг и директ-костинг как основа задач управленческого планирования» с владельцем предприятия общественного питания.

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 лабораторных занятий является приобретение знаний и умений в организации учета и отчетности материально-ответственных лиц на предприятиях общественного питания; организации составления калькуляционных карт блюд согласно нормативно-технической

документации; организации документального оформления поступления и хранения продуктов (товара) и тары на предприятиях общественного питания в соответствии с действующими нормативными документами; организации документального оформления реализации готовой продукции, товарных потерь и других материальных ценностей в соответствии с действующими нормативными документами.

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

Лабораторное занятие, проводимое в виде круглого стола, позволяет обучиться методикам расчетов инвестиций (капитальных вложений), необходимых для реализации проекта, в том числе калькулирования и ценообразования в общественном питании, а также знакомству с законодательно-правовой базой по учету затрат и формированию финансовых результатов в сфере индустрии питания.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в аудиториях, оборудованных наглядным материалом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

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	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КемТИПП, 2016	1-9
2	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-9

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 для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90668		Санкт-Петербург, 2017	1-9
2	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667		Санкт-Петербург, 2017	1-9
3	Экономика предприятия общественного питания: учебник URL: https://e.lanbook.com/book/93473	Фридман А. М.	Москва: Дашков и К, 2017	1-9

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rosпотребнадзор.ru.com.

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>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>

9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/stq/detail.php>.
11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>.

д) базы данных и поисковые

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. Роспатент. Режим доступа: <http://new.fips.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 Acdmc 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 аудитории № 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 «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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 «Производственный учёт в сфере общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных 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
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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 «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Производственный учёт в сфере общественного питания» 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 OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acadm 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 Acadm Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acadm Stndt 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 «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КемТИПП, 2016	1-9
2	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-9
3	Производственный учёт в сфере общественного питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» https://elibrary.ru/item.asp?id=42490216	Рысмухамбетова Г.Е., Кожушко С.Ю., Ушакова Ю.В., Шильман Л.З.	Саратов, Наука, 2020	1-9

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» 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
«Производственный учёт в сфере общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Производственный учёт в сфере общественного питания» 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	Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078	Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С.	Саратов, ИЦ «Наука». 2018	1-9
2	Производственный учёт в сфере общественного питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» https://elibrary.ru/item.asp?id=42490216	Рысмухамбетова Г.Е., Кожушко С.Ю., Ушакова Ю.В., Шильман Л.З.	Саратов, Наука, 2020	1-9

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой


(подпись)

Н.Л. Моргунова