

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 09:44:24
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 ТПП
/Попова О.М./
«27» апреля 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
/Лукьяненко А.В./
«27» апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	СТАНДАРТ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ	ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания	
Квалификация выпускника	Бакалавр	
Нормативный срок обучения	4 года	
Форма обучения	Очная	

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.

(подпись)

Саратов 2019

1. Целью освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся навыков принятия решений по вопросам работы с персоналом предприятий общественного питания, производственной и технической этики в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях и использования результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: базовой и вариативной части первого блока (Психология работы в малых группах, Межличностное общение и коммуникации, Деловой этикет и психология общения).

Дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплины «Организация обслуживания банкетов», «Технология ресторанного сервиса» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению выпускной квалификационной работы.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ПК – 11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и	согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии эффективного	методами формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач

		результаты мотивации и стимулирован работников производства	взаимодействия	взаимодействия	
2	ПК – 12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	принципы и условия осуществления коллективной деятельности	разрабатывать должностные инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания	навыками оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
3	ПК – 13	способностью планировать и анализировать программы мероприятия обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей	способы и методы оценки эффективности работы малых групп, общие законы эстетического познания и преобразования	оценивать эффективность работы выполненной сотрудниками предприятия	навыки разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
4	ПК – 20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания,	методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы	коммуникативными навыками

		проявлять коммуникативные умения		предприятий и повышению производительности труда	
5	ПК – 21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	методами оценки деятельности персонала
	ПК – 23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	56,1					56,1					
<i>аудиторная работа:</i>	56					56					

лекции	20					20					
лабораторные											
практические	36					36					
промежуточная аттестация	0,1					0,1					
контроль											
Самостоятельная работа	51,9					51,9					
Форма итогового контроля	3					3					
Курсовой проект (работа)	-					-					

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Стандарт организации предприятий 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	
5 семестр									
1	Цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания. Психология эффективного взаимодействия.	1	Л	Т	2			ВК	ПО
2	Кадровая политика и стратегия управления персоналом.	3,5	Л	В	4				
	Мотивация личности и карьера	2	ПЗ	В	4	6			УО
3	Факторы, влияющие на качество работы коллектива.	7	Л	В	2				
4	Разработка модели успешной коммуникации. Пять этапов формирования.	4	ПЗ	Т	4	6		РК	ПО
5	Мотивация и стимулирование трудовой деятельности в предприятиях общественного питания.	9, 11	Л	В	4				
6	Должностные инструкции. Разработка инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания.	6	ПЗ	МШ	4	6		ТК	ПО
7	Оценка результатов труда и эффективности управления персоналом.	13, 15	Л	Т	4				
8	Разработка критериев оценки и оценка эффективности работы выполненной	8	ПЗ	ДИ	4	4		ТК	УО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	сотрудниками предприятия.							
9	Управление поведением в предприятиях общественного питания.	17, 19	Л	Т	4			
10	Разработка комплекса мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда.	10	ПЗ	МК	4	6	РК	ПО
11	Элементы кадровой политики и условия ее разработки. Разработка стратегии.	12	ПЗ	Т	4	4	ТК	УО
12	Мотивация трудовой деятельности персонала. Разработка стратегии политики стимулирования персонала.	14	ПЗ	Т	4	6	ТК	УО
13	Оценка результатов труда персонала. Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал.	16	ПЗ	Т	4	6	ТК	Д
14	Корпоративные информационные системы. Структурирование задач.	18	ПЗ	Т	4	9,9	ТК	УО
15	Выходной контроль				0,1			3
Итого:					56,1	51,9		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме ДИ – деловая игра, МШ – мозговой штурм, МК – метод кейсов.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль, З – зачет.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандарт организации 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.

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 (или) доклада (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивный метод – метод мозгового штурма.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод мозгового штурма в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

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.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

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

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. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Управление персоналом организации. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512044	Дейнека А.В.	М.: Дашков и К, 2017.	1-14
2	Управление человеческими ресурсами: теория и практика: учеб. (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: https://doi.org/10.12737/1711-1 Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/896719 .	А.С. Лифшиц	М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018.	1-14

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	Психология управления персоналом: теория и практика. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/536760	О.В. Евтихов	СПб: Речь, 2010	1-14
2	Психология конфликта [Электронный ресурс]: учеб. Пособие. (Университетская серия). Режим доступа http://znanium.com/catalog/query/?text	А. П. Егидес	М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2013	1-14
3	Психология делового общения [Электронный ресурс] : учеб. пособие 2-е изд., стер. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/462793	Н. А. Коноплева	М.: ФЛИНТА, 2013	1-14
4	Этика деловых отношений: Учебник 2-е изд., перераб. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/405582	А.Я. Кибанов, Д.К.Захаров, В.Г.Коновалов а; Под ред. А.Я. Кибанова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013	1-14
5	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200107325/ ;			1-14

6	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200083573			1-14
7	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200075570			1-14

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>;
3. Электронная научно-педагогическая библиотека АлтГПА. – <http://library.uni-altai.ru/psih.phtml>
4. Мир психологии - <http://psychology.net.ru/articles>;
- 5 НЛП: Нейролингвистическое программирование - <http://neiro.narod.ru>

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

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

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

е) 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 (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition 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.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в 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 контроля практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 218 – С, № 332.

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, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 включает 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 «Стандарт организации предприятий общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс.

Краткий курс лекций представлен в приложении 3.

2. Методические указания для практических занятий представлены в приложении 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
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ЕSET 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 «Стандарт организации предприятий 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
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Стандарт организации предприятий 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	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio Workspace, Microsoft Word) Viewer, 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	Вспомогательная	Вспомогательное программное обеспечение: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий 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
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2020/2021 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. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Стратегия кадрового менеджмента : учебное пособие: https://znanium.com/read?id=347716	Вдовина О. А.	ИНФРА-М, 2020	1-14
2	Инновационный менеджмент в управлении персоналом : учебник для бакалавров: https://znanium.com/read?id=358160	Данилина Е. И., Д. В. Горелов, Я. И. Маликова	М.: Дашков и К, 2020	1-14
3	Управление персоналом организации. Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/512044	Дейнека А.В.	М.: Дашков и К, 2017	1-14
4	Управление человеческими ресурсами: теория и практика: учеб. (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: https://doi.org/10.12737/1711-1 Режим доступа http://znanium.com/catalog/product/896719 .	Лифшиц А.С.	М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018	1-14

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4)

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова