

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 27.04.2019 14:46:17

Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566a083f24e1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
*О.М. Попова*  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора института ЗО и ДО  
*А.Н. Никишанов*  
/Никишанов А.Н./  
« 27 » августа 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
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

**Заочная**

*Разработчик(и): профессор, Симакова И.В.*

*(подпись)*

**Саратов 2019**

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование у студентов навыков ведения научно - обоснованных технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья и пищевых продуктов, обеспечению потребителя безопасной продукцией высокого качества.

## **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 «Технология продукции общественного питания» относится к вариативной части обязательных дисциплин Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Основы технологии кулинарной продукции», «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Физическая и коллоидная химия», «Теоретическая технология», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа».

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», а также практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика).

## **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	ОПК - 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	навыками совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
2	ПК – 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические превращения пищевых веществ в процессе получения готовых продуктов; роль пищевых добавок в производстве продуктов питания; принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи; роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании качества пищевых продуктов	определять основной химический состав пищевых продуктов, регулировать процессами, происходящими в продукте и сырье во время технологической обработки .	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; тепловым, механическим и вспомогательными видами оборудования.
3	ПК - 25	способностью изучать и	научно-техническую информацию,	изучать и анализировать	навыками изучать и анализировать

		анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
--	--	--	---	--	--

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа.

Таблица 2

##### Объём дисциплины

##### Объём дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по годам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа, в том числе	36,2			36,2					
Аудиторная работа	36			36					
лекции	14			14					
лабораторные	22			22					
практические									
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2			0,2					
<i>контроль</i>	8,8			8,8					
Самостоятельная работа	207			207					
Форма итогового контроля	Экз.			Экз.					
Курсовой проект (работа)	КР			КР					

Таблица 3

##### Структура и содержание дисциплины

№ 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
<b>3 год</b>								
1	<b>Тема 1: Технология супов повышенной сложности.</b> Классификация и ассортимент супов. Заправочные, пюреобразные, прозрачные супы, их ассортимент, технология. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.	1	Л	Т	2	15	ВК	УО
2	Супы повышенной сложности (Солянка, Харчо, прозрачные супы, супы-пюре)	1	ЛЗ	М	4	15	ТК	УО
3	<b>Тема 2: Технология соусов повышенной сложности.</b> Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Соусы промышленного производства.	2	Л	Т	2	15	ТК	УО
4	<b>Тема 3: Технология блюд из картофеля, овощей и грибов.</b> Технологическая характеристика сырья. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству	3	Л	Т	2	15	ТК	УО

	блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.							
5	Блюда из запеченных овощей и грибов	2	ЛЗ	М	4	15	ПК1	УО
6	<b>Тема 4: Технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы.</b> Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы.	4	Л	Т	2	15	ТК	УО
7	Блюда из жареной и отварной рыбы	3	ЛЗ	М	4		ТК	УО
8	<b>Тема 5: Технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла.</b> Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика.	5	Л	Т	2	15	ТК	УО

	Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к гидробионтам.							
9	<b>Тема 6: Технология блюд из тушёного, запеченного и жареного мяса.</b> Значение мяса в питании. Ассортимент блюд из тушёного и жареного мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.	6	Л	В	2	10	ТК	УО
10	Блюда из тушёного и жареного мяса	4	ЛЗ	М	4	15	ТК	УО
11	<b>Тема 8: Технология приготовления блюд из птицы и кролика.</b> Ассортимент блюд из птицы и кролика. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из птицы и кролика.	7	Л	В	4	10	ТК	УО
12	Блюда из птицы и кролика	5	ЛЗ	Т	4	10	<b>РКЗ</b>	УО
13	<b>Курсовая работа</b>					27	ТК	ЗК
14	Выходной контроль				0,2	15	Вых К	Экз.
	<b>Итого:</b>				<b>36,2</b>	<b>207</b>		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М-- моделирование.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Р – реферат, Э – экзамен, ЗК – защита курсовой работы.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология продукции 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» 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.

Целью лабораторных занятий является изучение технологии блюд и кулинарных изделий, производимых и реализуемых в сфере общественного питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – практические занятия на действующем оборудовании, решение задач и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться методам и средствам диагностики и контроля основных технологических параметров работы различных видов технологического оборудования. В процессе решения задач студент 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 анализа конкретной ситуации 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. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми образцами технологического оборудования.

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

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 экзаменационные вопросы.

## **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	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— 496 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85576.html">http://www.iprbookshop.ru/85576.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	Васюкова А.Т.	Москва: Дашков и К, 2018	Все разделы
2	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Электрон. текстовые данные.— 336 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85670.html">http://www.iprbookshop.ru/85670.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	А.С. Ратушный [и др.].	Москва: Дашков и К, 2019.	Все разделы
3.	Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие /— Электрон.текстовые данные. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51500.html">http://www.iprbookshop.ru/51500.html</a>	М.Н. Куткина, С.А. Елисеева.	СПб. : Троицкий мост, 2016.	Все разделы

**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, таб. 3)
1	Технология производства общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Электрон.текстовые данные. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>	А.И. Мглинец [и др.].	СПб. : Троицкий мост, 2015.	Все разделы
2	Технология производства общественного питания. Технологическое обеспечение качества производства общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединишина Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— 45 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83312.html">http://www.iprbookshop.ru/83312.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	Перкель Р.Л.	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017.	Все разделы
3	Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/— Электрон. текстовые данные.— .— 428 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	Австриевский А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.	Саратов: Вузовское образование, 2014	Все разделы
4	Технология производства общественного питания. Теория и практика. Решение задач [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.— Электрон. текстовые данные.— 140 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85465.html">http://www.iprbookshop.ru/85465.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	Любецкая Т.Р.	Москва: Дашков и К, 2019.	Все разделы

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>

**г) периодические издания:**

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>
3. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://voprosy-pitaniya.ru/>
4. Журнал «Foods and Raw Materials» <http://jfrm.ru/>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

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.  
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. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **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 Acadmc 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 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. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (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 «Технология продукции 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 «Технология продукции общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» включают в себя\*:

- 1.Методические указания для проведения лабораторных занятий.
- 2.Методические указания для выполнения курсовой работы.
- 3.Краткий курс лекций.
4. Сборник тестов.

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

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология продукции общественного питания»**

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

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна 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
KasperskyEndpointSecurity <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. 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 «Технология продукции 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  
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продукции 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 InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Правоиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y AcadmEnt. 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><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadm Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMth AcadmStdnt 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 «Технология продукции 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  
«Технология продукции общественного питания»**

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

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
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, таб. 3)
1	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Электрон.текстовые данные. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>	А.И. Мглинец [и др.].	СПб. : Троицкий мост, 2015.	1-40
2	Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединишина Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— 45 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83312.html">http://www.iprbookshop.ru/83312.html</a> . — ЭБС «IPRbooks»	Перкель Р.Л.	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017.	1-40
3	Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/— Электрон. текстовые данные.— 428 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> . — ЭБС «IPRbooks»	Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.	Саратов: Вузовское образование, 2014	1-40
4	Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.— Электрон. текстовые данные.— 140 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85465.html">http://www.iprbookshop.ru/85465.html</a> . — ЭБС «IPRbooks»	Любецкая Т.Р.	Москва: Дашков и К, 2019.	1-40
5	Организация рационального питания студента : учебное пособие / Ю. П. Кобяков. — 151 с. — ISBN 978-5-8291-3053-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/132271">https://e.lanbook.com/book/132271</a>	Кобяков, Ю. П.	Москва : Академический Проект, 2020.	1-40

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продукции 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  
«Технология продукции общественного питания»**

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

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

О.М. Попова