

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 10:18:15
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab871031f10a2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
[Подпись]
/Попова О.М./
«*27*» *апреля* 20*19* г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб
[Подпись]
/Лукьяненко А.В./
«*27*» *апреля* 20*19* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технологическое проектирование предприятий 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

Разработчики: доцент, Фоменко О.С.

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» формирование навыков разработки проектной документации на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

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 «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)».

Дисциплина «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Проектирование предприятий общественного питания»; «Преддипломная 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

№ 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-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	принципы расчета и подбора технологического оборудования доготовочных и специализированных цехов предприятий	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;	навыками разработки строительных чертежей проектируемого предприятия, расставлять технологическое

№ 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
		обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	индустрии питания; основные компоновочные приемы, необходимые для рационального размещения цехов на плане предприятий и оборудования внутри цехов	разрабатывать техническое задание и технико-экономическое обоснование	оборудование по ходу технологического процесса производства; читать чертежи (план расстановки технологического оборудования, схемы грузопотоков, объемное изображение производственных цехов)
2	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	методологию выполнения технологических расчетов технического обеспечения функционирования проектируемого предприятия общественного питания	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	навыками выполнения технологических расчетов по техническому обеспечению функционирования проектируемого предприятия общественного питания
3	ПК - 17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	структуру производства, основные нормативы сантехнических расчетов и принципы рационального размещения предприятий общественного питания и его структурных подразделений в соответствии с санитарными, противопожарными нормами и требованиями	технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением	навыками расчетов определения потребности предприятия питания в энергетическими производственных ресурсах, размещения предприятий общественного питания и его структурных подразделений в соответствии с санитарными, противопожарными нормами и требованиями
4	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых	основные требования к организации услуг по	разрабатывать технико-экономическое обоснование	навыками анализа и оценки объемно-планировочных

№ 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
		организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	проекта и составлять задание на проектирование	решений предприятия питания
5	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи	использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия	навыками работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой
6	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщикам технологического оборудования,	основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий	грамотно применять и использовать технические средства проектирования	производить подбор технологического оборудования, оценивать результаты проектирования

№ 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
		оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	общественного питания		

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	32,1							32,1	
<i>аудиторная работа:</i>	32							32	
лекции	16							16	
лабораторные	-							-	
практические	16							16	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1	
<i>контроль</i>	-							-	
Самостоятельная работа	39,9							39,9	
Форма итогового контроля	3							3	
Курсовой проект (работа)	-							-	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль знаний
-------	----------------------------	-----------------	-------------------	------------------------	-----------------

			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1	Технологическая документация в строительстве предприятий питания Система нормативных документов в строительстве. Основные положения; Требования к размещению предприятий общественного питания; Требования к участку для строительства предприятия питания.	1	Л	В	2	2	ТК	УО
2	Организация проектирования, нормативная документация, применяемая при проектировании. Разработка генплана предприятия общественного питания.	2	ПЗ	М Ш	2	2	ВК ТК	ПО УО
3	Конструктивные решения зданий предприятий общественного питания. Структурные части зданий. Основания и фундаменты; Структурные части зданий: стены, столбы, колонны, перегородки.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Расчет годового потребления предприятия питания в тепле и топливе для отопления	4	ПЗ	Т	2	2	РК ТК	ПО УО
5	Дополнительные конструктивные элементы зданий. Перекрытия; Полы; Окна; Двери; Лестницы	5	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Расчет годового расхода тепла и электроэнергии на вентиляцию и кондиционирования воздуха предприятий общественного питания	6	ПЗ	Т	2	2	ТК РК	СЗ ПО
7	Требования пожарной безопасности в предприятиях общественного питания. Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений; Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений.	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Расчет водопотребления. Расчет водопотребления при нагреве горячей воды на предприятии. Расчет водопотребления при снабжении предприятия горячей водой от внешней сети. Определение годового расхода тепла на горячее водоснабжение.	8	ПЗ	М Ш	2	2	ТК	УО СЗ
9	Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания. Нормативно – правовая база регламентирующая требования Санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания; Санитарно-гигиенические требования к обустройству и содержанию предприятий общественного питания.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО СЗ

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самос тоятел ьная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	электроэнергии на освещение; Расчет расхода электроэнергии производственные цели.							
11	Инженерное оборудование зданий. Водопровод и канализация. Инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение Водоснабжение, холодные и горячие сети, приборы. Водоотведение (канализация), сети, отстойники, песко-жироуловители, очистные сооружения	11	Л	Т	2	2	ТК	УО
12	Расчет годовой потребности в электроэнергии. Расчет расхода электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок.	12	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13	Инженерные оборудования зданий. Отопление. Системы отопления. Виды отопления. Отопительные приборы	13	Л	Т	2		ТК	УО
14	Расчет годовой потребности в газе на производственные цели в предприятиях общественного питания.	14	ПЗ	П	2	2	ТК	УО СЗ
15	Строительное проектирование. Объемно-планировочное решение предприятия общественного питания.	15	Л	В	2	2	ТК	УО
16	Строительное проектирование. Размещение помещений по этажам и взаимное размещение помещений на этажах.	16	ПЗ	М Ш	2	2	ТК	УО
Выходной контроль					0,1	9,9	ВыхК	3
Итого:					32, 1	39,9		

Примечание:

Условные обозначения:

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

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, МШ – мозговой штурм.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, СЗ – ситуационные задачи, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» проводится по видам

учебной работы: лекции, практические занятия, текущий, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных 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 (контролируется).

Целью практических занятий получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и интерактивный метод – мозговой штурм, решение ситуационных задач.

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.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться принимать решения при внезапно возникшей или стандартной производственной ситуаций. В процессе решения задач обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к профессиональной деятельности.

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 вопросы к зачету.

6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№	Наименование, ссылка для	Автор(ы)	Место	Используе
---	--------------------------	----------	-------	-----------

п/п	электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке		издания, издательство, год	т.п. при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов: https://e.lanbook.com/book/90688	Шленская Т.В.	Санкт-Петербург, 2014	1-16
2	Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: учебное пособие: http://znanium.com/bookread2.php?book=899751	Давыдкина И.Б.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017	1-16

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	2	3	4	5
1	Проектирование предприятий общественного питания: практикум: http://znanium.com/catalog/product/430289	Васюкова А. Т.	Дашков и К, 2018	1-16
2	Проектирование объектов общественного питания: https://znanium.com/catalog/product/508855	Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.	Мн.:Вышэйшая школа, 2013	1-16
3	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие: https://znanium.com/catalog/product/161953	Мрыхина Е. Б.	ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008	9
4	Расчеты при проектировании предприятий общественного питания: учебное пособие: https://e.lanbook.com/book/127781	Борисова А. В.	Самара: АСИ СамГТУ, 2015	6-16
5	Санитария и гигиена питания: учебное пособие: https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#1	Линич Е.П., Сафонова Э.Э.	«Лань», 2018	9
6	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник: https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	«Лань» 2017	7

в) ресурсы 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 библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;

г) 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 <http://www.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. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.
Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание.

Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

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

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- информационно-справочные системы не используется.

з) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>

д) 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»	Вспомогательная

		г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	
3	Все темы дисциплины	Учебный комплект КОМПАС-3D V15 на 250 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении. Исполнитель – ЗАО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 88-КС на приобретение прав на использование лицензионного программного обеспечения от 09.11.2015 г. (бессрочно)	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется аудитория с меловой доской, с достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов применяется мультимедийный комплект (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» имеются аудитории С-218.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 332, С-206, 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 «Технологическое проектирование предприятий 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 «Технологическое проектирование предприятий общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания для практических занятий.

Методические указания 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
«Технологическое проектирование предприятий общественного
питания»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование предприятий 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 «Технологическое проектирование 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
«Технологическое проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование 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 Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	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>
		<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>		

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование 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
«Технологическое проектирование предприятий общественного
питания»**

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

6. Учебно-методические 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	Основы проектирования и функционирования систем обеспечения микроклимата зданий : монография: https://znanium.com/read?id=361694	Яременко С. А., Жерлыкина М. Н.	Инфра-Инженерия, 2020	1-16
2	Реконструкция зданий, сооружений и городской застройки : учебное пособие: https://znanium.com/read?id=363007	Федоров В.В., Федорова Н.Н., Сухарев Ю.В.	М. : ИНФРА-М, 2020	1-16
3	Проектирование предприятий общественного питания: практикум: http://znanium.com/catalog/product/430289	Васюкова А. Т.	Дашков и К, 2018	1-16
4	Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: учебное пособие: http://znanium.com/bookread2.php?book=899751	Давыдкина И.Б.	М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017	1-16

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование 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
«Технологическое проектирование предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование 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 «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов 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	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания. Часть 2 25 экз.	Анисимов А.В.	Саратов, ИЦ «Наука», 2018	все разделы дисциплины
2	Детали машин и конструирование: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/173024	Султанов В. А.	СПб.: Лань, 2021	все разделы дисциплины
3	Инженерная графика: учебник https://e.lanbook.com/book/169085	Серга Г. В. , Табачук И. И.	СПб.: Лань, 2021	все разделы дисциплины

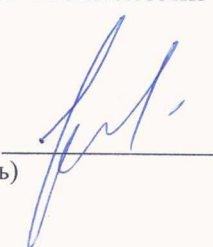
б) дополнительная литература

№ 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	2	3	4	5
1	Техническая механика : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/156926	Молотников, В.Я.	СПб.: Лань, 2021	все разделы дисциплины

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

(подпись)



Н.Л. Моргунова