

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2019 11:53:02  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21726955a17



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
и.о. директора ИЗО и ДО  
/Никишанов А.Н./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДИЕТИЧЕСКОГО 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): доцент, Петрова О.Н.**

  
(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и организация диетического питания» является формирование навыков у обучающихся по приготовлению и организации потребления диетической кулинарной продукции.

## 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 и организация диетического питания» относится к дисциплинам по выбору первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин «Введение в профессию», «Основы технологии кулинарной продукции», «Теоретическая технология», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания».

Дисциплина «Технология и организация диетического питания» является базовой для проведения самостоятельных исследований в рамках написания 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 компетенции (-ий), 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	основные технологические приемы выработки продуктов питания диетического назначения	разрабатывать новые рецептуры и технологии диетических продуктов питания	навыками работы в производственных условиях по производству диетических продуктов питания
2	ПК – 1	способностью использовать технические средства для измерения основных	свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве	использовать технические средства для измерения основных параметров	навыками организации технологического процесса производства продукции

		параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	диетических продуктов питания	технологическог о процесса производства диетических продуктов питания	питания диетического назначения
3	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологическ их процессов производства диетической продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания диетического назначения	навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства диетической кулинарной продукции
4	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству диетических продуктов питания	анализировать научно-техническую информацию о производстве диетических продуктов питания	навыками применения научно-технической информации при производстве диетических продуктов питания

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объём дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,1					22,1	
<i>аудиторная работа:</i>	22					22	
лекции	10					10	
лабораторные	12					12	
практические	-					-	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1	
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	49,9					49,9	
Форма итогового контроля	зач.					зач.	
Курсовой проект (работа)	-					-	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
5 год								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	<b>Особенности составления диетического (лечебного) питания</b> <b>Основная диета. Диета № 1 .</b> Характеристика диеты № 1 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд <b>Основная диета. Диета № 2.</b> Характеристика диеты № 2 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд		Л	В	2	2	ТК	УО
1.	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления первых блюд		ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО

2.	<b>Основная диета Диета № 5.</b> Характеристика диеты № 5 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд <b>Основная диета. Диета № 7.</b> Характеристика диеты № 7 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд		Л	В	2	2	ТК	УО
3.	Технология приготовления вторых блюд и соусов		ЛЗ	Т	4	9	ТК	УО
4.	<b>Основная диета. Диета № 10.</b> Характеристика диеты № 10 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд <b>Основная диета. Диета № 9.</b> <b>Диета с пониженной</b> <b>калорийностью. Диета № 8.</b> Характеристика диет № 8/9 диеты с пониженной калорийностью и основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд		Л	В	2	2	ТК	УО
5.	Технология приготовления кондитерских изделий Технология приготовления сладких блюд и напитков		ЛЗ	Т	4	9	ТК	УО
6.	<b>Диета с повышенным</b> <b>содержанием белка . Диета № 11.</b> Характеристика диеты № 11 с повышенным содержанием белка. Особенности технологии диетических блюд <b>Основная диета . Диета № 15.</b> Характеристика диеты № 15 основного варианта диет. Особенности технологии диетических блюд		Л	В	2	2	ТК	УО
7.	<b>Характеристика</b> <b>противорадиационной диеты</b>		Л	ПК	2	12	ТР ТК	Д М
8.	ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ				0,1	1,9	ВыхК	З
9.	ИТОГО				22, 1	49,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция).

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Д- доклад, М- моделирование, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и организация диетического питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия, входной контроль, текущий контроль, творческий рейтинг, выходной контроль.

Реализация компетентностного 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.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: лекция пресс-конференция по теме «Характеристика противорадиационной диеты» с директором ООО «Рациональ» Белоус Ириной Вячеславовной.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков в технологии приготовления диетических блюд.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – моделирование, лекция пресс-конференция.

Моделирование позволяет обучиться создавать рационы для определенных вариантов диет с заданными характеристиками. В процессе моделирования 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.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку доклада.

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-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. 2)
-------	---	----------	----------------------------------	--

1	Технология производства общественного питания. Учебник. <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>	А.И. Мглинец	СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.	Все разделы
2	Технология и организация диетического питания: метод. пособие по выполнению лабораторных работ по дисциплине по направлению подготовки 19.03.04 "Технология производства и организации общественного питания" <a href="http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe">http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe</a>	О. Н. Клюкина, Ю.В. Мухамеджанова, Е.Ю Вольф, И.В. Симакова	Саратов: ООО ЦеСАин, 2017. - 183 с.	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. 2)
1.	Основы рационального питания. Учебное пособие <a href="http://znanium.com/catalog/product/514526">http://znanium.com/catalog/product/514526</a>	Р.С. Омаров, О.В. Сычева	Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.	Все разделы
2.	Всё о еде от А до Я: научное издание <a href="http://znanium.com/catalog/product/557877">http://znanium.com/catalog/product/557877</a>	Ратушный А.С., Аминов С.С.	М.: Дашков и К, 2016. - 440 с.	Все разделы
3.	Пищевые волокна: функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки: монография <a href="http://znanium.com/catalog/product/882214">http://znanium.com/catalog/product/882214</a>	Н.В. Неповинных, Н.М. Птичкина	М. : ИНФРА-М, 2017. — 204 с	Все разделы

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

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

1. Административно-управленческий портал – Режим доступа: <http://www.aup.ru/books/i002.htm>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

## **г) периодические издания**

1. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>
2. Пищевые добавки - <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=20677>
3. Портал о здоровом образе жизни - <http://www.everlive.ru/food-additives/>
4. Регистр БАД – Единый электронный справочник БАД - <http://registrbad.ru/bad/47837>
5. Издательство пищевая промышленность - <http://www.foodprom.ru/>
6. Научно-практический журнал «Вопросы питания» - <http://vp.geotar.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. 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. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

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

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

10. 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
1.	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft De Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1 Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт № передачу неисключительных (пользовательских) прав на программ обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
2.	Все темы дисциплины	Право на использование программно продукта ESET NOD32 Antivirus Busi Edition renewal for 2041 user (продлен лицензий на срок 12 месяцев). Лицен ООО «Компьютерный супермаркет», Саратов.	вспомогательная

		Контракт № 0025 на приобретение пр использование средств антивирусно от 11.12.2018 г.	
--	--	---	--

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются 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 лабораторных работ используется аудитория № С-142 оснащённая необходимым комплектом технологического оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся читальный зал библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация диетического питания» разработаны 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 и организация диетического питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и организация диетического питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и организация диетического питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Учебно - методические указания по выполнению лабораторных работ.

*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 и организация диетического питания»**

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

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year 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 «Технология и организация диетического 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 и организация диетического питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и организация диетического 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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acadmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acadmc 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 «Технология и организация диетического 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 и организация диетического питания»**

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

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование литературы	Тип литературы	Сведения об обновлении литературы
1	1-12	Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Позняковский. - Электрон. текстовые данные. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4175.html">http://www.iprbookshop.ru/4175.html</a>	Основная	Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник. СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.  <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и организация диетического 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 и организация диетического питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и организация диетического 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 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><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 и организация диетического питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова