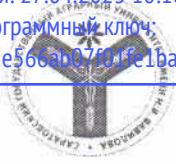


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 10:18:17  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566a02791fe1ba2172f735a12



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

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПИБ  
*Лукьяненко А.В.*  
/Лукьяненко А.В./  
«27» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик: доцент, Фоменко О.С.**

*Фоменко О.С.*  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» формирование у обучающихся навыков организации строительного проектирования и технического обеспечения 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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность	методологию выполнения технологических расчетов технического	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы	навыками выполнения технологических расчетов по техническому

№ 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
		работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	обеспечения функционирования проектируемого предприятия общественного питания	технологического оборудования	обеспечению функционирования проектируемого предприятия общественного питания
2	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
3	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основные требования к организации услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование	навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания
4	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование	основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания; современные тенденции компоновки производственных	использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания; производить планировку и оснащение рабочих мест,	навыками работы с нормативно-технической документацией, учебной, справочной и патентной литературой



<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  
«Строительное проектирование и техническое обеспечение  
предприятий общественного питания»**

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1	<b>Общие положения при строительстве предприятий общественного питания</b> 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	МШ	2	2	ВК ТК	ПО УО
3	<b>Планировочные решения предприятий общественного питания.</b> 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

№ 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
5	<b>Дополнительные конструктивные элементы зданий.</b> 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	<b>Требования пожарной безопасности в предприятиях общественного питания.</b> Нормативно – правовая база пожарной безопасности зданий и сооружений; Требования правил пожарной безопасности зданий и сооружений.	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	<b>Расчет водопотребления.</b> 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	<b>Санитарно-гигиенические требования к организациям общественного питания.</b> 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	<b>Расчет годовой потребности в электроэнергии.</b> Расчет расхода электроэнергии на освещение; Расчет расхода электроэнергии производственные цели.	10	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО СЗ
11	<b>Инженерное оборудование зданий. Водопровод и канализация.</b> Инженерное оборудование зданий, его виды и их назначение Водоснабжение, холодные и горячие сети, приборы. Водоотведение (канализация), сети, отстойники, песко- жируловители, очистные сооружения	11	Л	Т	2	2	ТК	УО
12	<b>Расчет годовой потребности в электроэнергии.</b> Расчет расхода электроэнергии на содержание стационарных холодильных установок.	12	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13	<b>Инженерные оборудования зданий.</b>	13	Л	Т	2			УО

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>Отопление.</b> Системы отопления. Виды отопления. Отопительные приборы						ТК	
14	Расчет годовой потребности в газе на производственные цели в предприятиях общественного питания.	14	ПЗ	П	2	2	ТК	УО СЗ
15	<b>Строительное проектирование.</b> Объемно-планировочное решение предприятия общественного питания.	15	Л	В	2	2	ТК	УО
16	<b>Строительное проектирование.</b> Размещение помещений по этажам и взаимное размещение помещений на этажах.	16	ПЗ	МШ	2	2	ТК	УО
<b>Выходной контроль</b>					0,1	9,9	Вых К	3
<b>Итого:</b>					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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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 – мозгового штурма.

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)**

№ 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: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430289">http://znanium.com/catalog/product/430289</a>	Васюкова А. Т.	Дашков и К, 2018	1-16
2	Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: учебное пособие: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=899751">http://znanium.com/bookread2.php?book=899751</a>	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 объектов общественного питания: <a href="https://znanium.com/catalog/product/508855">https://znanium.com/catalog/product/508855</a>	Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.	Мн.:Вышэйшая школа, 2013	1-16
2	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие: <a href="https://znanium.com/catalog/product/161953">https://znanium.com/catalog/product/161953</a>	Мрыхина Е. Б.	ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008	9
3	Расчеты при проектировании предприятий общественного питания: учебное пособие: <a href="https://e.lanbook.com/book/127781">https://e.lanbook.com/book/127781</a>	Борисова А. В.	Самара: АСИ СамГТУ, 2015	6-16
4	Санитария и гигиена питания: учебное пособие: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#1</a>	Линич Е.П., Сафонова Э.Э.	«Лань», 2018	9
5	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/93587/#1</a>	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.

#### **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» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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  
«Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий  
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного 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) 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 «Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «1» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий  
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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) <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro PlusOpen Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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  
«Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий  
общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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: <a href="https://znanium.com/read?id=361694">https://znanium.com/read?id=361694</a>	Яременко С. А., Жерлыкина М. Н.	Инфра-Инженерия, 2020	1-16
2	Реконструкция зданий, сооружений и городской застройки : учебное пособие: <a href="https://znanium.com/read?id=363007">https://znanium.com/read?id=363007</a>	Федоров В.В., Федорова Н.Н., Сухарев Ю.В.	М. : ИНФРА-М, 2020	1-16
3	Проектирование предприятий общественного питания: практикум: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430289">http://znanium.com/catalog/product/430289</a>	Васюкова А. Т.	Дашков и К, 2018	1-16
4	Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания: учебное пособие: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=899751">http://znanium.com/bookread2.php?book=899751</a>	Давыдкина И.Б.	М.:ИИЦ ИНФРА-М, 2017	1-16

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Строительное проектирование и техническое обеспечение 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  
«Строительное проектирование и техническое обеспечение  
предприятий общественного питания»**

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

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова