

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2019 10:22:43
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

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

СОГЛАСОВАНО

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПИБ
Лукьяненко А.В.
/Лукьяненко А.В./
«*27*» *апреля* 20*19* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---------------------------|---|
| Дисциплина | Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология и организация предприятий общественного питания |
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Нормативный срок обучения | 4 года |
| Форма обучения | Очная |

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.

Фоменко О.С.
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» формирование навыков производства и разработки продуктов питания для социально ориентированных групп населения с целью повышения уровня питания населения.

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 кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» относится к дисциплинам по выбору вариативной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Физиология питания»; «Санитария и гигиена питания», «Теоретическая технология», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технологии продуктов общественного питания»; «Технохимический контроль кулинарной продукции»; «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 «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «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 | ОПК-2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании | проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения | технологическим и приемами производства продукции питания различного назначения |
| 2 | ПК-1 | способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | основные традиционные технологические способы получения продуктов | использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания | основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства |

| | | | | | |
|---|-------|---|---|--|--|
| 3 | ПК-4 | <p>готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> | <p>принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции</p> | <p>использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию</p> | <p>основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения</p> |
| 4 | ПК-25 | <p>способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> | <p>новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения</p> | <p>самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта</p> | <p>методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.</p> |

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

| | Количество часов | | | | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|------|---|---|---|
| | Всего | в т.ч. по семестрам | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. | 56,1 | | | | | 56,1 | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 56 | | | | | 56 | | | |
| лекции | 20 | | | | | 20 | | | |
| лабораторные | 36 | | | | | 36 | | | |
| практические | - | | | | | - | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | 0,1 | | | |
| <i>контроль</i> | - | | | | | - | | | |
| Самостоятельная работа | 51,9 | | | | | 51,9 | | | |
| Форма итогового контроля | 3 | | | | | 3 | | | |
| Курсовой проект (работа) | - | | | | | - | | | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

| № 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 |
| 5 семестр | | | | | | | | |
| 1 | Характеристика социально ориентированных групп населения. | 1 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| 2 | Разработка рационов и технологий блюд для организации питания школьников различных возрастных групп | 2 | ЛЗ | МШ | 4 | 2 | ВК ТК | ПО УО |

| № п/п | Тема занятия Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самост оятель ная работа | Контроль знаний | |
|----------|---|-----------------|----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|----------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | | Количество часов | Вид |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | | |
| | Особенности детского питания. Особенности питания детей грудного и предшкольного питания | 3 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| | Разработка рационов и технологий блюд для организации питания детей грудного и предшкольного питания | 4 | ЛЗ | М Ш | 4 | 2 | ТК | УО Д |
| 3 | Особенности питания детей дошкольного и школьного возраста. Особенности технологии приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста. Ассортимент блюд. Особенности технологии приготовления | 5 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| 4 | Разработка рационов и технологий блюд для организации питания детей дошкольного возраста. Возраст от 3 до 7 лет. | 6 | ЛЗ | М Ш | 4 | 2 | ТК | УО СЗ |
| 5 | Особенности детского школьного питания. Особенности технологии приготовления блюд для детей школьного и подросткового возраста | 7 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| 6 | Разработка рационов и технологий блюд для детей школьного и подросткового возраста | 8 | ЛЗ | М Ш | 4 | 2 | ТК | УО |
| 7 | Особенности питания студентов. Характеристика питания студентов в ВУЗе, училищах. Особенности организации и технологии питания студентов. | 9 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| 8 | Разработка рационов и технологий блюд для организации питания студентов в ВУЗе, училищах | 10 | ЛЗ | М Ш | 4 | 2 | ТК | УО СЗ |
| 9 | Особенности питания людей пожилого возраста. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста. | 11 | Л | Т | 2 | 2 | ТК | УО |
| 10 | Разработка рациона и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обслуживании | 12 | ЛЗ | Т | 4 | 2 | ТК | УО СЗ |
| 11 | Особенности питания спортсменов. Основные принципы и рекомендации по | 13 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |

| № п/п | Тема занятия Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самост оятель ная работа | Контроль знаний | |
|--------------------------|--|----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|----------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | | Количество часов | Вид |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | питанию спортсменов. | | | | | | | |
| 12 | Разработка рациона и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта | 14 | ЛЗ | М Ш | 4 | 4 | ТК РК | УО ПО |
| 13 | Особенности питания военнослужащих. Особенности составления рационов для различных родов войск. | 15 | Л | Т | 2 | 2 | ТК | УО |
| 14 | Разработка рационов и технология блюд для военнослужащих различных родов войск | 16 | ЛЗ | Т | 4 | 2 | ТК | УО СЗ |
| 15 | Особенности питания работников промышленных предприятий. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства | 17 | Л | Т | 2 | 2 | ТК | УО |
| 16 | Разработка рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства | 18 | ЛЗ | Т | 4 | 2 | ТК | УО |
| 17 | Особенности питания беременных и кормящих женщин. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей. | Неполная я неделя | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| Выходной контроль | | | | | 0,1 | 11,9 | Вы хК | 3 |
| Итого: | | | | | 56,1 | 51,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное 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 «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные 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 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 (контролируется).

Целью лабораторных занятий является формирование практических умений в области производства и разработки продуктов питания для социально ориентированных групп населения.

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.

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, издательст | Используется при изучении |
|-------|---|----------|---------------------------|---------------------------|
|-------|---|----------|---------------------------|---------------------------|

| | | | во, год | разделов (из п. 4, таб. 3) |
|---|---|----------------|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Основы физиологии питания: учебное пособие: http://www.iprbookshop.ru/74957.html | Димитриев А.Д. | Саратов: Вузовское образование , 2018 | 1-19 |
| 2 | Основы рационального питания: учебное пособие: http://www.iprbookshop.ru/47331.html | Омаров Р.С. | АГРУС, 2014 | 11-19 |
| 3 | Питание и здоровье: учебное пособие: http://znanium.com/catalog/product/557072 | Зименкова Ф.Н. | М.:Прометей, 2016 | 1-19 |

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 | Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник: http://znanium.com/bookread2.php?book=544763 | Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. | ИНФРА-М, 2016 | 1-19 |
| 2 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: http://znanium.com/bookread2.php?book=54652 | Омаров Р.С. | М.: ИНФРА-М, 2002 | 1-19 |
| 3 | Пищевая химия: учебник: http://znanium.com/bookread2.php?book=529339 | Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. | СПб:ГИОРД , 2015 | 1-19 |

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 |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория С-142, оснащенная необходимым комплектом технологического оборудования для осуществления технологического процесса приготовления блюд специального питания.

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 «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» включают в себя:

1. Краткий курс лекций

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

Методические указания для выполнения лабораторных работ.

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**

«Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» 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 «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» 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 кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

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

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения» 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 | Функциональное питание. Практикум: Учебно-методическое пособие: https://e.lanbook.com/reader/book/118621/#2 | Сафонова Э.Э., Быченкова В.В. | СПб.: Издательство «Лань», 2019 | 1-19 |
| 2 | Технология функциональных продуктов для геродиетического питания: учебное пособие | Харенко Е.Н., Яричевская Н.Н., Юдина С.Б. | СПб.: Издательство «Лань», 2019 | 1-19 |
| 3 | Основы физиологии питания: учебное пособие: http://www.iprbookshop.ru/74957.html | Димитриев А.Д. | Саратов: Вузовское образование, 2018 | 1-19 |
| 4 | Основы рационального питания: учебное пособие: http://www.iprbookshop.ru/47331.html | Омаров Р.С. | АГРУС, 2014 | 11-19 |
| 5 | Питание и здоровье: учебное пособие: http://znanium.com/catalog/product/557072 | Зименкова Ф.Н. | М.: Прометей, 2016 | 1-19 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения» 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 кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения» 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 «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова