

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 11:52:31
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba772f73e12



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	СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ 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)

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные системы и концепции питания» является формирование у обучающихся навыков по приготовлению и организации потребления кулинарной продукции в соответствии с современными системами и концепциями 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 «Современные системы и концепции питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

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 «Современные системы и концепции 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

Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенция	Обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	основные технологические приемы выработки продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания	разрабатывать новые рецептуры и технологии продуктов питания	навыками работы в производственных условиях по производству продуктов питания
ПК – 1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического	свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при	использовать технические средства для измерения основных	навыками организации технологического процесса производства

процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производстве продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания	параметров технологического процесса производства продуктов питания	продукции питания в соответствии с современными концепциями питания
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 технологических процессов производства продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания в соответствии с современными концепциями питания	навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства кулинарной продукции
ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания	анализировать научно-техническую информацию о производстве продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания	навыками применения научно-технической информации при производстве продуктов питания в соответствии с современными концепциями питания

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	22,1					22,1
<i>аудиторная работа:</i>	22					22
лекции	10					10
лабораторные	12					12
практические	-					-

промежуточная аттестация	0,1					0,1	
контроль							
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 Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
4 курс								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Теоретические основы современных систем и концепций питания Гомеостаз и питание. Сущность процесса питания. Строение пищеварительной системы человека. Современные теории и концепции питания.		Л	Т	2	10	ВК	ПО
2.	СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ РАЦИОНА ПО БЕЛКОВОМУ СОСТАВУ. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЛКА		ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
3.	Концепции функционального питания Требования, предъявляемые к функциональным продуктам. Получение функционального продукта. Разработка и создание функциональных продуктов.		Л	В	2	5	ТК	УО
4.	СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ РАЦИОНА ПО УГЛЕВОДНОМУ СОСТАВУ. ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ		ЛЗ	Т	4	5	ТК	УО
5.	Функциональные ингредиенты. Витамины. Минеральные вещества. Полиненасыщенные жирные кислоты. Пищевые волокна. Антиоксиданты. Пробиотики. Пребиотики.		Л	В	2	5	ТК	УО
6.	СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ РАЦИОНА ПО ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ		ЛЗ	Т	4	5	ТК	УО
7.	Основные термины и понятия рационального питания. Культура питания здорового человека. Режим питания.	4	Л	В	2	2	ТК	УО

8.	Нетрадиционное питание Вегетарианство. Лечебное голодание. Сыроедение. Раздельное питание. Очковая диета. Концепция «живой энергии». Концепция «мнимых» лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности. Питание по группам крови.	5	Л	В	2	2	ТК	УО
9.	ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ				0,1	5,9	ВыхК	3
10.	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: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Д-доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Современные системы и концепции питания» проводится по видам учебной работы: лекционные, лабораторные занятия, входной, текущий, выходной 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.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: лекция пресс-конференция по теме «Основные положения концепций безуглеводного белкового питания» 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 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 концепций питания 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 зачет.

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. http://www.iprbookshop.ru/40913.html	А.И. Мглинец	СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.	1-12
2	Основы рационального питания: учебное пособие https://znanium.com/catalog/product/514526	Р. С. Омаров, О. В. Сычева.	Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с.	1-12

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.	Всё о еде от А до Я: научное издание http://znanium.com/catalog/product/557877	Ратушный А.С., Аминов С.С.	М.: Дашков и К, 2016. - 440 с.	1-12
2.	Пищевые волокна: функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки: монография	Н.В. Неповинных, Н.М. Птичкина	М. : ИНФРА-М, 2017. — 204 с	1-12

http://znanium.com/catalog/product/882214			
---	--	--	--

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 OLVEI 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 программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продлен	вспомогательная

		лицензий на срок 12 месяцев). Лицензия ООО «Компьютерный супермаркет», Саратов. Контракт № 0025 на приобретение программного обеспечения для использования средств антивирусной защиты 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 «Современные системы и концепции 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 «Современные системы и концепции питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Современные системы и концепции питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Современные системы и концепции 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
«Современные системы и концепции питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Современные системы и концепции питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>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.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Современные системы и концепции питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Современные системы и концепции питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Современные системы и концепции 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) 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 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 «Современные системы и концепции 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
«Современные системы и концепции питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Современные системы и концепции 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: http://www.iprbookshop.ru/4175.html	Основная	Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник. СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с. http://www.iprbookshop.ru/40913.html

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Современные системы и концепции 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
«Современные системы и концепции питания»**

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

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова