

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 10:21:31
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. /
«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. Декана факультета
/Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ
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(и): доцент, Петрова О.Н.

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» формирование у обучающихся навыков по специальной технологии блюд зарубежных кухонь.

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 блюд зарубежной кухни» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Физическая и коллоидная химия», «Питание как часть культуры народа», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Теоретическая технология».

Дисциплина «Технология блюд зарубежной кухни» 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 кулинарной продукции различных стран	разрабатывать новые рецептуры и технологии кулинарной продукции различных стран	навыками работы в производственных условиях по производству кулинарной продукции различных стран
2	ПК – 1	способностью использовать технические средства для	свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при	использовать технические средства для измерения основных	навыками организации технологического процесса производства

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

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа – всего, в т.ч.	60,1					60,1					
<i>аудиторная работа:</i>	60					60					
лекции	20					20					
лабораторные	40					40					
практические	-					-					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1					
<i>контроль</i>	-					-					
Самостоятельная работа	47,9					47,9					
Форма итогового контроля	зач.					зач.					
Курсовой проект (работа)	-					-					

Таблица 2

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
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни.	1-2	Л	В	4		ВК	УО
2.	Приготовление блюд французской кухни	2	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
3.	Характеристика немецкой кухни	3	Л	В	2		ТК	УО
4.	Приготовление блюд немецкой кухни	4	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
5.	Характеристика итальянской кухни	4	Л	ПК	2		ТК	УО
6.	Приготовление блюд итальянской кухни	6	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
7.	Характеристика греческой кухни	5	Л	В	2		ТК	УО
8.	Приготовление блюд греческой кухни	8	ЛЗ	Т	4	6	ТК РК	УО Д

9.	Кухни стран Азии. Характеристика китайской кухни.	6	Л	В	2		ТК	УО
10.		Приготовление блюд китайской кухни	10	ЛЗ	Т	4	4	ТК
11.	Характеристика японской кухни	7	Л	В	2		ТК	УО
12.	Приготовление блюд японской кухни	11	ЛЗ	Т	4	4	ТК РК	УО Д
13.	Кухни стран Американского континента. Северная Америка. Характеристика американской и мексиканской кухонь	8	Л	В	2		ТК	УО
14.	Приготовление блюд американской кухни	12	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
15.	Приготовление блюд мексиканской кухни	13	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
16.	Южная Америка. Характеристика бразильской кухни.	9	Л	В	2		ТК	УО
17.	Приготовление блюд бразильской кухни	14	ЛЗ	Т	4	5	ТК	УО
18.	Кухни стран Африки. Характеристика марокканской кухни	10	Л	В	2		ТК	УО
19.	Блюда марокканской кухни	15	ЛЗ	Т	4	2	ТК РК	УО Д
	ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ				0,1	6,9	ВыхК	3
	ИТОГО				60,1	47,9		

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, ВыхК – выходной контроль.

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

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология блюд зарубежной кухни» проводится по видам учебной работы: лабораторная работа, входной контроль, текущий контроль, 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 «Характеристика итальянской кухни» с директором ООО «Рациональ» Белоус Ириной Вячеславовной.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных работ 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.

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 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	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни http://znanium.com/catalog/product/430422	Васюкова А.Т.	М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.	Все разделы
2	Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие http://znanium.com/catalog/product/469955	Н.В. Щеникова	М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.	Все разделы
3	Технология кулинарной продукции за рубежом http://znanium.com/catalog/product/512140	Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	М.: Дашков и К, 2017. - 368 с	Все разделы
4	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания http://znanium.com/catalog/product/415315	Васюкова А.Т.	М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.	Все разделы
	Технология блюд зарубежных кухонь (Технология кулинарной продукции различных стран): учебно-методическое пособие по дисциплине направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания». http://library.sgau.ru/cgi-bin/irbis64r_01/cgiirbis_64.exe	О. Н. Клюкина, Ю. В. Мухамеджанова.	Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. - 146 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.	Технология приготовления блюд зарубежных кухонь	Л.З.Шильман, И.В.Симакова	Саратов: СГУ, 2006. – 72с.	1-6
2.	Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд зарубежных кухонь»	И.В. Симакова	Саратов: СГУ, 2006. – 32с.	1-6
3.	Этнография питания народов стран зарубежной Азии: опыт	-	М.: НАУКА, 1981. - 256 с.	9-12

	сравнительной типологии. http://znanium.com/catalog/product/349298			
--	---	--	--	--

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. 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 Education All Lng Lic/SA Pack OLY 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	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Edition renewal for 2041 user (прод. 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов.	вспомогательная

		Контракт № 0025 на приобретение и использование 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 «Технология блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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 «Технология блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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	1-19	Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания. Учебник. СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с. http://www.iprbookshop.ru/40913.html	Основная	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. http://znanium.com/catalog/product/430422

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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 блюд зарубежной кухни»**


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

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова