

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 14:06:17
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe3ba21726755a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
[Подпись] /Попова О.М./
« 10 » *мар* 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
[Подпись] /Попова О.М./
« 10 » *мар* 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|-----------------------------------|--|
| Дисциплина | ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЕКТИРОВАНИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ |
| Направление подготовки | 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технологии и проектирование предприятий индустрии питания |
| Квалификация (степень) выпускника | Магистр |
| Нормативный срок обучения | 2 года |
| Форма обучения | Очная |

Разработчик(и): *доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.* *[Подпись]*
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» является формирование у обучающихся навыков в обеспечении функционирования специализированных предприятий питания, с учетом производственных потребностей в условиях постоянного повышения сложности и быстрой сменяемости новых поколений технологий и техники.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» » магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» дисциплина «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части факультатива.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практики отсутствуют: «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»; «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»; «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания».

Дисциплина «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» является базой для следующих дисциплин: «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической), производственных практик: НИР, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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 таблице 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 | УК-2 | способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | современные технологические приемы и виды оборудования, применяемые на специализированных предприятиях питания | применять современные технологии и использовать высокотехнологическое оборудование для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при проектировании специализированных предприятий питания | навыками работы с современными видами технологического оборудования предприятий питания |
| 2 | ПК-8 | способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания | особенности инвестиционно-финансовой деятельности заготовочных предприятий питания | производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов заготовочных предприятий питания | навыками расчета экономической эффективности капитальных вложений на строительство или реконструкцию заготовочных предприятий питания |

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетную единицу, 36 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

| | Количество часов | | | | | |
|------------------------------------|------------------|---------------------|------|---|---|---|
| | Всего | в т.ч. по семестрам | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Контактная работа – всего, в т.ч.: | 20,1 | | 20,1 | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 20 | | 20 | | | |
| лекции | х | | х | | | |
| лабораторные | 20 | | 20 | | | |
| практические | х | | х | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | 0,1 | | | |
| <i>контроль</i> | х | | х | | | |
| Самостоятельная работа | 15,9 | | 15,9 | | | |
| Форма итогового контроля | х | | зач. | | | |
| Курсовой проект (работа) | х | | х | | | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания»

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль | |
|------------------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|----------|---------------------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | Количество часов | Вид | Форма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 2 семестр | | | | | | | | |
| 1. | 1.Порядок определения основных архитектурно-строительных показателей* | 1 | ЛЗ | М | 4 | 3 | ВК ТК | ПО ЛР УО |
| 2 | 2.Расчет потребности в тепле и топливе для отопления | 2 | ЛЗ | М | 4 | 3 | ТК | УО ЛР |
| 3 | 3.Расчет потребности в тепле и топливе для отопления | 3 | ЛЗ | М | 4 | 3 | ТК | ЛР УО |
| 4 | 4.Подбор холодильных машин и расчет электроэнергии | 4 | ЛЗ | Т | 4 | 3 | РК ТК | ПО УО ЛР |
| 5 | 5.Расчет годовой потребности в газе на производственные цели | 5 | ЛЗ | Т | 4 | 3,9 | ТР | Т ПО ЛР УО |
| 6 | Выходной контроль | | | | 0,1 | | ВыхК | З |
| | Итого: | | | | 20,1 | 15,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: Т – занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, З – зачет.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» проводится по видам учебной работы: лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: моделирование по теме: «Порядок определения основных архитектурно-строительных показателей» с управляющим предприятия общественного питания.

Лабораторные занятия проводятся в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации.

Целью лабораторных занятий является приобретение практических навыков в расчетах основных архитектурно-строительных показателей и определении потребностей в инженерных коммуникациях при проектировании специализированных предприятий питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – моделирование, тестирование.

Лабораторное занятие, проводимое в виде моделирования, позволяет ознакомиться с основной нормативной документацией (ВНТП, СНиПы, приказы и т.д.); основными направлениями реконструкции и принципами рационального использования имеющихся производственных ресурсов заготовочных специализированных предприятий питания; прогрессивной методологией выполнения технологических расчетов с использованием новейших достижений техники и технологий; современными инновационными ресурсосберегающими тенденциями в сфере обеспечения функционирования предприятий питания.

В процессе решения задач обучающейся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающегося мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа

конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию (зачет).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины 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. | Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667 | | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-5 |
| 2. | Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ | | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-5 |
| 3. | Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078 | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018 | 1-5 |

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. 4.3) |
|-------|--|-----------------------------|---------------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90688 . | Т.В. Шленская [и др.]. | Санкт-Петербург., 2014. | 1-5 |
| 2 | Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90689 . | Г.М. Ястина, С.В. Несмелова | Санкт-Петербург., 2014 | 1-5 |
| 3 | Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие | Ботов М. И., Елхина В. Д. | Санкт-Петербург : Лань, 2015 | 1-5 |
| 4 | Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/119294 | Зурабина Е. И. | Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019 | 1-5 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>

7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.
10. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.gia-stk.ru/stq/detail.php>.
11. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://ресторан.ru>.
5. KofeBook - журнал кофемана. Режим доступ: <http://kofebook.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

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://read.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. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) 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 | Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |
| 2 | Все темы дисциплины | ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г. | Вспомогательное программное обеспечение |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы 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 выполнения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-140, С-145.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, 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 «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии 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 «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания».

**10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных
предприятий индустрии питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» включают в себя:

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 3.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных
предприятий индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» 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 «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий
индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии 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 OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio, 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 «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии 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
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных
предприятий индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» на 2020/2021 учебный год:

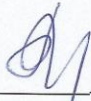
В рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» внесены следующие изменения:

**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. 3) |
|-------|---|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90667 | | Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017. | 1-5 |
| 2. | Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ | | Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017. | 1-5 |
| 3. | Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078 | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018 | 1-5 |
| 4. | Технологическое проектирование специализированных предприятий питания. Учебно-методическое пособие по выполнению расчетно-графических работ для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» | Шильман Л.З., Рысмухамбетова Г.Е., Кожушко С.Ю. | Саратов, ИЦ «Наука», 2019 | 1-5 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП



(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных
предприятий индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» на 2021/2022 учебный год:

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. 3) |
|-------|--|--|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Проектирование предприятий общественного питания. Учеб. пособие по курсовому проектированию для бакалавров 4 курса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078 | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетовв а Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018 | 1-5 |
| 2 | Технологическое проектирование специализированных предприятий питания. Учебно-методическое пособие по выполнению расчетно-графических работ для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» | Шильман Л.З., Рысмухамбетовв а Г.Е., Кожушко С.Ю. | Саратов, ИЦ «Наука». 2019 | 1-5 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой


(подпись)

Н.Л. Моргунова