

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Дата подписания: 03.05.2023 15:56:42  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f81fe16821725735a12



**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  
\_\_\_\_\_/Попова О.М./  
«18» мая 2021 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ветеринарной медицины, пищевых и  
биотехнологий  
\_\_\_\_\_/Попова О.М./  
«21» мая 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

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

**Разработчик(и):** *доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.*

(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, практиками: «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания»; «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания».

Дисциплина «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» является базой для следующих дисциплин: «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания», а также в ходе прохождения 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 годам |      |   |
|                                    |                  | 1               | 2    | 3 |
| Контактная работа – всего, в т.ч.: | 8,1              |                 | 8,1  |   |
| <i>аудиторная работа</i>           | 8                |                 | 8    |   |
| лекции                             | х                |                 | х    |   |
| лабораторные                       | 8                |                 | 8    |   |
| практические                       | х                |                 | х    |   |
| <i>промежуточная аттестация</i>    | 0,1              |                 | 0,1  |   |
| <i>контроль</i>                    | х                |                 | х    |   |
| Самостоятельная работа             | 27,9             |                 | 27,9 |   |
| 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.<br>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 год |   |                 |                   |                  |                  |                        |          |                     |
| 1.    | 1.Порядок определения основных архитектурно-строительных показателей*. Расчет потребности в тепле и топливе для отопления | 1               | ЛЗ                | М                | 4                | 13                     | ВК<br>ТК | ПО<br>УО<br>ЛР      |
| 2     | 2.Подбор холодильных машин и расчет электроэнергии. Расчет годовой потребности в газе на производственные цели            | 2               | ЛЗ                | Т                | 4                | 14,9                   | ТК       | УО<br>ЛР<br>Т<br>ПО |
| 3     | Выходной контроль   |                 |                   |                  | 0,1              |                        | Вых<br>К | 3                   |
|       | Итого:  |                 |                   |                  | 8,1              | 27,9                   |          |                     |

**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, 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>   |   | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-2  |
| 2.    | Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ   |   | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-2  |
| 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 <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a> | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетов а Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018                | 1-2  |

**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: <a href="https://e.lanbook.com/book/90688">https://e.lanbook.com/book/90688</a> .                  | Т.В. Шленская [и др.].      | Санкт-Петербург:, 2014.          | 1-2  |
| 2     | Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90689">https://e.lanbook.com/book/90689</a> . | Г.М. Ястина, С.В. Несмелова | Санкт-Петербург:, 2014           | 1-2  |

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // [www.kremlin.ru](http://www.kremlin.ru).
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // [www.gks.ru](http://www.gks.ru).
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: [rospotrebnadzor.ru.com](http://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.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i><br>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.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i><br>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» «27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**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   |
|---|--|
| <p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>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.<br/>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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br/>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 «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)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>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><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>   |  | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-2  |
| 2.    | Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ   |  | Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017. | 1-2  |
| 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 <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a> | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018                | 1-2  |
| 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                | 1-2  |

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<br><a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078">https://elibrary.ru/item.asp?id=36711078</a> | Шильман Л.З., Матюшова Ю.Г., Рысмухамбетовв а Г.Е., Симакова И.В., Макарова А.Н., Фоменко О.С. | Саратов, ИЦ «Наука». 2018        | 1-2  |
| 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        | 1-2  |

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