

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 11:50:04  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e5668b07f01fe1ba21721735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
«27» *Рвгусер* 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора института ЗОиДО  
/Никишанов А.Н./  
«27» *Рвгусер* 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

**Разработчик: доцент, Макарова А.Н.**

(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Целью освоения дисциплины является

Целью освоения дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» является формирование у обучающихся навыков принятия решений по вопросам работы с персоналом предприятий общественного питания, производственной и технической этике в интересах улучшения организации труда и производства в современных условиях и использования результатов в профессиональной деятельности.

## 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 «Стандарт организации предприятий общественного питания» относится к вариативной части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении среднего профессионального образования и/или изучении дисциплин: базовой и вариативной части первого блока (Психология работы в малых группах, Межличностное общение и коммуникации, Деловой этикет и психология общения).

Дисциплина «Стандарт организации предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплины «Организация обслуживания банкетов», «Технология ресторанного сервиса» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», для подготовки к государственной итоговой аттестации и выполнению 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 компетенций, 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	ПК – 11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах,	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые	согласовывать цели и задачи работы в коллективе на предприятиях общественного питания, основываясь на психологии	методами формирования профессионального коллектива для выполнения поставленных задач

		оценивать результаты мотивации и стимулирован работников производства	отношения и взаимодействия	эффективного взаимодействия	
2	ПК – 12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	принципы и условия осуществления коллективной деятельности	разрабатывать должностные инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания	навыками оценки требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
3	ПК – 13	способностью планировать и анализировать программы мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей	способы и методы оценки эффективности работы малых групп, общие законы эстетического познания и преобразования	оценивать эффективность работы выполненной сотрудниками предприятия	навыки разработки программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
4	ПК – 20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий	методы мотивации и стимулирования работников предприятий питания	разрабатывать комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических	коммуникативными навыками

		питания, проявлять коммуникативные умения		показателей работы предприятий и повышению производительности труда	
5	ПК – 21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ	проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	методами оценки деятельности персонала
	ПК – 23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	основные положения психологии личности и психологии малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

#### Объем дисциплины

	Количество часов						
	Всего	в т.ч. по годам					
		1	2	3	4	5	6
Контактная работа – всего, в т.ч.	12,1			12,1			

<i>аудиторная работа:</i>							
лекции	6			6			
лабораторные							
практические	6			6			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1			
<i>контроль</i>							
Самостоятельная работа	95,9			95,9			
Форма итогового контроля	3			3			
Курсовой проект (работа)	-			-			

**Таблица 3**

**Структура и содержание дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»**

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самосто- ятельна я работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 курс								
1	Основы организации общественного питания. <i>Цели и задачи работы коллектива на предприятиях общественного питания.</i>					4		
2	Кадровая политика и стратегия на предприятиях общественного питания. <i>Этапы формирования и разработка стратегии кадровой политики.</i>					6		Д
	Мотивация личности и карьера. <i>Личностные качества и их влияние на сферу деятельности. Карьера, этапы развития</i>					6		Д
3	Факторы, влияющие на качество работы коллектива. <i>Структура предприятий общественного питания. Распределение сотрудников в зависимости от профессиональных навыков по этапам технологического процесса.</i>		Л	В	2			УО
4	Разработка модели успешной коммуникации. <i>Пять этапов формирования коллектива в предприятиях общественного питания.</i>		ПЗ	Т	2	8		УО
5	Мотивация трудовой деятельности в предприятиях общественного питания. <i>Методы мотивации работников общественного питания.</i>					8		Д

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	Должностные инструкции. <i>Разработка инструкции с учетом особенности деятельности предприятия общественного питания.</i>		ПЗ	МШ	2	8		
7	Оценка результатов труда и эффективности управления персоналом. <i>Методы оценки, разработка стандарта работы предприятия общественного питания.</i>		Л	Т	2			УО
8	Критерии оценки и оценка эффективности работы выполненной сотрудниками предприятия общественного питания. <i>Разработка критериев.</i>		ПЗ	ДИ	2	8		УО
9	Управление поведением в предприятиях общественного питания. <i>Методы управления предприятиями общественного питания.</i>		Л	Т	2			УО
10	Комплекс мероприятий направленных на создание наиболее благоприятных условий труда, способствующих улучшению экономических показателей работы предприятий и повышению производительности труда. <i>Разработка комплекса мероприятий.</i>					12		
11	Элементы кадровой политики и условия ее разработки. <i>Разработка стратегии.</i>					8		
12	Стимулирование трудовой деятельности персонала. <i>Разработка стратегии политики стимулирования персонала.</i>					10		
13	Оценка результатов труда персонала. <i>Виды, критерии и методы деловой оценки персонала. Оценка затрат на персонал.</i>					8		Д
14	Корпоративные информационные системы. <i>Структурирование задач.</i>					5,9		
15	Выходной контроль				0,1	4		3
<b>Итого:</b>					12,1	95,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме МШ – мозговой штурм, ДИ – деловая игра.

**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль, З – зачет.

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

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы:

лекции, практические занятия, входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Стандарт организации предприятий 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 и (или) доклада (контролируется).

Целью практических занятий является выработка практических навыков организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания с применением современных методов и технологий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических задач организации производства и обслуживания предприятий общественного питания, так и интерактивный метод – метод мозгового штурма.

Деловая игра позволяет обучиться диагностике проблем и их разрешению. В процессе деловой игры обучающийся 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.

Метод мозгового штурма в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

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 охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций.

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

## 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. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Управление персоналом организации. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/512044">http://znanium.com/catalog/product/512044</a>	Дейнека А.В.	М.: Дашков и К, 2017.	1-14
2	Управление человеческими ресурсами: теория и практика: учеб. (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: <a href="https://doi.org/10.12737/1711-1">https://doi.org/10.12737/1711-1</a> Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/896719">http://znanium.com/catalog/product/896719</a> .	А.С. Лифшиц	М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018.	1-14

### 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	Психология управления персоналом: теория и практика. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/536760">http://znanium.com/catalog/product/536760</a>	О.В. Евтихов	СПб: Речь, 2010	1-14
2	Психология конфликта [Электронный ресурс]: учеб. Пособие. (Университетская серия). Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/query/?text">http://znanium.com/catalog/query/?text</a>	А. П. Егидес	М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2013	1-14
3	Психология делового общения [Электронный ресурс] : учеб. пособие 2-е изд., стер. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/462793">http://znanium.com/catalog/product/462793</a>	Н. А. Коноплева	М.: ФЛИНТА, 2013	1-14
4	Этика деловых отношений: Учебник 2-е изд., перераб. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/405582">http://znanium.com/catalog/product/405582</a>	А.Я. Кибанов, Д.К.Захаров, В.Г.Коновалов а; Под ред. А.Я. Кибанова	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013	1-14



5	Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325/">http://docs.cntd.ru/document/1200107325/</a> ;			1-14
6	Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200083573">http://docs.cntd.ru/document/1200083573</a>			1-14
7	Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200075570">http://docs.cntd.ru/document/1200075570</a>			1-14

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

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>;
3. Электронная научно-педагогическая библиотека АлтГПА. – <http://library.uni-altai.ru/psih.phtml>
4. Мир психологии - <http://psychology.net.ru/articles>;
- 5 НЛП: Нейролингвистическое программирование - <http://neiro.narod.ru>

**г) периодические издания**

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;
2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>.

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

**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 (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации проходят в 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 контроля практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № 218 – С, № 332.

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, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандарт организации предприятий общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 включает 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 «Стандарт организации предприятий общественного питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс. Краткий курс лекций представлен в приложении 3.
2. Методические указания для практических занятий представлены в приложении 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного 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> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Стандарт организации предприятий общественного 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  
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

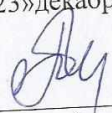
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio, Microsoft Word)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного 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  
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2020/2021 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. 4.3)
1	2	3	4	5
1	Стратегия кадрового менеджмента : учебное пособие: <a href="https://znanium.com/read?id=347716">https://znanium.com/read?id=347716</a>	Вдовина О. А.	ИНФРА-М, 2020	1-14
2	Инновационный менеджмент в управлении персоналом : учебник для бакалавров: <a href="https://znanium.com/read?id=358160">https://znanium.com/read?id=358160</a>	Данилина Е. И., Д. В. Горелов, Я. И. Маликова	М.: Дашков и К, 2020	1-14
3	Управление персоналом организации. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/512044">http://znanium.com/catalog/product/512044</a>	Дейнека А.В.	М.: Дашков и К, 2017	1-14
4	Управление человеческими ресурсами: теория и практика: учеб. (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI: <a href="https://doi.org/10.12737/1711-1">https://doi.org/10.12737/1711-1</a> Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/896719">http://znanium.com/catalog/product/896719</a> .	Лифшиц А.С.	М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018	1-14

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного 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  
«Стандарт организации предприятий общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Стандарт организации предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4)

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова