

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2019 10:16:49
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab97601fe1ea2172f735a19



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

[Подпись]
/Попова О.М. /

«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета

[Подпись]
/Лукьяненко А.В./

«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ТЕПЛО-ФИЗИЧЕСКИЕ
ПРОЦЕССЫ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

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, Стрижевская В.Н.

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» является формирование у обучающихся навыков в постановке и решении реальных задач современной холодильной технологии и техники.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Тепло-физические процессы в общественном питании» относится к дисциплинам по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении знаний по следующим дисциплинам: «Физика», «Технология продукции общественного питания», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Дисциплина «Тепло-физические процессы в общественном питании» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Охрана труда на предприятиях общественного питания», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты 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 табл. 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 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | ОПК-4 | готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | холодильные агенты и хладоносители; холодильные машины; системы охлаждения | определять оптимальные и рациональные режимы работы основных видов технологического оборудования | приемами подбора холодильной техники с учетом класса опасности хладагента |
| 2 | ПК-17 | способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов | основные свойства пищевых продуктов и их изменение при холодильной обработке и хранении; параметры и методы холодильной обработки продуктов, полуфабрикатов и кулинарной продукции; теоретические основы искусственного охлаждения | определять оптимальные и рациональные режимы основных способов холодильной обработки продукции, для обеспечения максимальных сроков хранения и реализации | методами определения количества холодильной техники для обеспечения качества процессов подготовки к хранению и хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| 3 | ПК-27 | способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания | принципы и методы расчета основного оборудования; холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания для охлаждения и замораживания продукции; холодильный транспорт | осуществлять подбор основного оборудования; холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания для охлаждения и замораживания продукции; холодильный транспорт | приемами планировки и оснащения предприятий питания холодильной техникой и оборудованием |

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. | 40,1 | | | | | | | 40,1 | | | |
| <i>аудиторная работа:</i> | 40 | | | | | | | 40 | | | |
| лекции | 16 | | | | | | | 16 | | | |
| лабораторные | 24 | | | | | | | 24 | | | |
| практические | | | | | | | | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,1 | | | | | | | 0,1 | | | |
| <i>контроль</i> | | | | | | | | | | | |
| Самостоятельная работа | 67,9 | | | | | | | 67,9 | | | |
| 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 | Контроль знаний | |
|-----------|---|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|-----------------|-------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | Количество часов | Вид | Форма |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 7 семестр | | | | | | | | |
| 1. | Теплофизические процессы в общественном питании. Основные принципы консервирования. Методы холодильного консервирования. Теплофизические процессы в холодильной технологии | 1 | Л | Т | 2 | | ВК | УО |
| 2. | Специализированное холодильное оборудование. Охладители напитков. Оборудование для замораживания пищевых смесей и воды. Кондиционирование воздуха. | 2 | Л | В | 2 | | ТК | УО |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----|---|---|----|---|---|------|-----------|----|
| 3. | Способность разных теплоизоляционных материалов к холодосбережению | 2 | ЛЗ | Т | 4 | 6 | ТК | УО |
| 4 | Оборудование для замораживания пищевых продуктов. Воздушные морозильные аппараты. Аппараты для замораживания продуктов в жидком хладоносителе. Контактные морозильные аппараты. Криогенные морозильные аппараты. | 3 | Л | П | 2 | 6 | ТК | УО |
| 5 | Влияние теплопритоков на процесс охлаждения | 3 | ЛЗ | Т | 4 | 6 | ТК | УО |
| 6 | Охлаждение пищевых продуктов. Способы охлаждения. Технология охлаждения продуктов растительного происхождения. Технология охлаждения продуктов животного происхождения. | 4 | Л | В | 2 | | ТК | УО |
| 7 | Изменение технологических характеристик продукта в разных теплофизических состояниях: охлаждения и отепление продуктов | 4 | ЛЗ | Т | 4 | 6 | ТК | УО |
| 8 | Замораживание пищевых продуктов. Основные параметры замораживания. Способы замораживания пищевых продуктов. Технология замораживания основных видов растительного сырья. Технология замораживания пищевых продуктов животного происхождения. Производство замороженных полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд. Контроль качества замороженной продукции. Требования к транспортированию замороженной продукции. | 5 | Л | В | 2 | 6 | РК | УО |
| 9 | Изменение технологических характеристик продукта в разных теплофизических состояниях (размораживание и замораживание) | 5 | ЛЗ | Т | 4 | 6 | ТК | УО |
| 10 | Подмораживание пищевых продуктов. Способы подмораживания пищевых продуктов. Технология подмораживания продуктов растительного происхождения. Технология подмораживания продуктов животного происхождения. Хранение подмороженных пищевых продуктов. | 6 | Л | В | 2 | | ТК | УО |
| 11 | Изменение технологических характеристик готового продукта при использовании сырья в различных состояниях (охлажденного, замороженного, без размораживания) | 6 | ЛЗ | М | 4 | 6 | ТК | УО |
| 12 | Отепление и размораживание пищевых продуктов. Отепление пищевых продуктов. Размораживание пищевых продуктов. Способы и технология размораживания пищевых продуктов. | 7 | Л | В | 2 | 13,9 | ТК/Т Р | УО |
| 13 | Холодильное хранение пищевых продуктов. Особенности хранения охлажденных и замороженных продуктов. Возможная продолжительность холодильного хранения пищевых продуктов. Общие принципы режимов холодильного хранения. Требования к продукции, поступающей на хранение. Технология хранения продуктов животного происхождения. | 8 | Л | Т | 2 | 6 | РК | УО |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---------------|---|---|---|---|------|------|----------|----|
| | | | | | 0,1 | | Вых К | УО |
| Итого: | | | | | 40,1 | 67,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды контактной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие,

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование,

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

Форма контроля: УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Тепло-физические процессы в общественном питании» проводится по видам учебной работы: лекционные и лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного 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.

Целью лекционных и лабораторных занятий является выработка практических навыков работы с холодильной техникой различного назначения и обеспечения качества ведения теплофизических процессов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, базируясь на принципах эффективности производственного процесса.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы – практическое занятие-визуализация, лабораторные работы профессиональной направленности, проблемные лабораторные занятия и лабораторные занятия с элементами моделирования.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться планированию и прогнозированию результата тепло-физического процесса.

Лабораторные занятия помогают обучающемуся сопоставить аналоговые технологические процессы и выбрать наиболее оптимальные точки зрения надежности, эффективности и качества.

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

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 для подготовки 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. 3) |
|-------|---|---|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | . Шокина Ю.В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций: учебное пособие. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 116 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. https://e.lanbook.com/reader/book/125703/#2 | / Ю.В. Шокина | Санкт-Петербург: Лань, 2019. | Все разделы |
| 2 | . Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК : Учебное пособие.– 192 с.: ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). – Текст: непосредственный. https://e.lanbook.com/reader/book/103079 | Трухачев В.И., Атанов И.В., Капустин И.В., Грицай Д.И | СПб.: Издательство «Лань», 2018. | 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. 4.3) |
|-------|---|---|----------------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Филиппов В. И. Холодильная технология пищевых продуктов: учебник для вузов: в 3 кн. Кн. 2. Технологические основы / В. И. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 576 с. – ISBN 978-5-98879-095-2. | Филиппов, М. И. Кременевская, В. Е. Куцакова. | СПб.: ГИОРД, 2008. | Все разделы |
| 2 | 3. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания/ - -416с. ISBN: 978-5-98281-114-1. | В.Ф.Кашенко, Р.В.Кашенко | М: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. | Все разделы |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Интернет-справочник по оборудованию: торговое, холодильное, технологическое, пищевое, упаковочное, весовое, кассовое, складское и др. оборудование .URL:<http://www.oborud.info/>;

2. Каталог оборудования для общественного питания «ПРАКТИКА». URL: <http://www.catalog.pectopah.ru/catalog/category.aspx>;

3. Каталог оборудования для общественного питания «Сухаревка». URL: http://www.suharevka.ru/upload/project_catalogue_2012.pdf;

1. Интерактивный каталог оборудования для общественного питания. URL: http://www.abat.ru/p-boilers/boilers-or_154.html;

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. 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.

2. «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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

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 разделы дисциплины | 1) 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 |
| 2 | Все разделы дисциплины | ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD32 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 | вспомогательная |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | антивирусной защиты от 11.12.2018 г.0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | |
|--|--|---|--|

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, 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 лабораторных работ имеется лаборатория № С-145, оснащенная комплектом химического и технологического оборудования и инвентаря.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся 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 «Тепло-физические процессы в общественном питании» 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 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 «Тепло-физические процессы в общественном питании».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании»

Методические указания по изучению дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» включают в себя:

1. Краткий курс лекций приложение 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ приложение 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
«Тепло-физические процессы в общественном питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|---|--|
| <p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p> | <p>Срок действия контракта истек</p> |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» 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
«Тепло-физические процессы в общественном питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» 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 PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio Workspace, Microsoft Word 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 «Тепло-физические процессы в общественном питании» 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
«Тепло-физические процессы в общественном питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» на 2020/2021 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 | | <p>Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Экземпляры текущих версий специальных информационных массивов электронного (СИМ) периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3379/223-173 от 01.03.2020 г.</p> | Вспомогательная | <p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление экземпляров текущих версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-3491/223-865 от 21.08.2020 г. Срок действия договора: 01 сентября – 31 декабря 2020 года.</p> |
| 2 | | <p>Справочная Правовая Система КонсультантПлюс</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс: СПС Консультант Бюджетные организации смарт-комплект Оптимальный локальный. Исполнитель: ООО «Компания Консультант», г. Саратов Договор сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 0058-2020/223-174 от 01.03.2020 г.</p> | Вспомогательная | <p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс: Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Компания Консультант», г. Саратов Договор сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 0058-2020/223-866 от 21.08.2020 г. Срок действия договора: 01 сентября – 31 декабря 2020 года.</p> |

В приложении 1 – «Оценочные средства» Пересмотрены и актуализированы ситуационные задачи

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Тепло-физические процессы в общественном питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тепло-физические процессы в общественном питании» 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 «Тепло-физические процессы в общественном питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова