

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГОУ ВО «Саратовский университет»

Дата подписания: 27.04.2023 10:10:10

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e506cb07f01fe1ba2172f735a12



СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
С.В.У. /Попова О.М./
«27» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиб
/Лукьяненко А.В./
«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**СТРУКТУРА ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и ор-
ганизация общественного питания**

Направленность (профиль)

**Технология и организация предпри-
ятий общественного питания**

Квалификация
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

очная

Разработчик(и): доцент, Банникова А.В.

доцент, Белова М.В.

А.В. Банникова

(подпись)
М.В. Белова

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» является формирование у обучающихся навыков анализа качества и безопасности пищевых систем, знания нормативных документов, регламентирующих качество и анализ пищевых систем, методику проведения оценки соответствия требованиям нормативно-правовых актов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Структура пищевых систем кулинарной продукции» относится к дисциплинам по выбору первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях следующих дисциплин: «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология пищевых продуктов», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Физика», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Дисциплина «Структура пищевых систем кулинарной продукции» направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, 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	ПК-24	Способностью проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Инновационные технологии производства продуктов питания и современные методы аналитического, физико-химического и микробиологического исследований и контролей качества сырья и продуктов питания	Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, применять современные научные методы в производстве продуктов питания.	Навыками осуществления технологического контроля качества готовой продукции

2	ПК-26	Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Современные методы аналитического, физико-химического и микробиологического исследований и контролей качества сырья и продуктов питания, значение и области применения этих методов	Осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Навыками управления качеством в сфере продуктов питания на современных принципах, применяя отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
---	-------	--	---	---	---

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы 72 академических часа.

Таблица 2

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	72				72				
<i>аудиторная работа:</i>	40				40				
лекции	20				20				
лабораторные	20				20				
практические									
<i>промежуточная аттестация</i>									
<i>контроль</i>	0,1				0,1				
Самостоятельная работа	31,9				31,9				
Форма итогового контроля	3				3				

Курсовой проект (работа)	x				x				
--------------------------	---	--	--	--	---	--	--	--	--

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 семестр								
Оценка соответствия пищевой продукции								
1.	Предмет, цели и задачи курса. Основные понятия и термины. Качество пищевых систем. Безопасность. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Классификация контаминантов.	1	Л	В	2		ВК	ПО
2.	Изучение ТРТС 021/2011; 022/2011; 027/2012. Оформление заявок на контроль качества животноводческой продукции и продукции ее переработки	2	ЛЗ	Т	2	8	ТК	ПО
3.	Законодательные требования к пищевым продуктам. Цели и средства их достижения. Состояние разработки требований в мире. Национальные требования. Нормативные документы.	3	Л	В	2		ТК	УО
4.	Изучение ТРТС 021/2011; 022/2011; 027/2012. Оформление заявок на контроль качества на контроль качества растениеводческой продукции и продукции ее переработки	4	ЛЗ	Т	2	8	ТК	ПО
5.	Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий. Токсичные элементы. Микотоксины. Диоксины. Полициклические ароматические углеводороды	5	Л	Т	2		ТК	УО
6.	Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Определение микотоксинов методом иммуноферментного анализа	6	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
7.	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Антибиотики и противомикробные средства. Гормональные препараты.	6	Л	Т	2		ТК	УО
8.	Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Определение микотоксинов методом иммуноферментного анализа	7	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО

1	2	3	4	5	6	7	8	9
9.	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Регуляторы роста растений. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения. Пестициды. Генномодифицированные продукты.	8	Л	Т	2	15,9	ТК	УО
10.	Определение содержания нитратов и нитритов в сырье и пищевой продукции.	9	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
Качество и безопасность пищевых продуктов								
11.	Анализ качества молока и молочных продуктов, жиров и масел. Афлатоксины. Консерванты. Белок. Жир. Органические кислоты. Анионы. Красители. Токоферолы. Альдегиды.	10	Л	Т	2		ТК	УО
12.	Определение содержания нитратов и нитритов в сырье и пищевой продукции.	11	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
13.	Анализ качества мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов. Соевый белок. Молочный белок. Катионы. Аминокислоты. Оксипролин. Красители. Бенз(а)пирен. Жир. Сакситоксин. Амины.	12	Л	Т	2		ТК	УО
14.	Определение содержания катионов в различных продуктах.	13	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
15.	Анализ качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Кислоты. Холестерин. Красители.	14	Л	Т	2		ТК	УО
16.	Определение содержания катионов в различных продуктах.	15	ЛЗ	Т	2		ТК	УО
17.	Анализ качества овощей, фруктов и соков. Сахара. Аскорбиновая кислота. Пестициды.	16	Л	Т	2		ТК	УО
18.	Определение консервантов в различных продуктах. Качественный и количественный анализ.	17	ЛЗ	Т	2		ТК	ПО
19.	Сертификация. Сертификация как процедура. Подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Сертификация пищевых продуктов.	18	Л	Т	2		ТК	УО
20.	Определение консервантов в различных продуктах. Качественный и количественный анализ.	4/6	ЛЗ	Т	2		РК ТК	УО Р
	Выходной контроль				0,1		Вых.к.	3
Итого:					40,1	31,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л- лекции, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

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

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Р – реферат, З – зачет, и др.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Структура пищевых систем кулинарной продукции» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков проведения расчетов характерных основных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов, в том числе с учетом оптимизационных требований.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, лекция пресс-конференция, визуализация, моделирование.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. В процессе решения задач студент 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 анализа конкретной ситуации 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. Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих патентные поиски, анализ конкретных ситуаций и подготовку 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 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.	Инженерная реология: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/2045.pdf	Забодалова Л.А., Белозерова М.С.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016.	1-20
2.	Исследование прочностных свойств зерновых материалов [Электронный ресурс] : учеб. Пособие — Электрон. дан. https://e.lanbook.com/book/90009 . — Загл. с экрана.	Злочевский, В.Л.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-20
3.	Анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Лакиза Н.В., Неудачина Л.К., - 2-е изд., стер. http://znanium.com/bookread2.php?book=948149	Лакиза Н.В.	М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017.	1-20
4.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/108321 .	Щеколдина, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-20
5.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/95136 .	Щеколдина, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-20

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Научные основы создания продуктов функционального назначения: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/1733.pdf	Забодалова Л.А.	– СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015.	1-20
2.	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика: Учебное пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=495503	Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В.	СПб: ГИОРД, 2015.	1-20
3.	Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья. http://znanium.com/bookread2.php?book=550153	Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др.	Красноярск.: СФУ, 2015.	1-20
4.	Донорно-акцепторные свойства поверхности твердофазных систем. Индикаторный метод [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/90063 . — Загл. с экрана.	Нечипоренко, А.П.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	1-20
5.	Основы биохимии сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие https://e.lanbook.com/book/81567 . — Загл. с экрана	Охрименко, О.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2016.	1-20
6.	Технология продуктов смешанного сырьевого состава. Часть II: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/1974.pdf	Силантьева Л.А.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016	1-20
7.	Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография www.dx.doi.org/10.12737/21860 ; http://znanium.com/bookread2.php?book=540957	А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова.	М.: ИНФРА-М, 2017.	1-20

8.	Функциональные продукты питания http://books.ifmo.ru/file/pdf/2206.pdf	Федорова Р.А.	Санкт-Петербург: СПб: Университет ИТМО, 2017	1-20
9.	Биохимия. Лабораторный практикум. Часть 3. Углеводы. Липиды. Учеб. пособие. http://books.ifmo.ru/file/pdf/1862.pdf	Шлейкин А.Г., Скворцова Н.Н., Бландов А.Н.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015.	1-20
10.	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: Уч.-справ. пособие http://znanium.com/bookread2.php?book=443817	И.Ю.Резниченко, В.М.Позняковский и др.,	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.	1-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- СПС ГАРАНТ. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
- Общероссийская Сеть «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

Единое окно доступа к образовательным ресурсам Федерального портала «Российское образование» <http://window.edu.ru/>

- <http://www.gost.ru> – сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

г) периодические издания

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://ojs.mgupp.ru/index.php/spfp/issue/archive>
2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://foodprom.ru/>

д) базы данных и поисковые системы

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://www.sgau.ru/biblioteka/>
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебни-

ки, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

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

8. 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.).

Использование информационных технологий при изучении дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» предусмотрено.

- 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 антивирусной защиты от 11.12.2018 г. 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 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 проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-145 оснащенная комплектом лабораторного оборудования (рефрактометры, микроскопы, весы, фотокалориметр, спектрофотометр).

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, сформированны для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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 «Структура пищевых систем кулинарной продукции».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции».

Методические указания по изучению дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

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

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Структура пищевых систем кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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 «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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
«Структура пищевых систем кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: 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>
		<p>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.</p>		

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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
«Структура пищевых систем кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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, таб. 3)
1	2	3	4	5
	Инженерная реология: Учеб.-метод. пособие http://books.ifmo.ru/file/pdf/2045.pdf	Забодалова Л.А., Белозерова М.С.	Санкт-Петербург: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2016.	Все разделы
	Исследование прочностных свойств зерновых материалов [Электронный ресурс] : учеб. Пособие — Электрон. дан. https://e.lanbook.com/book/90009	Злочевский, В.Л.	Санкт-Петербург : Лань, 2017.	Все разделы
	Анализ пищевых продуктов: Учебное пособие / Лакиза Н.В., Неудачина Л.К., - 2-е изд., стер. http://znanium.com/bookread2.php?book=948149	Лакиза Н.В.	М.:Флинта, Изд-во Урал. ун-та, 2017.	Все разделы
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/108321	Щеколдина, Т.В.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	Все разделы
	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник: https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#2	Дунченко Н.И.	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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
«Структура пищевых систем кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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 «Структура пищевых систем кулинарной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова