

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.01.2025 09:00:03
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f03e7ba212f735a12

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./

«10» января 2021 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ветеринарной
медицины, пищевых и
биотехнологий

/Попова О.М./
«21» января 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ДОКУМЕНТООБОРОТ И НОРМИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная

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


(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» является формирование у обучающихся навыков в работе с нормативными документами, регулирующих деятельность по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания.

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 «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

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

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

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-1	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	ПК-1.1 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации	<p>виды внутренней и внешней документации в сфере индустрии питания;</p> <p>положение и методологию создания точек продаж, правила работы персонала точек продаж в индустрии питания;</p> <p>общие подходы и схемы составления бюджета для предприятий индустрии питания</p>	<p>рационально организовывать процесс документооборота в сфере общественного питания;</p> <p>устанавливать правила обслуживания посетителей в точках продаж для индустрии питания;</p> <p>создавать технологии планирования, учета и контроля денежных средств и финансовых результатов инновационного проекта в сфере индустрии питания</p>	<p>навыками работы в системе регистрации документов предприятий общественного питания;</p> <p>навыками выкладки кулинарной продукции в точках продаж на линии раздачи в предприятиях общественного питания;</p> <p>опытом составления экономических прогнозов для планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания</p>
2	ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции,	основы психологии и правила делового	соблюдать правила делового этикета в	профессиональной терминологией и

		питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	оформляет технико-технологические документы	этикета, в том числе международного; особенности налогообложения и бухгалтерского учёта в сфере общественного питания	своей профессиональной деятельности; планировать финансово-хозяйственную деятельность предприятий общественного питания	навыками делового общения; навыками наглядно отображать аналитические данные финансовой деятельности предприятий общественного питания (таблицы, графики, диаграммы)
			ПК-3.2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	методы учета затрат основного и вспомогательного производств, общепроизводственных расходов, брака в производстве; состав затрат на предприятиях питания; основы, методики и виды производственных тренингов в сфере общественного питания; основные положения методологии управленческого учета, виды финансовой ответственности в сфере индустрии питания	формировать рабочие планы для учета затрат на производство продукции (работ, услуг) в сфере индустрии питания; проводить в сфере общественного питания: - тренинги по повышению эффективности продаж; - аттестацию технологов и заведующих производством; работать с документами	навыками организации учета производственных затрат и их документального оформления; навыками работы в качестве мастера производственного обучения; опытом оценивать эффективность деятельности организации в сфере индустрии питания

					управленческого учета предприятий общественного питания, в том числе с консолидированным бюджетом, планами закупок, планами маркетинга, инвестиционными сметами на год, финансовыми планами, таблицами системных экономических показателей	
3	ПК-8	Способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания	ПК-8.2 Использует программные продукты в области проектирования	основные задачи и цели маркетинга в сфере индустрии питания; классификацию, виды основных производственных ресурсов и особенности хозяйственной деятельности предприятий индустрии питания	составлять маркетинговые стратегии развития для предприятий индустрии питания; изучать и анализировать финансово-учетную документацию предприятий индустрии питания	навыками и опытом разработок планов рекламной деятельности, продвижения компании на рынке и т.д.; навыками организации электронного документооборота на предприятиях индустрии питания.

**4. Объем, структура и содержание дисциплины
«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях
индустрии питания»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

**Объем дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на
предприятиях индустрии питания»**

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по семестрам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.:	14,1	14,1				
<i>аудиторная работа:</i>	14	14				
лекции	х	х				
лабораторные	х	х				
практические	14	14				
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1				
<i>контроль</i>	х	х				
Самостоятельная работа	93,9	93,9				
Форма итогового контроля	х	Зач.				
Курсовой проект (работа)	х	х				

Таблица 3

**Структура и содержание дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на
предприятиях индустрии питания»**

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1	Изучение документооборота. Первичные документы. Учетные регистры. Бухгалтерская и налоговая отчетность. График документооборота. Хранение документов.	1	ПЗ	Т	2	13	ВК ТК	ПО УО
2	Изучение программ и тестов по аттестации производственных работников. Изучение стандартов качества производственных работников. Составление форм отчетности, бланков, журналов.	2	ПЗ	Т	2	13	ТК	УО
3	Изучение положения о службе «Логистика». Нормативы по температурным режимам хранения сырья и продукции. Положение о создании транспортного цеха. Нормативы расхода ГСМ. Нормативы технического обслуживания и технического осмотра транспортных средств. Положение о мониторинге закупочных цен на рынке.	3	ПЗ	Т	2	13	ТКР К	УО ПО

	Классификатор видов сырьевой продукции. Требования качества к пищевым продуктам (сборник). Методология включения сырьевых позиций в единый ассортиментный перечень. Единая база поставщиков продукции и услуг. Требования к заключению договоров поставки продукции. База данных ассортиментных перечней по БЦ (архив).							
4	Документооборот по направлению «Продажи»	4	ПЗ	ПК	2	13	ТР	Р
5	Составление маркетинговой стратегии развития группы компаний. Обзор конкурентов. План рекламной деятельности. План продвижения компании на рынке. Концепция поиска альтернативных каналов сбыта.	5	ПЗ	КС	2	13	ТК	УО
6	Разработка программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологического мероприятий*.	6	ПЗ	М	2	13	РК	ПО
7	Электронный документооборот.	7	ПЗ	Т	2	15,9	ТК	УО Т ПО
8	Выходной контроль				0,1		Вых К	3
	Итого:				14,1	93,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: ПК – занятие пресс-конференция, Т – занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование, КС – круглый стол.

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

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

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «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: «Разработка программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологического мероприятий» с управляющим предприятия общественного питания.

Практические занятия проводятся в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Целью практических занятий является выработка практических навыков в формировании фонда нормативных и технических документов предприятий общественного питания.

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

Решение задач позволяет обучающемуся знать:

- виды документации, содержащие рекомендации и указания компетентных органов по лицензированию, сертификации и аттестации услуг общественного питания;

- особенности системы налогообложения и бухгалтерского учета в сфере общественного питания;

- квалификационные характеристики должностей (профессий) сферы общественного питания;

- общие требования и правила к ведению, учету и оценке основных нормативных документов в сфере общественного питания.

В процессе решения задач обучающийся 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. Обучающийся по окончании дисциплины должен уметь грамотно и оперативно, на современном уровне составлять любые документы и чувствовать себя уверенно и профессионально в сфере документационного обеспечения предприятия; проводить инвентаризацию имущества и обязательств; составлять простейший баланс, открывать счета, вести в них записи; обобщать данные текущего бухгалтерского учета путем составления оборотных ведомостей; использовать экономическую, нормативно-управленческую документацию и справочный материал в своей профессиональной деятельности.

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, подготовку реферата с представлением его на занятиях.

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.

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.	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.]	Кемерово: КемТИПП, 2016.	1-7
2.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://docs.cntd.ru/document/901802127			6

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	Гусятникова, Д.Е. Кадровая служба предприятия. Делопроизводство, документооборот и нормативная база. Режим доступа: www.iprbookshop.ru/10555.html ЭБС IPR book	Д.Е. Гусятникова, О.И. Захаркина, М.А. Шитова.	Саратов: Корпорация «Диполь», 2012	1-7
2	Захаркина, О.И. Кадровая служба предприятия. Делопроизводство, документооборот и нормативная база. Режим доступа: www.iprbookshop.ru/1537.html ЭБС IPR book	О.И. Захаркина, Д.Е. Гусятникова М.А. Шитова.	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2009	1-7
3	Томская, А.Г. Нормирование и оплата труда. Режим доступа: www.iprbookshop.ru/10724.html ЭБС IPR book	А.Г. Томская, С.В. Гаврилова, Л.Н. Иванова-Швец.	М.: Евразийский открытый институт, 2011.	1-7

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>

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. Стандарты и качество. Журнал. Режим доступа: <http://www.riastk.ru/stq/detail.php>
4. Российская экономика: прогнозы и тенденции журнал. Режим доступа: <https://rusecon.hse.ru>

5. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
6. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Роспатент. Режим доступа: <http://new.fips.ru>
2. Постановление документооборота / Общепит / Русский проект. Общепит. Постановление документооборота. ООО «Русский Проект * Технология» в рамках проектов «под ключ» осуществляет предоставление ... Сборник нормативных правовых актов по законодательству РФ в сфере общественного питания с комментариями юриста ООО. Режим доступа: «Русский...gr1990.ru»Общепит»Решения под ключ»doc
3. Статья: Документооборот на предприятиях торговли и общественного питания..."Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании", 2006, № 1. Документооборот на предприятиях торговли и общественного. Режим доступа: [fin-buh.ru»text/36266-1.html](http://fin-buh.ru/text/36266-1.html)
4. Электронный документооборот - новое слово в бизнес - технологиях. Для предприятий общественного питания разработаны специальные программы, позволяющие удовлетворить потребности как маленького кафе, так и предприятия с разветвленной сетью точек обслуживания документооборот. Режим доступа: net»novosti...press...obschepita.html
5. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.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 Acdmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
---	---------------------	---	---

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий 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» имеется аудитории № 140.

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 «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях 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 «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» включают в себя:

1. Методические указания по выполнению практических 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
«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях
индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» 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 «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях 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
«Физиология питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Физиология питания» на 2019/2020 учебный год:

б. 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 InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</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>	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 Stndt 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 «Физиология 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
«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» внесены следующие изменения:

**б. 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.	Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания: учеб. пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93553	Т.А. Щербакова [и др.].	Кемерово: КеМТИПП, 2016.	1-7
2.	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья http://docs.cntd.ru/document/901802127			6
3.	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/138157	Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т.В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-7

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП

(подпись)

Попова О.М.