

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 27.04.2023 09:57:51
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a13



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
/Попова О.М. /
« 27 » августа 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета
/Лукьяненко А.В./
« 28 » августа 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ
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)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теоретическая технология» является формирование у обучающихся навыков изучения состава, свойств и изменений продуктов питания при кулинарных обработках.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Теоретическая технология» относится к базовой части первого блока.

Дисциплина «Теоретическая технология» является базовой для изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания».

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

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	5	6	7
1	ОПК – 2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе кулинарной обработки	Подбирать оптимальный технологический процесс, исходя из изменений, происходящих в процессе технологической обработки	Приемами сочетания пищевых веществ в технологическом процессе
2	ОПК-5	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Основные технологические приемы приготовления кулинарной продукции	Определять изменение состояния веществ в процессе кулинарной обработки продукции	Основными технологическими приемами изменения пищевых веществ в процессе приготовления кулинарной продукции
3	ПК – 1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	особенности химического состава сырья и пищевых продуктов; функции пищевых веществ в организме человека; физико-химические превращений в процессе получения готовых продуктов; изменения, происходящие в продуктах питания при технологической обработке	определять пищевую и энергетическую ценность пищевых продуктов; экспериментально определять содержание основных нутриентов продуктов питания во вновь разрабатываемых продуктах	методами определения содержания основных пищевых веществ в пищевых продуктах, принципами рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часа*.

Таблица 2

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.	58,1				58,1						
<i>аудиторная работа:</i>	58				58						
лекции	18				18						
лабораторные											
практические	40				40						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2				0,2						
<i>контроль</i>	17,8				17,8						
Самостоятельная работа	32				32						
Форма итогового контроля	ЭКЗ				ЭКЗ						
Курсовой проект (работа)											

Таблица 3

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
4 семестр								
1.	<i>Вводная лекция</i> Цель и задачи дисциплины. Связь курса «Теоретическая технология» с другими дисциплинами. Структура курса. Продовольственное сырьё: понятие, классификация. Способы	1	Л	В	2	8	ВК	УО

	переработки сырья, продукты переработки.							
2.	<i>Белковые вещества и их роль в пищевых технологиях</i> Общие представления о химической и пространственной структуре белков. Значение белков для организма человека. Функционально-технологические свойства белков при производстве пищевых продуктов.	2	Л	В	2		ТК	УО
3.	<i>Изучение изменений белков при обработке продуктов.</i> Изучение изменений содержания водорастворимых белков.	3	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
4.	<i>Белковые вещества и их роль в пищевых технологиях</i> Изменение белков при переработке сырья: гидратация, дегидратация, регидратация, денатурация, агрегирование, деструкция. Влияние изменений на пищевую ценность белков.	4	Л	П	2		ТК	УО
5.	<i>Изучение изменений белков при обработке продуктов.</i> Денатурация белков, коагуляция белков.	5	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
6.	<i>Липиды и их роль в пищевых технологиях</i> Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства растительных и животных жиров. Биологическая ценность жиров.	6	Л	В	2		ТК	УО
7.	<i>Изучение изменений жиров при обработке продуктов.</i> Изучение физико-химических показателей жиров.	7	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
8.	<i>Липиды и их роль в пищевых технологиях</i> Изменение жиров при хранении и производстве пищевых изделий: гидролиз, гидрогенизация, самоокисление, термическое окисление, полимеризация, деструкция, переэтерификация.	8	Л	В	2		ТК	УО
9.	<i>Изучение изменений жиров при обработке продуктов.</i> Изучение физико-химических показателей жиров, при хранении и технологической переработке	9	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
10	<i>Углеводы</i> Структура, физико-химические и функционально-технологические свойства. Значение сахаров для организма человека. Содержание сахаров в продуктах, их	10	Л	В	2	10	ТК	УО

	состав. Изменение сахаров при переработке сырья: гидролиз сахарозы, карамелизация, реакция меланоидинообразования.							
11	<i>Изучение изменений простых углеводов при обработке продуктов.</i> Гидролиз сахарозы, карамелизация, реакция меланоидинообразования	11	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
12	<i>Крахмал и его роль в пищевых технологиях</i> Состав и свойства крахмальных полисахаридов. Строение и свойства крахмального зерна. Изменение крахмала при переработке сырья: набухание, клейстеризация, старение, деструкция (ферментативный гидролиз и декстринизация).	12	Л	В	2		ТК	УО
13	<i>Изучение изменений сложных углеводов при обработке продуктов.</i> Набухание, клейстеризация, старение, деструкция	13	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
14	<i>Вода в пищевых продуктах. Витамины и минеральные вещества.</i> Структура, физические и химические свойства. Форма связи в пищевых продуктах. Значение воды для организма человека. Изменение содержания и состояния воды при переработке сырья. Значение витаминов и минеральных веществ для организма человека. Содержание витаминов и минеральных веществ в продуктах питания. Витаминизация продуктов. Минерализация пищевых продуктов	14	Л	В	2		ТК	УО
15	<i>Изучение изменения содержания воды в продуктах питания при кулинарной обработке.</i> Изучение содержания количества общей и связанной влаги.	15	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
16	<i>Формирование вкуса и аромата продуктов</i> Основные компоненты вкусовых и ароматических композиций продуктов, их химическая природа. Реакции, приводящие к образованию вкусовых и ароматических веществ при переработке продуктов. Применение вкусовых и ароматических добавок.	16	Л	В	2		ТК	УО
17	<i>Изучение изменений, происходящих с красящими веществами пищевых продуктов при тепловой обработке.</i> Изменение окраски продуктов животного и растительного происхождения.	17	ЛЗ	Т	4	8	ТК	УО
18	<i>Экология пищи.</i> Медико-биологические требования к созданию пищевых	18	Л	В	2		ТК	УО

	продуктов. Создание экологически чистых продуктов							
19	<i>Изучение изменений, происходящих в мясе при тепловой обработке. Изменение структуры продуктов при тепловом воздействии.</i>	19	ЛЗ	Т	4	12	ТК	УО
20	<i>Экспресс методы определения качества пищевых продуктов. Экспресс метод определения влаги, рН и др.</i>	20	ЛЗ	Т	4	10	ТК	УО
	Выходной контроль				0,2	17,8	ВыхК	Э
Итого:					58,2	32		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

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

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

Форма контроля: УО – Устный опрос, Э – экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Теоретическая технология» проводится по видам учебной работы: лекционные и 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.

Целью лекционных и лабораторных занятий является выработка практических навыков работы в области изменений происходящих в технологическом процессе при обработке сырья, полуфабрикатов, базируясь на принципах качества 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 лекционные занятия

Лабораторные занятия помогают обучающемуся сопоставить взаимодействия веществ в технологическом процессе и выбрать наиболее оптимальный с точки зрения качества прием обработки пищи.

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 экзамену.

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	Технология продукции общественного питания / - http://znanium.com/catalog/product/513905	Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 -	Все разделы
2	Технология продукции общественного питания: учебник/ - - 241с.- 103113 https://znanium.com/catalog/document?id=354289 37	Ратушный А. С., Баранов Б. А., Шленская Т. В., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Соколов А. Ю., Липатова Л. П., Аминов С. С.	Издательство: ИНФРА-М, 2020. ISBN 978-5-16-015493-0; ISBN-онлайн 978-5-16-107856-3, DOI 10.127	Все разделы
3	Технология продукции общественного питания : учебник. 736 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/40913.html (дата обращения: 14.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец	Санкт-Петербург : Троицкий мост, ISBN 978-5-904406-15-8.	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	Могильный, М.П. , Пищевые и биологически активные вещества в питании – 240 с.	/М.П.Могильный	М.:ДеЛи принт, 2012. ISBN 978-5-94343-138-8	Все разделы
2	Нечаев, А.П. Пищевая химия Издание 4-е, испр.	А.П. Нечаев, С.Е. Траунберг и др. Под ред. А.П. Нечаева.	Спб.: ГИОРД, 2010. – 640 с. ISBN 5-901065-38-0	Все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

– официальный сайт университета: <http://www.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.

1. Лекции: Химия пищи/ сайт <http://food-chem.ru/>[Электронный ресурс]

2. Лекции: Химия пищи <http://food-chem.ru/lektsii-po-pishchevoj-khimii.html>[Электронный ресурс]

3. Лекция: Новые формы белковой пищи <http://food-chem.ru/lektsii-po-pishchevoj-khimii/209-novye-formy-belkovoj-pishhi-2.html> [Электронный ресурс]

4. Пищевая химия <http://www.twirpx.com/>

5. Лобанов В.Г. Химия пищи. учебник <http://www.twirpx.com/file/270381/>

6. Все о промышленной биотехнологии <http://streamtome.ru/>

г) 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 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся в читальном зале библиотеки УК №3 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Теоретическая технология» 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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Теоретическая технология».

1. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Теоретическая технология»

Методические указания по изучению дисциплины «Теоретическая технология» включают в себя*:

1. Краткий курс лекций (приложение 3).
2. Методические задания для проведения лабораторных занятий (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
«Теоретическая технология»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу
дисциплины «Теоретическая технология» 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 «Теоретическая технология» 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
«Теоретическая технология»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретическая технология» 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) 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 «Теоретическая технология» 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
«Теоретическая технология»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Теоретическая технология» 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</p> <p>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 «**«Теоретическая технология»**» 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
«Теоретическая технология»**

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

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М. Попова