

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 11:40:32  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f001e6a217c715b12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**



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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ППП  
*[Подпись]* / Попова О.М.  
« 17 » *Февраля* 20 19.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора ИЗОиДО  
*[Подпись]* / А.Н. Никищанов /  
« 17 » *Февраля* 20 19.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина	Введение в профессию
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	Заочная

*Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю.*

*[Подпись]*  
(обл.)

Саратов 2019

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Введение в профессию» является формирование навыков осознания специфики профессии, работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Введение в профессию» относится к вариативной части Блока1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые при получении среднего (полного) общего / среднего профессионального образования / высшего образования.

Дисциплина «Введение в профессию» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Основы технологии кулинарной продукции», «Питание как часть культуры народа», «Технология продукции общественного питания»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)».

## 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)	Обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-7	способностью к самоорганизации и саморазвитию	способы самооценки, самоорганизации; различные проблемы профессиональной деятельности; принципы тайм-менеджмента, применимо к самоорганизации и самооценки	разрабатывать и реализовывать программы саморазвития в соответствии с выстроенными приоритетами; составлять вопросы для самоанализа; определять цели и задачи совершаемой деятельности, и прогнозировать ее результаты;	навыками самостоятельной организации работы по составлению программы саморазвития; навыками объективного оценивания, анализа информации, навыками передачи знаний и обмена опытом; навыками формулирования приоритетов собственной деятельности; личного и профессионального развития, выстраивания иерархии целей и задач саморазвития по приоритетности, обосновывая их приоритетность

				простраивать перспективу, планировать изменения профессиональной и личностной ситуации	
2	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	перечень изучаемых дисциплин, учитывая, междисциплинарные связи в рамках осуществления производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности; технические средства и их возможности для измерения основных параметров технологического процесса производства кулинарной продукции	работать со специальной литературой по изучаемым дисциплинам; производить измерения основных параметров технологического процесса приготовления кулинарной продукции	навыками владения методами математики, физики, химии, биологии, основами безопасности жизнедеятельности при решении профессиональных задач; навыками владения методами организации технологического процесса и контроля качества производимой кулинарной продукции

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

#### Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по годам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	4,1	4,1				
<i>аудиторная работа:</i>	4	4				
лекции	4	4				
лабораторные						
практические						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1	0,1				
<i>контроль</i>						
Самостоятельная работа	103,9	103,9				
Форма итогового контроля	3	3				
Курсовой проект (работа)	x	x				

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины «Введение в профессию»

	курс	Контактная работа	Самостоятельная работа	Контроль
--	------	-------------------	------------------------	----------

№ п/п	Тема занятий Содержание	3	Вид занятия	4	Форма проведения	5	Количество часов	6	Количество часов	7	8	9
1	2											
1 курс												
1.	<p><b>Этапы профессионального становления личности</b> Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор. Этапы профессионального становления личности. Тайм-менеджмент в личной жизни и в профессии.</p> <p>Классификация профессий</p> <p><b>Характеристика профессиональной деятельности бакалавров</b></p> <p>Структура дисциплины «Введение в профессию». Характеристика профессиональной деятельности бакалавров. Инструменты профессионально-личностного роста. Прокрастинация в профессиональной деятельности.</p> <p><b>История становления и развития Саратовского государственного университета имени Николая Ивановича Вавилова</b></p> <p>История Саратовского государственного аграрного университета имени Николая Ивановича Вавилова. История факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологии. История кафедры технологии продуктов питания.</p> <p><b>Появление и развитие кулинарии</b></p> <p>Зарождение кулинарии. Кулинарное дело в России. Влияние религии на развитие кулинарии. Кулинарное образование и научная кулинария в России. Общественное питание в современных условиях.</p>		Л	В	2	25		ТК	ПО			
2.	<p><b>Роль питания в жизни человека</b></p> <p>Развитие нутрициологии. Роль питания в процессах жизнедеятельности организма. Понятие о рациональном питании.</p> <p><b>Классификация предприятий общественного питания</b></p> <p>Классификация предприятий (объектов) общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p> <p><b>Услуги общественного питания. Термины и определения</b></p> <p>Услуги общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания.</p> <p><b>Общие представления о технологии продукции общественного питания и технологическом цикле продукции общественного питания</b></p> <p>Основные термины и понятия в общественном питании. Продукция общественного питания. Способы</p>		Л	В	2	35		ТК	ПО			

	<p>кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов продукция общественного питания. Изготовление продукции общественного питания. Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания). Основные этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.</p> <p><b>Проектирование и разработка продукции общественного питания</b>          Меню. Функции меню. Разработка и содержание нормативной и технологической документации.</p> <p><b>Основы организации производства на предприятиях общественного питания</b>          Характеристика производственных помещений. Основы организации производства на предприятиях общественного питания. Обслуживание на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Основы гигиены и санитарии. Основы охраны труда</b>          Основы гигиены и санитарии. Основы охраны труда.</p> <p><b>Контроль качества и безопасности пищевой продукции</b>          Организация производственного контроля. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах HACCP в предприятиях общественного питания. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Основы продвижения ресторанных услуг предприятия</b>          Специфика ресторанных услуг в контексте их продвижения. Основы продвижения ресторанных услуг предприятия.</p> <p><b>Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России</b>          Состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса в современной России</p>							
	Выходной контроль			0,1	43,9	Вых К		3,Т
	Итого:			41	103,9			

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция.

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

**Виды контроля:** ТК - текущий контроль, Вых. К - выходной контроль.

**Форма контроля:** ПО – конспект лекций, Т- тестирование; 3- зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Введение в профессию» проводится по видам учебной работы: лекции и текущий и рубежный контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании 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 (контролируется).

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

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 выходного контроля.

## 6. Учебно-методические 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.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2</a>	Н.Д. Торопова	СПб.:Лань, 2019	1-14
2.	Физиология питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	5
3.	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a>	Т.Р. Любецкая	СПб.:Лань, 2019	8-14
4.	Эффективная кадровая политика как составляющая обеспечения безопасности и развития бизнеса : учеб.пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/100050/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/100050/#1</a>	Ю.А. Лукаш	М: ФЛИНТА,2015.- 201с.	1-2

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в	Автор(ы)	Место издания, издательство,	Используется при изучении
-------	--	----------	------------------------------	---------------------------

	библиотеке		год	разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания: учебник <a href="https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec">https:// library.nuft.edu.ua &gt; ebook &gt; file &gt; mglunec</a>	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	4,8-14
2.	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103471">http://docs.cntd.ru/document/1200103471</a>		2013	6,7
3.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1</a>	Н.И. Дунченко В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	12-14
4.	Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/119310/#1</a>	Д.Г. Брашнов, Е.В. Мигунова	М: ФЛИНТА,2013	8-14
5.	Организационная психология: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/72724/#2</a>	Б.Р. Мандель	М: ФЛИНТА,2015	1
6.	ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания <a href="http://fgosvo.ru/news/21/3466">http://fgosvo.ru/news/21/3466</a>		2017	2
7.	<a href="http://www.sgau.ru/">http://www.sgau.ru/</a>			3

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

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа:  
<http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа:  
<https://cyberleninka.ru/>

#### **г) периодические издания**

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа:  
<http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа: <http://xn----7sbab4cbipghgw0a.xn--p1ai/content/zhurnal-trppp-ark>

#### **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. Научная библиотека 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.

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. 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 темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng	Вспомогательная

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

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, 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 (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 «Введение в профессию» 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;

- вопросы для промежуточной аттестации и 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 «Введение в профессию».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Введение в профессию»**

Методические указания по изучению дисциплины «Введение в профессию» включает в себя краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов титания»  
«21» августа 2019 года (протокол №1)*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

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

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESETNOD 32</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна 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
<b>KasperskyEndpointSecurity</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджи», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неэксклюзивных (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 «Введение в профессию» 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  
«Введение в профессию»**

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

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

с) 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)  Результаты подписанного документа: Правомодействие Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y AcadmEnt Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	Вспомогательное программное обеспечение:  Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktrEdn ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadm Ent  Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMth AcadmStdnt 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 «Введение в профессию» 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  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение  
в профессию» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методические 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 (по п.4, таб.3)
5.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://a.facebook.com/raider-book/12922591">https://a.facebook.com/raider-book/12922591</a>	Н.Н. Дуриченко В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	1-14

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Введение в профессию» 24 августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Введение в профессию»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Введение в профессию» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG Lic-SAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG Lic-SAPk 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 «Введение в профессию» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова