Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновации в технологии продукции индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.04 Правила разработки научно-технической документации
(код и наименование РПД)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Кузина Алина Владимировна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Б1.В.04 Правила разработки научно-технической документации одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 02.09.2023 №2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.04 Правила разработки научно-технической документации обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-2	Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.4	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания E/01.7 Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов E/02.7 Управление испытаниями и внедрением	ПК-2.4	на уровне знаний: знает методику проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции
		на уровне умений: способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания
		на уровне навыков: проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня

новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Б1.В.04 Правила разработки научно-технической документации составляет 4 зачетных единиц, что соответствует 144 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 54 часа: 18 лекций, 36 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 63 час; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Характеристика этапов разработки проектов строящихся предприятий, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	56	8/-	-	18/-	-	30	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Выполнение работ по обоснованию и осуществлению технологических компоновок и подбору оборудования	61	10/-	-	18/-		33	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы
Промежуточная аттестация		27						экзамен
Всего:		144	18		36		63	27

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		

Тема 1	Виды научно-технической документации	66	2/-	-	4/-	-	60	тестирование (Т), отчет по практическим работам
Тема 2	Правила составления и утверждения научно-технической документации	69	4/-	-	4/-		61	тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы
Промежуточная аттестация		9						экзамен
Всего:		144	6		8		121	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)7;

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)9;

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации)10;

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Виды научно-технической документации

Понятие научно-технической документации. Принципы анализа и систематизации научно-технической информации. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации. Порядок планирования работ по стандартизации. Организация проведения работ по стандартизации. Порядок и правила разработки стандартов, технических условий и другой научно-технической документации. Защита интеллектуальной собственности.

Тема 2. Правила составления и утверждения научно-технической документации

Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегатирования, систем предпочтительных чисел при разработке стандартов. Расчет параметрических и конструктивно-унифицированных рядов изделий. Установление в научно-технической документации количественных значений показателей надежности. Контроль внедрения научно-технической документации.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Правила разработки научно-технической документации используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Виды научно-технической документации	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)
Тема 2. Правила составления и утверждения научно-технической документации	выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерная тематика контрольных работ

1. Разработка научно-технической документации на мучное блюдо
2. Разработка научно-технической документации на горячее блюдо из мяса
3. Разработка научно-технической документации на горячее блюдо из птицы
4. Разработка научно-технической документации на горячее блюдо из овощей
5. Разработка научно-технической документации на горячее блюдо из рыбы
6. Разработка научно-технической документации на горячую закуску из морепродуктов
7. Разработка научно-технической документации на горячую закуску из мяса
8. Разработка научно-технической документации на хлебобулочное изделие

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее)

1. Нормативные документы, действующие на территории РФ.
2. Государственная система стандартизации. Виды стандартов Государственной системы стандартизации РФ.
3. Порядок и стадии разработки стандартов.
4. Методы разработки нормативных документов и стандартов.
5. Методы контроля нормативных документов и стандартов.
6. Методы внедрения нормативных документов и стандартов.
7. Установление в стандартах количественных значений показателей надежности.
8. Расчет параметрических и конструктивно-унифицированных рядов изделий.
9. Использование систем предпочтительных чисел при разработке стандартов.
10. Правила разработки стандартов и технических условий.
11. Порядок разработки стандартов и технических условий.
12. Контроль внедрения стандартов.
13. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации.
14. Порядок планирования работ по стандартизации
15. Организация проведения работ по стандартизации
16. Структура межгосударственных, региональных, национальных стандартов.
17. Методы прогнозирования и оптимизации, применяемые при разработке нормативных документов.
18. Учет приоритетов при разработке нормативных документов.
19. Использование методов унификации и агрегатирования при разработке стандартов.
20. Методы унификации и агрегатирования, применяемые при разработке нормативных документов и стандартов.

Вариант тестовых заданий

1. Деятельность по установлению норм, правил и характеристик – это:
1) сертификация
2) стандартизация
3) аудит

4) мониторинг

2. Замена устаревших требований в стандартах должна проводиться:

1) своевременно
2) систематически
3) периодически
4) по усмотрению организации

3. Нормативно-техническим документом по стандартизации, устанавливающим комплекс требований к конкретным типам, маркам, артикулам продукции, являются:

1) планы
2) программы
3) технические условия
4) задания

4. Одним из показателей уровня унификации является:

1) взаимозаменяемость
2) коэффициент применяемости (унификации)
3) вариативность
4) период

5. Основой упорядочения выбора величин и градаций параметров производственных процессов, оборудования, приспособлений, режущего измерительного инструмента, штампов, материалов, полуфабрикатов, транспортных средств и т.д. служат:

1) математические числа
2) ряды математических чисел
3) математические числа и их ряды
4) предпочтительные числа и их ряды

6. Документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, называется:

1) нормативный документ
2) рекомендации
3) методические рекомендации
4) стандарт

7. Порядок проведения работ по классификации и кодированию технико-экономической и социальной информации определяет комплекс:

1) стандартов ИСО
2) государственных стандартов Российской Федерации
3) стандартов отрасли
4) госстандартов «Единая система классификации и кодирования информации»

8. В зависимости от новизны, сложности и объема создаваемого документа в техническом задании может быть предусмотрена разработка промежуточной…

1) (третьей) редакции проекта нормативной документации
2) (второй) редакции проекта нормативной документации
3) редакции проекта нормативной документации
4) (любой) редакции проекта нормативной документации

9. Для комплексной стандартизации характерны три главных методических принципа:

1) индивидуальность, оптимальность, программное планирование
2) системность, оптимальность, программное планирование
3) системность, реальность, программное планирование
4) системность, оптимальность, реальность

10. Коэффициенты применяемости могут быть рассчитаны для:

1) изделий параметрического ряда и конструктивно-унифицированного ряда
2) одного изделия
3) конструктивно-унифицированного ряда
4) группы изделий, составляющих параметрический ряд

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-2.4 Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Ответ на экзамене, решение задачи	Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для проведения экзамена по дисциплине

1. Понятие научно-технической документации. Принципы анализа и систематизации научно-технической информации.
2. Нормативные документы, действующие на территории РФ.
3. Государственная система стандартизации. Виды стандартов Государственной системы стандартизации РФ.
4. Порядок и стадии разработки стандартов.
5. Порядок разработки, согласования, утверждения и государственной регистрации технических условий.
6. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению стандартов.
7. Разделы,.этапы разработки НТД.
8. Разработчики НТД, их права, полномочия и функции.
9. Методы разработки нормативных документов и стандартов.
10. Методы контроля нормативных документов и стандартов.
11. Методы внедрения нормативных документов и стандартов.
12. Установление в стандартах количественных значений показателей надежности.
13. Расчет параметрических и конструктивно-унифицированных рядов изделий.
14. Использование систем предпочтительных чисел при разработке стандартов.

15. Правила разработки стандартов и технических условий.
16. Порядок разработки стандартов и технических условий.
17. Нормоконтроль нормативно-технической документации. Оценка качества нормативной документации. Контролирующие органы.
18. Порядок регистрации продукции. Каталожные листы.
19. Защита интеллектуальной собственности.
20. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации.
21. Порядок планирования работ по стандартизации
22. Организация проведения работ по стандартизации
23. Структура межгосударственных, региональных, национальных стандартов.
24. Методы прогнозирования и оптимизации, применяемые при разработке нормативных документов.
25. Учет приоритетов при разработке нормативных документов.
26. Использование методов унификации и агрегатирования при разработке стандартов.
27. Методы унификации и агрегатирования, применяемые при разработке нормативных документов и стандартов.
28. Назначение технического регламента.
29. Правила внесения изменений в технические условия.
30. Порядок разработки стандартов научно-технических обществ.
31. Состав обязательных требований государственных стандартов РФ.
32. Порядок применения стандартов.
33. Разработка изменений к стандартам и нормативным документам.
34. Руководящие документы, используемые при разработке стандартов РФ.

В качестве задания для промежуточного контроля обучающийся решает практическую задачу, например:
- обнаружить ошибки / недостоверные сведения в фрагменте НТД;
- выбрать в классификаторах / каталогах перечень актуальной НТД, необходимой для разработки технических условий на какой-либо пищевой продукт;

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует на высоком уровне знания, умения и навыки проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы	5 (отлично)
Демонстрирует на хорошем уровне знания, умения и навыки проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы	4 (хорошо)
Демонстрирует на низком уровне знания, умения и навыки проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует знания, умения и навыки проведения патентных исследований и определения	2 (неудовлетворительно)

показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы	

6. Методические материалы по освоению дисциплины

1. Кузина А.В. Правила разработки научно-технической документации. Методические указания по выполнению контрольной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.
2. Кузина А.В. Правила разработки научно-технической документации. Методические указания по выполнению самостоятельной работы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Сухарева, Т. Н. Практикум по теоретическим и практическим основам получения продуктов повышенной пищевой ценности : учебное пособие / Т. Н. Сухарева. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157778

2. Базарнова, Ю. Г. Теоретические основы методов исследования пищевых продуктов : учебное пособие / Ю. Г. Базарнова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71109

3. Базарнова, Ю. Г. Методы исследования сырья и готовой продукции : учебно-методическое пособие / Ю. Г. Базарнова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/70913

4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4.

7.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия / В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба; под ред. А.П. Антонова. – М.: Хлебпродинформ, 2014. – 720 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 2 / В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с.

4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167035

5. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630

6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д.

Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211775

7. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297662

8. Долгошева, Е. В. Теория и организация научных исследований : методические указания / Е. В. Долгошева, А. В. Волкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222140

9. Заграй, Н. П. Организация научных исследований : учебное пособие / Н. П. Заграй, И. А. Кириченко. — Ростов-на-Дону : ЮФУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 70 с. — ISBN 978-5-9275-1923-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114401

10. Мурашова, О. В. Организация и методы научных исследований : учебное пособие / О. В. Мурашова. — Архангельск : САФУ, 2018. — 123 с. — ISBN 978-5-261-01312-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/161808

11. Сагдеев, Д. И. Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента : учебное пособие / Д. И. Сагдеев. — Казань : КНИТУ, 2016. — 324 с. — ISBN 978-5-7882-2010-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/101880

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия

Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.