

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях
общественного питания**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: _____ бакалавр _____

Форма обучения: _____ заочная _____

г. Димитровград – 2023 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания» является знакомство с основами организации бухгалтерского учета и управление затратами в сфере общественного питания.

Задачи дисциплины:

- ✓ организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- ✓ обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- ✓ изучение законодательных и нормативных документов по регулированию бухгалтерского учета и финансовой отчетности;
- ✓ усвоение теоретических основ отражения хозяйственных операций, на основе которых формируются показатели об имущественном состоянии и финансовых результатах деятельности хозяйствующего субъекта;
- ✓ организация учетной работы в сфере общественного питания;
- ✓ приобретение практических навыков калькулирования себестоимости продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания» входит в блок 1 «Дисциплины» (Б1.О.34) Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки Технология продукции и организация ресторанного бизнеса.

Дисциплина осваивается в 4 семестре при очной и заочной формах обучения.

Входные знания и компетенции, необходимые для изучения дисциплины формируются в процессе изучения дисциплин: «Экономическая теория».

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины, необходимо как предшествующее: «Экономика предприятий общественного питания», «Организация ресторанного дела».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-5.1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Знать: <ul style="list-style-type: none">– цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, законодательные и нормативные документы, используемые в организациях общественного питания;– учетные измерители, используемые на предприятиях общественного питания;– правила пользования Сборниками рецептур и принципы их построения;– оформление документов по учету поступления сырья, реализации и отпуска готовой

			<p>продукции на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять способы ведения бухгалтерского учета и формировать учетную политику экономического субъекта; – оценивать возможные последствия изменений в учетной политике экономического субъекта, в том числе их влияние на его дальнейшую деятельность. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками осуществлять документирование хозяйственных операций; – навыками разработки рабочего плана счетов бухгалтерского учета; – навыками разработки учетной политики организации.
ПК-3	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управленческого производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3.1 _{ПК-3} Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль, экономическое содержание, состав, особенности формирования, классификацию и номенклатуру издержек предприятия общественного питания; – методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классифицировать издержки производства и обращения; – применять методы калькулирования себестоимости продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками отражения издержек в учетных регистрах; – навыками составления калькуляций себестоимости продукции.
ПК-4	Способен управлять текущей деятельностью предприятия пи-	ИД-4.1 _{ПК-4} Владеет стратегическими и тактическими	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение, назначение, объекты, исходные данные

	<p>тания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;</p>	<p>и последовательность этапов калькуляции цен на продукцию собственного производства;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять калькуляционные карточки на блюда и изделия; проводить инвентаризацию товарных запасов; – документально отражать операции по закупкам и расходу материальных ресурсов; – оценивать финансовое состояние предприятия <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сбора и анализа данных о потребности организаций общественного питания в материальных и трудовых ресурсах
--	---	---	--

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часов, в том числе контактной работы 17,35 часа

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Контактная работа, час						Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов				Контроль (экзамен)	Формы контроля
									Самостоятельная работа					
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтрС	КСР	Инд. конс.	Всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию		
1	Организация учета в общественном питании	4	2	1	1				16	14		2		Входной контроль, тестовое задание, опрос
2	Учет денежных средств		2	1	1				20	18		2		Тестовое задание, опрос, деловая игра
3	Учет основных средств, нематериальных активов и материалов		2	1	1				20	18		2		Тестовое задание, опрос, подготовка рефератов
4	Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии		3	1	2				22	10	2			Опрос, подготовка рефератов
5	Учет труда и его оплаты		3	1	2				20	18		2		Тестовое задание, решение ситуационных задач, опрос
6	Особенности учета затрат на предприятиях питания		1		1				19,65	7,65		2		Тестовое задание, опрос
7	Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании		4	1	2		1		33	18		2		Тестовое задание, опрос, решение ситуационных задач
	Экзамен		0,2			0,2								
	Индивидуальная консультация		0,15					0,15						
	Всего по видам учебной работы		17,35	6	10	0,2	1	0,15	117,65	103,65	2	12	9	

СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Организация учета в общественном питании

Понятие о хозяйственном учете. Основные требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету. Классификация имущества организации по составу и размещению и по источникам формирования. Метод бухгалтерского учета. Понятие бухгалтерского баланса. Типовые изменения баланса под влиянием хозяйственных операций. Содержание и строение бухгалтерских счетов. Классификация счетов бухгалтерского учета. Учетная политика организации.

Тема 2. Учет денежных средств

Основные нормативные документы. Учет кассовых операций и денежных документов. Учет денежных средств на расчетных счетах организации. Учет операций по специальным счетам в банках.

Тема 3. Учет основных средств, нематериальных активов и материалов

Понятие, классификация и оценка основных средств. Первичный, аналитический и синтетический учет основных средств. Учет амортизации основных средств. Понятие и оценка нематериальных активов. Первичный, аналитический и синтетический учет нематериальных активов. Учет амортизации нематериальных активов. Понятие, классификация и оценка материалов. Первичный, аналитический и синтетический учет материалов.

Тема 4. Учет сырья и товарных запасов на складе и в бухгалтерии

Организация бухгалтерского учета сырья и товаров. Учет поступления товаров и сырья в общественном питании, принципы их оценки. Аналитический учет сырья и товаров. Методы оценки себестоимости списанного в производство сырья и реализованных товаров.

Тема 5. Учет труда и его оплаты

Учет численности работников, отработанного времени и выработки. Формы и системы оплаты труда. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Порядок расчета заработной платы. Аналитический и синтетический учет расчетов по оплате труда.

Тема 6. Особенности учета затрат на предприятиях питания

Экономическое содержание издержек производства и обращения и их классификация. Номенклатура и состав статей издержек производства и обращения. Факторы, влияющие на издержки общественного питания.

Тема 7. Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании

Структура и виды себестоимости продукции. План-меню. Калькулирование и его экономическая сущность. Учет расходов на производство и определение себестоимости продукции. Учет выпуска продукции. Учет издержек обращения в общественном питании. Учет продаж.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общепрофессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится 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 по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ оформление и подготовка докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

1. Интерактивные лекции по темам **«Организация учета в общественном питании», «Учет труда и его оплаты», «Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании»** позволят в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал по организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания, учету денежных средств. Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

2. Проведение деловой игры по теме **«Учет денежных средств»** представляет собой управленческую имитационную игру, в ходе которой участники, имитируя деятельность того или иного служебного лица, на основе анализа данной ситуации принимают решения. В ней воспроизводятся наиболее типичные профессиональные ситуации в сжатом виде. Она направлена на развитие у студентов умений анализировать конкретные практические ситуации и принимать решения. Это в определенной мере репетиция производственной или общественной деятельности. Во время игры развивается творческое мышление (способность поставить проблему, оценить ситуацию, выдвинуть возможные варианты разрешения и, проанализировав эффективность каждого, выбрать наиболее оптимальный вариант) и профессиональные умения специалиста, деятельность которого, в конечном счете, сводится к принятию решения.

Основная цель деловой игры – научить участников ориентироваться в различных ситуациях, учитывать возможности и состояние других людей, устанавливать с ними контакты, влиять на их интересы.

3. Решение ситуационных задач по темам **«Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании», «Учет труда и его оплаты»** позволит научить студентов, как при самостоятельной работе, так и при работе в группе, анализировать информацию, структурировать ее, выявлять ключевые проблемы, генерировать альтернативные пути решения, оценивать их, выбирать оптимальное решение и вырабатывать программы действий. Данный метод позволяет студентам развивать навыки анализа, диагностики и принятия решений, которые позволят им быть более успешными при решении похожих проблем в своей профессиональной деятельности.

Сущность метода заключается в том, что студенты знакомятся с описанием ситуации, сложившейся в определенной организации. Чаще всего дается достаточно подробное описание или событий, реально имевших место (с указанием точной хронологии, действующих лиц и другой

значимой для дальнейшего анализа информации), или событий вымышленных, но достаточно точно отражающих реальную ситуацию. Описание может содержать указания на отношения и поведение участников событий в виде высказываний, описания их действий и т. д. Материалом для анализа может послужить статья из газеты, журнала, мемуарная литература, журнальные публикации, видеозаписи, кинофильмы и др.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовка к тестированию.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания» лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Программы проведения активных и интерактивных занятий

№ п/п	Наименование темы	Часы, очная форма/ заочная форма	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных семинарских занятий, час	
				Деловые игры	Решение ситуационных задач
1.	Организация учета в общественном питании	2/1	2/1		
2.	Учет денежных средств	4		4	
3.	Учет труда и его оплаты	6/1	2/1		4
4.	Калькулирование себестоимости, выпуск и реализация продукции в общественном питании	6/2	2		4/2
	Итого	18/4	6/2	4	8/2

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания» разработан на основании следующих документов:

-Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы 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.

Форма промежуточного (по итогам изучения курса) контроля – экзамен.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Климушкина, Наталья Евгеньевна Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания: Учебно-методический комплекс для студентов факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств / Н.Е Климушкина, – Ульяновск: УГСХА, 2021. – 215с.

<https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=10224>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

1. Газизьянова, Ю. Ю. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Ю. Ю. Газизьянова, Т. Г. Лазарева. — Самара : СамГАУ, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-88575-597-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143448>
2. Зиновьева, Ю. С. Бухгалтерский учет : учебное пособие / Ю. С. Зиновьева. — Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-907494-19-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319274>
3. Милосердова, А. Н. Бухгалтерский финансовый учет : учебное пособие / А. Н. Милосердова, Е. Ю. Пухова, Н. А. Софьин. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2021. — 297 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/191516>
4. Остаев, Г. Я. Бухгалтерский финансовый учет : учебник / Г. Я. Остаев. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 512 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209015>

Б) Дополнительная литература:

1. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=263511>
2. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
3. Варданян, С. А. Основы бухгалтерского учета : учебное пособие / С. А. Варданян, Е. В. Токарева. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-4479-0124-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112377>
4. Заславская, И. В. Бухгалтерский учет : учебно-методическое пособие / И. В. Заславская, И. В. Смагина. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2019. — 120 с. — ISBN 978-5-7264-1988-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143074>
5. Курьянов, А. В. Теория бухгалтерского учета : учебное пособие / А. В. Курьянов. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2021. — 123 с. — ISBN 978-5-94664-443-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202046>

В) Информационные справочные системы

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) программное обеспечение и информационные справочные системы:

1. 1С: Предприятие. Общепит
2. R-Keeper

д) интернет-ресурсы:

1. <http://www.garant.ru/> (СПС Гарант)
2. <http://www.consultant.ru/> (СПС Консультант+)
3. <http://www.minfin.ru/ru/> (сайт Министерства финансов РФ)
4. <http://its.1c.ru/> (сайт 1С)

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p style="text-align: center;">Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p style="text-align: center;">Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 210 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 80 мест, Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор «LG-19»S19A10N-1шт; Проектор BenQ MX 813 ST-1 шт; Доска аудиторная 3-х секционная. Системный блок «Formoza»-1шт., Кабель HDMI 15 м черный – 1 шт., Колонки SVEN SPS-611S - 1 шт; Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 32 «Общетехнические дисциплины» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 28 мест; Комплект наглядных пособий по инженерно-техническим дисциплинам. Стенд лабораторный по основам электроники НТЦ-01- 2 шт., Редуктор 2-х скоростной цилиндрический – 1шт., Редуктор 2-х червячный – 1шт., Редуктор конический – 1шт., Редуктор червячный – 1шт., Набор деталей машин – 1шт., Мультиметр – 1шт., Штангенциркуль – 1шт., Микрометр – 1шт., Индикаторная головка– 1шт., Стойка для индикатора– 1шт., Нутромер– 1шт., Твердомер «ТЭМП-2» – 2 шт., Комплект ВИК "Атомщик"30.03.2008 – 1шт., Аппарат плазменный «Плазар»-1 шт., Электродпечь лабораторная – 1 шт., Камера цифровая к микроскопу – 1 шт., Микроскоп металлографический – 1 шт., Микроскоп металлографический Альтами Мет – 1 шт., Печь Муфельная ПМ-12 М1-1 шт., Трансформатор ТС3- 1 шт., Шкаф металлический 2- створчатый «АИКО»1 – шт. Мультимедийное оборудование: Проектор ViewSonic PJD5123 (переносной) - 1шт, Ноутбук Samsung (переносной) - 1шт, Экран для проектора SCREEN MEDIA на треноге (переносной) - 1 шт.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Операционная система: Calculate Linux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb.Архиватор 7-zip</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест; Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 – 1 шт., Системный блок «Colors»-4шт., Монитор «Samsung»- 6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus Архиватор 7-zip. Microsoft Open License 62300500ZZE0906 от 14.06.2007г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus 2007 Rus Архиватор 7-zip. Microsoft Open License 62300500ZZE0906 от 14.06.2007г. Программное обеспечение «Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ» . Договор № 18 от 28 мая 2019г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 6а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: Calculate Linux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица (LibreOffice Calc), Презентация (LibreOffice Impress), Редактор рисунков (LibreOffice Draw), Базы данных (LibreOffice Base)) Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Автор: к.т.н., доцент Ермаков Г.П.

Рецензент: д.т.н., доцент Шигапов И.И..

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии производства переработки и экспертизы продукции АПК» «_15_»_мая_2023 года, протокол № _10_.

Рабочая программа одобрена на заседании методического совета инженерно-технологического факультета «_15_»_мая_2023 года, протокол № _10_