

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2025 01:05:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f755a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

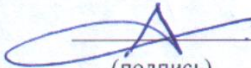
УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПИБ  
/Лукьяненко А.В./  
« 28 » августа 2019 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	<b>ОСНОВЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ХЛЕБОЗАВОДОВ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Технология продуктов из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>очная</b>

Разработчик: профессор, Рудик Ф.Я.

  
(подпись)

Саратов 2019

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся знаний и практических навыков по основам эксплуатационной надежности оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий, системы их технических обслуживаний и ремонтов.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств», «Техническое обеспечение производственных процессов», «Преддипломная практика».

Дисциплина «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» является базовой для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции, представленной 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	4	5	6
1	ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	основные тенденции развития отрасли и совершенствования технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, правила эксплуатации технических средств (основное	обосновывать необходимость проведения контрольно-диагностических проверок и проведения очередных и внеочередных технических обслуживаний оборудования; разрабатывать диагностические	данными своевременного обеспечения предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий; методами поддержания технологических режимов оборудования на них; контроля и

			и вспомогательное оборудование); виды и периодичность технических обслуживаний; контроль и диагностику технических средств; способы повышения показателей надежности и эффективности пользования оборудования	тесты; обеспечивать правила эксплуатации оборудования	диагностики элементов оборудования поточно-технологических линий
--	--	--	---	---	--

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	40,1								40,1
<i>аудиторная работа:</i>	40								40
лекции	20								20
лабораторные									
практические	20								20
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1								0,1
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	67,9								67,9
Форма итогового контроля	зач.								зач.
Курсовой проект (работа)	-								-

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8 семестр								
1.	<b>Конструктивно-эксплуатационные показатели качества оборудования.</b> Общие сведения. Показатели годности оборудования. Дифференциальный, комплексный и интегральный показатели качества оборудования. Основные термины, характеризующие эксплуатационные показатели оборудования.	1	Л	В	2	0,9	ТК	УО
2.	<b>Исследование показателей качества оборудования.</b>	1	ПЗ	Т	2	2	ТК ВК	УО УО
3.	<b>Математико-статистические и вероятностные характеристики анализа технического состояния оборудования ПТЛ.</b> Отказы и повреждения машин как случайные события, дискретные и непрерывные случайные величины, числовые характеристики распределения случайной величины, сбор статистической информации о надежности оборудования, обработка статистической информации о надежности оборудования, прогнозирование надежности оборудования, случайные величины и их характеристики.	2	Л	В	2	1	ТК	УО
4.	Виды распределения случайных величин.	2	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
5.	<b>Трение и теория изнашивания оборудования.</b> Классификация видов трения. Трение покоя, движения, скольжения, качения и качения с проскальзыванием. Жидкостное трение. Физический и моральный износы.	3	Л	В	2	1	ТК	УО
6.	Характеристики изнашивания элементов оборудования (по отраслям), анализ и назначение конструкционных материалов.	3	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
7.	<b>Закономерности износов и изнашивание.</b> Виды повреждений и разрушений. Классификация видов изнашивания. Оценочные показатели процесса изнашивания. Факторы, влияющие на интенсивность изнашивания. Характеристики и модели отказов, воздействие отказов на технологический процесс	4	Л	В	2	1	ТК	КЛ
8.	<b>Рубежный контроль.</b> Процессы изнашивания в условиях наличия ПАВ и ХАВ.	4	ПЗ	Т	2	2	РК ТК	ПО УО
9.	<b>Показатели надежности оборудования.</b> Общие понятия. Нарботка на отказ. Средняя наработка на отказ. Плотность распределения вероятности. Вероятность безотказной работы. Интенсивность отказов. Параметры потока отказов.	5	Л	В	2	1	ТК	УО

10.	Безотказность оборудования при параллельном, последовательном и смешанном подключении элементов оборудования.	5	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
11.	Долговечность оборудования. Ремонтопригодность оборудования. Сохраняемость оборудования.	6	Л	В	2	1	ТК	УО
12.	Оценочные критерии долговечности, ремонтнопригодности и сохраняемости.	6	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
13.	<b>Испытание и контроль оборудования.</b> Стандартные, специальные, функциональные, ресурсные, стендовые, уплотненные, ужесточенные испытания. Диагностические параметры. Номинальное значение параметра. Предельное значение параметра. Прогнозирование состояния оборудования.	7	Л	В	2	1	ТК	УО
14.	Правила и методика разработки диагностических тестов.	7	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
15.	<b>Организация технического обслуживания оборудования.</b> Межремонтные обслуживания. Профилактические осмотры. Текущие, средние, капитальные ремонты. Нормативные показатели и структура ремонтно-осмотровых работ.	8	Л	В	2	1	ТК	УО
16.	Назначение и расчет ремонтно-обслуживающих мероприятий оборудования ПТЛ (по отраслям).	8	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
17.	<b>Повышение надежности ПТЛ и оценка ее производительности.</b> Обеспечение надежности оборудования, рациональные проектно-конструкторские решения, повышение надежности эксплуатационными методами, избыточность, коэффициент готовности оборудования, обеспечение качества продукции, система «человек-машина»; психологические факторы, воздействующие на качество продукции, вероятность безотказной работы системы «человек-машина».	9	Л	В	2	1	ТК	УО
18.	Условия, обеспечивающие выпуск качественной продукции.	9	ПЗ	Т	2	2	ТК	УО
19.	<b>Оценка надежности работы ПТЛ.</b> Назначение предельного состояния и порядок списания оборудования, испытание и контроль надежности оборудования.	10	Л	В	2	1	ТК	УО
20.	<b>Рубежный контроль.</b> Определение ресурса оборудования и документация по списанию оборудования.	10	ПЗ	Т ПО	2	2 2	ТК РК	ПО
21.	Выходной контроль.				0,1		Вых к.	3
	Итого:				40,1	67,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

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

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, КЛ – конспект лекции, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии.

Организация занятий по дисциплине «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся практические занятия с участием представителей учебно-научно-производительных цехов кондитерских и хлебобулочных изделий университета по темам: «Эксплуатация и техническое обслуживание хлебобулочных производств».

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.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы с технологическими линиями хлебобулочных, кондитерских и макаронных производств.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – практические занятия на действующем оборудовании, так и интерактивные методы – анализ конкретных ситуаций, составление диагностических тестов и ведомостей дефектации и комплектации, составление технологии проведения технических обслуживаний и ремонтов. Принятие решений по проведению пуско-наладочных работ.

Решение задач позволяет повысить степень усвояемости материала. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать производственные проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способность проведения в дискуссионной форме анализа и диагностики эксплуатационных параметров техники. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко

формулировать и высказать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение производственных задач, анализ конкретных производственных ситуаций и подготовку отчетов и их презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины. Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4 табл.3)
1	2	3	4	5
	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебно-методический компьютерный комплекс / Теория, тесты, задачи, методические рекомендации по выполнению курсового проекта, справочные материалы/	Ф.Я. Рудик, Н.Л. Моргунова, Л.Ю. Скрыбина.	Саратов; Диполь IPR MEDIA, 2011	1-10
1	Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: учебник. Ч. 1. Технологическое оборудование отрасли 10 экз	В.М. Хромеенков	СПб.: ГИОРД, 2008.	1-10
3	Машины и аппараты пищевых производств: в 3 кн. / ред. В. А. Панфилов. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0509-2 5 экз	В.А. Панфилов	М.: КолосС, 2009	1-10

## б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4 табл.3)
1	2	3	4	5
1	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования: учебник	А.Н. Батишев, И.Г. Голубев, В.В. Курчайкин	М.: Колос, 2007	1-10
2	Монтаж оборудования перерабатывающих предприятий [Текст]: учебник	В.М. Баутин, Ф.Я. Рудик, Н.В. Юдаев	М.: ФГНУ «Росинформатро тех», 2002	1-10
3	Оборудование перерабатывающих производств: учебник ISBN: 978-5-16-010779-0 ISBN-online: 978-5-16-102777-6 ЭБС "Znanium" <a href="http://znanium.com/catalog/product/915854">http://znanium.com/catalog/product/915854</a>	А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.].	М. : ИНФРА-М, 2018.	1-9
4	Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс] : учеб. пособие / — 3-е изд., стер. ISBN:978-5-8114-2242-5 ЭБС "Лань" <a href="https://e.lanbook.com/book/76267#book_name">https://e.lanbook.com/book/76267#book_name</a>	А.И. Драгилев, В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов.	Санкт-Петербург: Лань, 2016	1-10
5				

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

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

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- 

## г) периодические издания:

1. Журнал «Хлебопечение России» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>
2. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
3. Журнал «Оборудование Разработки Технологии» <http://www.obo-rt.ru/>
4. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» [http://www.foodprom.ru /journals /khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya](http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya)
5. Журнал «Пищевая промышленность» [http://www.foodprom.ru/journals /pischevaya-promyshlennost](http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost)

## 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. 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.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. 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.).

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловой доской, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитория № 219, оснащенная комплектом обучающих плакатов, макетными образцами технологического оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий».

## **10. Методические указания по изучению дисциплины «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» включают в себя:

- 1) Краткий курс лекций, представлен в приложении 3;
- 2) Методические указания к практическим занятиям, представлены в приложении 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  
«Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов,  
кондитерских и макаронных предприятий»**

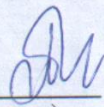
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» 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  
«Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и  
макаронных предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» на 2019/2020 учебный год:

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

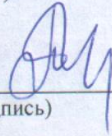
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- 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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> 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 «Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23»декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова