

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавилонский университет
Дата подписания: 06.03.2025 12:00:48
Уникальный программный идентификатор:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172c93a11

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Вавилонский университет)

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
вносимых в рабочие программы дисциплин (программы практик)
по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования – программе бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) –
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(форма обучения – очная, заочная)**

<p>Перечень рабочих программ дисциплин (практик), в которые вносятся изменения и дополнения (с указанием раздела)</p>	<p>п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса (программное обеспечение) рабочих программ дисциплин (практик):</p> <ul style="list-style-type: none">- Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья;- Безопасность жизнедеятельности;- Экономическая культура;- Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий;- Технология производства хлебобулочных изделий;- Технология макаронных изделий;- Технология мучных кондитерских изделий;- Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- Технология производства муки;- Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;- Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах;- Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения;- Технология хлебобулочных изделий длительного
---	--

	хранения; - Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения.
Обоснование вносимых дополнений и изменений	Обновление программного обеспечения <i>ГАРАНТ</i>
Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения	Предоставление экземпляров текущих ежедневных выпусков еженедельных версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов. Договор об оказании информационных услуг № С-4384/223-019 от 09.01.2025 г. Срок действия договора: 01 января – 30 июня 2025 года
Дата вступления изменений и дополнений в силу	01.01.2025

Перечень рабочих программ дисциплин (практик), в которые вносятся изменения и дополнения (с указанием раздела)	п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса (программное обеспечение) рабочих программ дисциплин (практик): - Иностранный язык; - Философия; - Экономическая культура; - Математика (базовый уровень); - Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья; - Информатика; - Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья; - Физика; - Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания; - Тепло- и холодильная техника; - Электротехника и электроника; - Процессы и аппараты пищевых производств; - Русский язык и культура речи; - Безопасность жизнедеятельности; - Физическая культура и спорт; - Биология; - Психология работы в малых группах; - Социология; - Экология; - Правоведение; - Гидромеханические процессы в пищевой промышленности;
--	--

- Менеджмент;
- Пищевая микробиология;
- Неорганическая и аналитическая химия;
- Органическая, физическая и коллоидная химия;
- История России;
- Специальная педагогика и специальная психология;
- Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья;
- Основы военной подготовки;
- Основы Российской государственности;
- Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий;
- Технология производства хлебобулочных изделий;
- Технология макаронных изделий;
- Технология мучных кондитерских изделий;
- Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств;
- Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий;
- Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Общая технология отрасли;
- Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Технология производства муки;
- Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Структура пищевых систем;
- Технология производства пищевых дрожжей;
- Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий;
- Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных,

	<p>кондитерских и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых Производств; - Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах; - Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения; - Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; - Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения; - Ознакомительная; - Технологическая практика; - Организационно-управленческая практика; - Преддипломная практика; - Производственная практика: научно- исследовательская работа; - Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; - Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий.
<p>Обоснование вносимых дополнений и изменений</p>	<p>Предоставление прав на использование программно-го обеспечения <i>Kaspersky Endpoint Security</i> в связи с окончанием срока действия предыдущего договора с лицензиатом</p>
<p>Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения</p>	<p>Продление лицензии на неисключительное право на использование программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение).</p> <p>Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-887/2024/КСПИ-170 от 06.12.2024 г. Срок действия договора: 01.01.2025 – 31.12.2025 г.</p>
<p>Дата вступления изменений и дополнений в силу</p>	<p>01.01.2025</p>

<p>Перечень рабочих программ дисциплин (практик), в которые вносятся изменения и дополнения (с указанием раздела)</p>	<p>п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса (программное обеспечение) рабочих программ дисциплин (практик):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья; - Безопасность жизнедеятельности; - Экономическая культура; - Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
<p>Обоснование вносимых дополнений и изменений</p>	<p>Обновление программного обеспечения <i>КонсультантПлюс</i></p>
<p>Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения</p>	<p>Адаптация и сопровождение экземпляров Справочной Правовой Системы КонсультантПлюс:</p> <p>Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов</p> <p>Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 25-173/223-018 от 09.01.2025 г. Срок действия договора: 01 января – 30 июня 2025 года</p>
<p>Дата вступления изменений и дополнений в силу</p>	<p>01.01.2025</p>

Проректор по учебной работе

Директор института биотехнологии



С.А. Макаров

Н.В. Коник