

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 11:41:16
Уникальный программный идентификатор:
528682d788671e56860781e1b3a172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное 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	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ
Направление подготовки	35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ
Направленность (профиль)	ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ В АПК
Квалификация выпускника	БАКАЛАВР
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик:
профессор Рудик Ф.Я.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися навыков по эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих предприятий, разработки мероприятий по техническим обслуживаниям оборудования.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции дисциплина «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоовощных культур», «Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности», «Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)», «Технологическая практика».

Дисциплина «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» является базовой для прохождения практики: «Преддипломная практика».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

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)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-7.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции	причины появления отказов и неисправностей, методы их обнаружения и устранения; планово-предупредительную систему технического обслуживания оборудования	разрабатывать технологию диагностирования и технического обслуживания оборудования; обнаруживать и анализировать причины появления неисправностей и отказов оборудования и устранять их; разрабатывать и использовать в практических целях планово-предупредительную систему технического обслуживания; определять ресурсные показатели оборудования и осуществлять выбор нового оборудования	навыками использования в практической деятельности специализированных знаний по эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования в профессиональной деятельности

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 семестрам							
1		2	3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	46,2								46,2
<i>аудиторная работа:</i>	46								46
лекции	22								22
лабораторные практические	24								24
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2								0,2
<i>контроль</i>	17,8								17,8
Самостоятельная работа	44								44
Форма итогового контроля	Э								Э
Курсовой проект (работа)	-								

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8 семестр								
1	Основы надежности машин и оборудования Программа, цель и задачи дисциплины Обеспечение надежности оборудования в процессе эксплуатации. Оценки уровня качества. Систематизация исследований надежности оборудования. Основные свойства и термины надежности.	1	Л	В	2	2	ВК	ПО
2	Оценка уровня качества оборудования и выпускаемой пищевой продукции.	1	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО

3	Оценочные показатели безотказности Плотность распределения вероятности Наработка на отказ Средняя наработка на отказ Вероятность безотказной работы по статистически данным с большим числом отказов	2	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Оценка наработки на отказ Оценка вероятности безотказной работы	2	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
5	Количественные показатели вероятности безотказной работы Вероятность безотказной работы при последовательном соединении элементов Вероятность безотказной работы при параллельном соединении элементов Вероятность безотказной работы смешанной системы соединения элементов.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Вероятность безотказной работы параллельной и последовательной систем	3	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
7	Интенсивность отказов Параметр потока отказов Показатели, характеризующие долговечность и ремонтпригодность оборудования Средний ресурс Назначенный ресурс Гамма-процентный ресурс	4	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Установление параметра потока отказов, интенсивности отказов	4	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
9	Количественные показатели ремонтпригодности Вероятность восстановления работоспособности в заданное время Среднее время восстановления работоспособности Основные требования к ремонтпригодности	5	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Установление показателей долговечности оборудования	5	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО

11	Сохраняемость оборудования Классификация отказов машин и оборудования Средний срок сохраняемости оборудования Классификация видов трения Неисправности машин и причины их возникновения	6	Л	В	2	2	ТК	УО
12	Установление показателей ремонтпригодности и сохраняемости	6	ЛЗ	Т	2	2	РК	ПО
13	Физическая суть износов Закономерности износов	7	Л	В	2	2	ТК	УО
14	Виды трения, установление причин и снижение активности воздействия	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
15	Изнашивание как случайный процесс Скорость изнашивания Износостойкость и относительная износостойкость	8	Л	В	2	2	ТК	УО
16	Виды изнашивания, направления и мероприятия по снижению износов	8	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
17	Факторы, влияющие на интенсивность изнашивания Методы повышения надежности машин и оборудования	9	Л	В	2	2	ТК	УО
18	Назначение конструктивно-технологических и эксплуатационных мероприятий по снижению интенсивности изнашивания	9	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
19	Повышение надежности ПТЛ и оценка их производительности Последовательные, параллельные и комбинированные потоки Конструкторско-технологические мероприятия повышения надежности оборудования Эксплуатационные мероприятия повышения надежности оборудования Избыточность и обобщенный коэффициент избыточности	10	Л	В	2	2	ТК	УО

20	Мероприятия по повышению надежности машин и оборудования	10	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
21	Система технических обслуживаний технологического оборудования Эксплуатационная обкатка оборудования	11	Л	В	2	2	ТК	УО
22	Правила назначения технических обслуживаний оборудования, назначение видов и периодичности	11	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ПО
24	Составление документации по планированию эксплуатационной документации	12	ЛЗ	П	2	2	ТР РК	Д ПО
	Выходной контроль	12			0,2	17,8	ВыхК	Э
	Итого:				46,2	56,8		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды контактной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

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

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческая работа, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т - тестирование, Д – доклад, Э.– экзамен.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с 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.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков самостоятельной работы при разработке и использованию в производственной деятельности мероприятий планово-предупредительной системы технического обслуживания машин и оборудования ПТЛ, умению выбора новой техники с высокими показателями надежности.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение ситуационных задач, выполнение лабораторных работ, так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций, проблемное занятие, визуализация, доклад.

Решение ситуационных задач позволяет обучиться правильной организации исследовательских и проектных работ. 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.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми техническими и наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих патентные поиски, анализ конкретных ситуаций и подготовку презентаций.

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-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (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. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник: https://e.lanbook.com/book/121457	С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов [и др.]	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-12
2.	Основы технологий пищевого машиностроения : учебное: https://e.lanbook.com/book/118623	И. А. Хозяев	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-12
3.	Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник // Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/121492	С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова	Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с.	1-12

б) Дополнительная литература

№ 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. 4.3)
1	2	3	4	5
4.	Оборудование перерабатывающих производств/ Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/915854	А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков, П.К. Воронина	Москва: ИНФРА-М, 2018	1-12
5.	Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование [Электронный ресурс] : учеб. пособие / https://e.lanbook.com/book/2031	Г.С. Юнусов, А.В. Михеев, М.М. Ахмадеева	Санкт-Петербург : Лань, 2011	1-12
6.	Технологические процессы восстановления упругих элементов	Ф.Я. Рудик., С.Ю. Элькин, В.Ф. Кузнецов	Саратов, 2003	10-12
7.	Монтаж и эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	Ф.Я. Рудик, Н.В. Юдаев Л.Ю. Скрябина, С.В. Буянов.	СГАУ, 2003	1-12
8.	Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий	Ф.Я. Рудик Н.В. Юдаев В.Н. Буйлов	С.П.: Гиорд. 2008	1-12

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
- База данных патентов, изобретений и полезных моделей - Режим доступа: <http://www.fips.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов- Режим доступа: <http://www.fcior.edu.ru/>

г) периодические издания:

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

2. Инженерно-физический журнал
<http://nasb.gov.by/rus/publications/ifzh/index.php>

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.

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. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>
8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>
9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, 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 разделы	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 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 имеются аудитории с меловыми досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов есть проектор, экран, компьютер и ноутбук, а также частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории №№ 332, 03.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, С-206, 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 «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» разработаны 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»;

Фонд оценочных средств представлен 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 «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»

Методические указания по изучению дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «27» августа 2019 года (протокол № 1).

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 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.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: 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.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа учебной дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих 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 практики	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) Реквизиты подтверждающего документа: 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> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: 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 «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» на 2020/2021 учебный год:

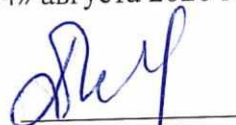
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

б) дополнительная литература:

№ 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	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник: https://e.lanbook.com/book/129225	Н. И. Дунченко В. С. Янковская	Лань, 2020	1-12

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий»**

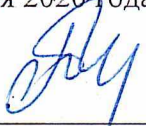
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational License. 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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 «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



О.М. Попова