

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 01:05:14  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21721733a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

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

И.о. директора института ЗО и ДО  
/Никишанов А.Н./  
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Дисциплина                | <b>ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ХЛЕБПЕКАРНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ</b> |
| Направление подготовки    | 19.03.02 Технология продуктов из растительного сырья  |
| Направленность (профиль)  | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий   |
| Квалификация выпускника   | Бакалавр  |
| Нормативный срок обучения | 4 года  |
| Форма обучения            | заочная   |

Разработчик: профессор, Рудик Ф.Я.

  
(подпись)

Саратов 2019

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование 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 «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, 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 «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, 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 | обосновывать необходимость проведения контрольно-диагностических проверок и проведения внеочередных технических обслуживаний оборудования; | данными своевременного обеспечения предприятий по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий; методами поддержания технологических режимов |

|  |  |  |   |   |  |
|--|--|--|---|---|--|
|  |  |  | технических средств (основное и вспомогательное оборудование); виды и периодичность технических обслуживаний; контроль и диагностику технических средств; способы повышения показателей надежности и эффективности пользования оборудования | разрабатывать диагностические тесты; обеспечивать правила эксплуатации оборудования | оборудования на них; контроля и 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 годам |   |      |   |   |
|                                   |                  | 1               | 2 | 3    | 4 | 5 |
| Контактная работа – всего, в т.ч. |                  |                 |   | 12,1 |   |   |
| <i>аудиторная работа:</i>         |                  |                 |   | 12   |   |   |
| лекции                            |                  |                 |   | 4    |   |   |
| лабораторные                      |                  |                 |   |      |   |   |
| практические                      |                  |                 |   | 8    |   |   |
| <i>промежуточная аттестация</i>   |                  |                 |   | 0,1  |   |   |
| <i>контроль</i>                   |                  |                 |   |      |   |   |
| Самостоятельная работа            |                  |                 |   | 95,9 |   |   |
| Форма итогового контроля          |                  |                 |   | Зач. |   |   |
| Курсовой проект (работа)          |                  |                 |   |      |   |   |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

| № п/п | Тема занятия.<br>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     |
| 4 год |                             |                 |                   |                  |                  |                        |          |       |

|     |   |   |    |   |      |      |          |          |
|-----|---|---|----|---|------|------|----------|----------|
| 1.  | <b>Конструктивно-эксплуатационные показатели качества оборудования.</b><br>Общие сведения. Показатели годности оборудования. Дифференциальный, комплексный и интегральный показатели качества оборудования. Основные термины, характеризующие эксплуатационные показатели оборудования. <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.  | 1 | Л  | В | 2    | 10   | ТК       | УО       |
| 1.  | <b>Исследование показателей качества оборудования.</b> Характеристики изнашивания элементов оборудования (по отраслям), анализ и назначение конструкционных материалов.   | 1 | ПЗ | Т | 2    | 10   | ТК<br>ВК | УО<br>УО |
| 3.  | Безотказность оборудования при параллельном, последовательном и смешанном подключении элементов оборудования. Оценочные критерии долговечности, ремонтпригодности и сохраняемости   | 5 | ПЗ | Т | 2    | 10   | ТК       | УО       |
| 4.  | <b>Организация технического обслуживания оборудования.</b><br>Межремонтные обслуживания. Профилактические осмотры. Текущие, средние, капитальные ремонты. Нормативные показатели и структура ремонтно-осмотровых работ.<br><b>Повышение надежности ПТЛ и оценка ее производительности.</b><br>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». | 8 | Л  | В | 2    | 10   | ТК       | УО       |
| 5.  | Назначение и расчет ремонтно-обслуживающих мероприятий оборудования ПТЛ (по отраслям).  | 8 | ПЗ | Т | 2    | 10   | ТК       | УО       |
| 6.  | Условия, обеспечивающие выпуск качественной продукции.  | 9 | ПЗ | П | 2    | 5,9  | ТК       | УО       |
| 21. | Выходной контроль.  |   |    |   | 0,1  | 40   | Вых к.   | 3        |
|     | Итого:  |   |    |   | 12,1 | 95,9 |          |          |

**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, ВыхК – выходной контроль.

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

## 5. Образовательные технологии.

Организация занятий по дисциплине «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные и самостоятельные 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 (контролируется) (если данный вид учебной работы предусмотрен учебным планом).

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

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение лабораторных работ 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 экзаменационные вопросы.

## **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,<br>Н.Л. Моргунова,<br>Л.Ю. Скрыбина. | Саратов; Диполь<br>IPR MEDIA,<br>2011 | 1-10   |
| 1     | Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: учебник. Ч. 1. Технологическое оборудование отрасли 10 экз  | В.М.<br>Хромеенков                               | СПб.: ГИОРД,<br>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,<br>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<br>ISBN: 978-5-16-010779-0<br>ISBN-online: 978-5-16-102777-6<br>ЭБС "Znanium"<br><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.<br>ISBN:978-5-8114-2242-5<br>ЭБС "Лань"<br><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-коммуникационной 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>
5. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pishevaya-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. Фонд оценочных средств**

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»;

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, описания 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**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий».

## **10. Методические указания по изучению дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий» включают в себя:

- 1) Краткий курс лекций, представлен в приложении 3;
- 2) Методические указания по выполнению лабораторных работ, представлены в приложении 4
- 3) Другие методические материалы

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

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования  
хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы   | Примечание  |
|--|---|
| <p>ESET NOD 32<br/><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>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.<br/>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>   | Срок действия контракта истек                         |
| <p>Kaspersky Endpoint Security<br/><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов.<br/>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> | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, 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  
«Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования  
хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий» на 2019/2020 учебный год:

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

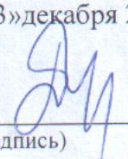
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- 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)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>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><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, 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