

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 00:57:31

Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab0701fe16a2172f735a12



**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой  
*С.И. Ткачев* / Ткачев С.И./  
«27» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ВМПиБ  
*А.В. Лукьяненко* /Лукьяненко А.В./  
«27» августа 2019 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**МАТЕМАТИЧЕСКОЕ  
МОДЕЛИРОВАНИЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ  
ИЗДЕЛИЙ**

Направление подготовки

**19.03.02 Продукты питания из**

**растительного сырья**

Направленность  
(профиль)

**Технология хлеба, кондитерских и**

Квалификация  
выпускника

**макаронных изделий**

Нормативный срок

**Бакалавр**

Обучения

**4 года**

Форма обучения

**Очная**

Разработчик: доцент, Панченко В.В.



(подпись)

Саратов 2019

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у обучающихся навыков владения приемами и методами математического моделирования технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также формирование практических навыков разработки и применения математических моделей.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин: «Информатика и информационные технологии»; «Математика».

Дисциплина «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является базовой для изучения следующей дисциплины: «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»; «Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

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

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)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	источники для поиска, хранения, обработки и анализа информации	использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для поиска, обработки и анализа информации, представлять информацию в требуемом формате	компьютерными и сетевыми технологиями обработки и анализа баз данных в своей предметной области

2	ПК-6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	прикладные программы и современные информационные и компьютерные технологии	применять современные информационные технологии при решении различных технологических задач в производстве продуктов питания из растительного сырья	информационными технологиями и компьютерными программами предназначенными для решения технологических задач
3	ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	принципы, закономерности и методы математического моделирования технологических процессов, основы оптимизации технологических процессов	разрабатывать математические модели и осуществлять с их помощью анализ и прогнозирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, формировать оптимальные решения на основе математических моделей	современным и компьютерным технологиями моделирования на базе стандартных прикладных программ
4	ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	статистические методы обработки и анализа экспериментальных данных	использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	статистическими методами обработки информации и анализа
5	ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	стандартные программные средства моделирования	осуществлять комплексное математическое моделирование с использованием стандартных программных средств	пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров проектов пищевых предприятий

#### **4. Объём, структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

**Таблица 2**

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	72,1			72,1					
<i>аудиторная работа:</i>	72			72					
лекции	-			-					
лабораторные	-			-					
практические	72			72					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1					
<i>контроль</i>	-			-					
Самостоятельная работа	107,9			107,9					
Форма итогового контроля	зач.			зач.					
Курсовой проект (работа)	-			-					

**Структура и содержание дисциплины**

**Таблица 3**

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1	<b>Значение математического моделирования в решении производственно-технологических проблем.</b> Понятие модели и моделирования. Классификация математических моделей.	1	ПЗ	Т	2	6	ВК	ПО
2	<b>Линейное программирование и линейные математические модели.</b> Общая запись задачи линейного программирования. Основные элементы оптимизационной математической модели. Этапы решения оптимизационных задач с помощью моделирования.	1	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
3	<b>Освоение приемов математической формализации технологических процессов.</b> Запись ограничений с	2	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	неизменяющимися параметрами.							
<b>4</b>	<b>Освоение приемов математической формализации технологических процессов.</b> Запись ограничений с изменяющимися параметрами. Контрольная работа №1.	2	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
<b>5</b>	<b>Освоение приемов математической формализации технологических процессов.</b> Моделирование целевой функции.	3	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
<b>6</b>	<b>Освоение приемов математической формализации технологических процессов.</b> Матричная запись экономико-математической модели.	3	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
<b>7</b>	<b>Освоение техники работы с надстройкой EXCEL "Поиск решения".</b> Настройка параметров ЭММ в диалоговое окно «Параметры поиска решения».	4	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО
<b>8</b>	<b>Построение и решение математических моделей на простейших примерах.</b> Решение задач с однотипными ограничениями.	4	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
<b>9</b>	<b>Построение и решение математических моделей на простейших примерах.</b> Решение задач с ограничениями различных типов. Контрольная работа №2	5	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО
<b>10</b>	<b>Двойственная задача линейного программирования.</b> Методика постарения двойственной задачи. Анализ результатов моделирования на основе объективно-обусловленных оценок. Контрольная работа № 3.	5	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО
<b>11</b>	<b>Моделирование технологических процессов с использованием производственных функций.</b>	6	ПЗ	М	2	5	ТК	ПО
<b>12</b>	<b>Моделирование в условиях неполноты и неопределенности исходной информации.</b> Понятие неопределенности и риска. Понятие «Игры с природой».	6	ПЗ	Т	2	-	ТК	УО
<b>13</b>	<b>Моделирование в условиях неполноты и неопределенности исходной информации.</b> Расчет матрицы экономических последствий. Основные критерии выбора наилучшей стратегии в условиях неопределенности. Контрольная работа №4.	7	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО
<b>14</b>	<b>Моделирование на основе транспортной задачи.</b> Транспортная задача линейного программирования. Типы транспортных задач. Контрольная работа №5.	7	ПЗ	М	2	6	ТК	ПО
<b>15</b>	<b>Межотраслевые балансовые модели в анализе технологических показателей.</b> Сущность балансового метода. Принципиальная схема межпродуктового баланса.	8	ПЗ	Т	2	8	ТК	УО
<b>16</b>	<b>Межотраслевые балансовые модели в анализе технологических показателей.</b> Построение балансовых моделей труда, основных и оборотных фондов в анализе	8	ПЗ	М	2	-	ТР	С

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	технологических показателей.							
17	<b>Межотраслевые балансовые модели в анализе технологических показателей.</b> Определение коэффициентов прямой и полной трудоёмкости. Тест №1.	9	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
18	<b>Межотраслевые балансовые модели в анализе технологических показателей.</b> Определение коэффициентов прямой и полной фондоёмкости, прямых и полных материальных затрат.	9	ПЗ	М	2		РК	ПО
19	<b>Методы прогнозирования технологических процессов на основе линейных эконометрических моделей.</b> Сущность корреляционной связи. Определение параметров уравнения регрессии. Построение многофакторных регрессионных моделей. Контрольная работа №6.	10	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
20	<b>Методы прогнозирования технологических процессов на основе нелинейных эконометрических моделей.</b> Показатели тесноты связи между количественными признаками. Показатели тесноты связи между качественными признаками. Непараметрические показатели связи.	10	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
21	<b>Динамическое программирование.</b> Многошаговые процессы принятия решений и сущность метода динамического программирования.	11	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
22	<b>Динамическое программирование.</b> Решение задач динамического программирования. Принцип оптимальности Беллмана.	11	ПЗ	М	2	8	ТК	ПО
23	<b>Моделирование технологических процессов на основе анализа временных рядов.</b> Анализ статистических данных в целях системной оценки технологических процессов.	12	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
24	<b>Моделирование технологических процессов на основе анализа временных рядов.</b> Расчет основных показателей динамики различных явлений. Контрольная работа №7.	12	ПЗ	М	2	8	ТК	ПО
25	<b>Сглаживание временных рядов с помощью скользящих средних.</b> Применение простых скользящих средних. Алгоритм сглаживания по простой скользящей средней.	13	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО
26	<b>Сглаживание временных рядов с помощью скользящих средних.</b> Использование взвешенных скользящих средних. Выравнивание с помощью взвешенной скользящей средней. Контрольная работа №8.	13	ПЗ	М	2	8	ТК	ПО
27	<b>Методы прогнозирования с помощью моделей кривых роста.</b> Применение моделей кривых роста в	14	ПЗ	М	2	-	ТК	ПО

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
	прогнозировании.							
28	<b>Методы прогнозирования с помощью моделей кривых роста.</b> Методы выбора кривых роста. Контрольная работа №9.	14	ПЗ	М	2	6	TK	PO
29	<b>Проверка адекватности и точности выбранных моделей прогнозирования.</b> Доверительные интервалы прогноза.	15	ПЗ	М	2	-	TK	PO
30	<b>Проверка адекватности и точности выбранных моделей прогнозирования.</b> Характеристики точности моделей. Контрольная работа №10.	15	ПЗ	М	2	6	TK	PO
31	<b>Использование аддитивных методов прогнозирования.</b> Сущность аддитивных методов. Экспоненциальное сглаживание.	16	ПЗ	М	2	6	TK	PO
32	<b>Использование аддитивных методов прогнозирования.</b> Аддитивные полиномиальные модели.	16	ПЗ	М	2	-	TK	PO
33	<b>Использование аддитивных методов прогнозирования.</b> Аддитивные модели сезонных явлений. Тест №2.	17	ПЗ	М	2	-	TK	PO
34	<b>Имитационное моделирование.</b> Понятия и сущность метода имитационного моделирования. Условия использования имитационного моделирования.	17	ПЗ	T	2	-	TK	PO
35	<b>Имитационное моделирование.</b> Создание простейших имитационных моделей в Microsoft Excel.	18	ПЗ	М	2	6,9	TP	C
36	<b>Имитационное моделирование.</b> Имитационное моделирование случайных факторов.	18	ПЗ	М	2	-	PK	PO
	Выходной контроль				0,1		ВыхК	3
<b>Итого:</b>					72,1	107,9		72

Условные обозначения:

**Виды учебной работы:** ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** Т – занятие/лекция, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

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

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

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» проводится по видам учебной работы: практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.02 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.

Целью практических занятий является выработка практических навыков владения приемами и методами математического моделирования технологических процессов в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение контрольных работ, так и интерактивные методы – моделирование.

В процессе решения типового расчета обучающийся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод моделирования основывается на принципе аналогии, т. е. возможности изучения реального объекта не непосредственно, а через рассмотрение подобного ему и более доступного объекта, его модели. Метод моделирования предусматривает имитацию реальных условий, конкретных специфических операций, моделирование соответствующего рабочего процесса, создание интерактивной модели и др. с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

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

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 (библиотека 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, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Экономико-математическое моделирование: Учебное пособие для студентов всех направления подготовки ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ <a href="ftp://192.168.7.252/ELBIB/2018/06.pdf">ftp://192.168.7.252/ELBIB/2018/06.pdf</a> или <a href="https://elibrary.ru/download/elibrary_29211385_20494363.pdf">https://elibrary.ru/download/elibrary_29211385_20494363.pdf</a>	Пылыпив А.М., Панченко В.В., Милованов А.Н., Ткачев С.И., Слепцова Л.А.	Саратов: изд-во «Амирит», 2016. – 360 с.	все разделы
2.	Экономико-математическое моделирование: практическое пособие по решению задач в EXCEL и R <a href="https://new.znanium.com/read?id=303341">https://new.znanium.com/read?id=303341</a>	Орлова И.В., Бич М.Г.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 190 с.	все разделы

### 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
1.	Экономико-математические методы в примерах и задачах <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=416547">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=416547</a>	Гармаш А.Н.	М.: Вуз. уч.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 416с.	все разделы
2.	Экономико-математические методы и модели: компьютерное моделирование: Учебное пособие <a href="http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&amp;book=424033">http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&amp;book=424033</a>	Орлова И. В. Половников В. А.	М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 389 с.	все разделы
3.	Прогнозирование и планирование в условиях рынка: Учебное пособие. <a href="http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&amp;book=454207">http://znanium.com/catalog.php?item=bookinfo&amp;book=454207</a>	Бабич Т.Н. и др.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.	все разделы

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

Для освоения дисциплины рекомендуются информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/> ;

**г) периодические издания** - не предусмотрено дисциплиной

**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» <https://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://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. <https://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.

**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.).

*программное обеспечение:*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все темы дисциплины	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Расчетная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 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 (модуля)**

Для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, 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 «Экономическая кибернетика» имеются аудитории № 414, № 415, № 427, № 426.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитории № 414, № 415, № 427, № 426, 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 «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 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 включают 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 «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Методические указания по изучению дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включают в себя:

1. Методические рекомендации к выполнению самостоятельной работы.
2. Методические указания по выполнению практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Экономическая кибернетика»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Математическое моделирование технологических процессов производства  
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Экономическая кибернетика» «11» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

С.И. Ткачев

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Математическое моделирование технологических процессов производства  
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» 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  <b>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</b>  <b>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</b>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Экономическая кибернетика» «\_23\_» декабря 2019 года (протокол №\_7\_).

И.о. декана факультета ЭиМ

(подпись)

Е.Б. Дудникова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Математическое моделирование технологических процессов производства  
хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на 2020/2021 учебный год:

в рабочую программу дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» внесены следующие изменения: обновлен список основной литературы, добавлен:

№ п/ п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год
1.	Численные методы в математическом моделировании: учебное пособие <a href="https://znanium.com/read?id=355668">https://znanium.com/read?id=355668</a>	Савенкова Н.П., Проворова О.Г., Мокин А.Ю.	М: АРГАМАК- МЕДИА: ИНФА- М, 2019. – 176 с.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Экономическая кибернетика» « 28 » августа 2020 года (протокол № 1 ).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

С.И. Ткачев