

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 20.03.2026 11:09:36

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

**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">- Правоведение;- 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;
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Предоставление экземпляров текущих ежедневных выпусков еженедельных версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ».</p> <p>Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов.</p> <p>Договор об оказании информационных услуг № С-4485/223-018 от 28.01.2026 г. Срок действия договора: 01 января – 30 июня 2026 года.</p>
Дата вступления изменений и дополнений в силу	01.01.2026

Перечень рабочих программ дисциплин (практик), в которые вносятся изменения и дополнения (с указанием раздела)	<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"> - 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

	<p>документации при производстве хлебобулочных, 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.
Обоснование вносимых дополнений и изменений	Предоставление прав на использование программно-го обеспечения <i>Kaspersky Endpoint Security</i> в связи с окончанием срока действия предыдущего договора с лицензиатом
Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения	<p>Продление лицензии на неисключительное право на использование программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение).</p> <p>Сублицензионный договор № 6-441/2025/КСП-170 от 22.12.2025 г. Срок действия договора: 01.01.2026 – 31.12.2026 г.</p>
Дата вступления изменений и дополнений в силу	01.01.2026

Перечень рабочих программ дисциплин (практик), в которые вносятся изменения и дополнения (с указанием	п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса (программное обеспечение) рабочих программ дисциплин (практик):
---	--

раздела)	<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.
Обоснование вносимых дополнений и изменений	Обновление программного обеспечения <i>КонсультантПлюс</i>
Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения	<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 № 26-162/223-019 от 28.01.2026 г. Срок действия договора: 01 января – 30 июня 2026 года.</p>
Дата вступления изменений и дополнений в силу	01.01.2026

Проректор по учебной работе

С.А. Макаров

Директор института биотехнологии

Н.В. Коник

