Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce39[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА общеинженерных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись) (фамилия и инициалы)

«15» 05 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04. «АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

Укрупненная группа
направлений подготовки:
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, наименование)

Образовательная
программа высшего
образования – программа бакалавриата

Направление подготовки:
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Факультет Ресторанно-гостиничного бизнеса
(название института, факультета)

форма обучения, курс:
очная форма обучения: 4 курс
заочная форма обучения: 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (*при наличии таких лиц*)

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Автоматизация производственных процессов» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья »,профилю:Технология мучных и кондитерских изделий, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик (ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)
Головинов Виктор Павлович, ст преподаватель,-,-

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общеинженерных дисциплин
Протокол от « 09 » февраля 2026 года № 11

Зав. кафедрой общеинженерных дисциплин

КАФЕДРА ОБЩЕИНЖЕНЕРНЫХ ДИСЦИПЛИН

_____ С.А.Соколов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_____» _____ 2026 года

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка
(подпись) (инициалы,фамилия)

Дата « 24 » 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «23» марта 2026 года № 8

Председатель
учебно-методического совета _____ Л.В.Крылова
(подпись) (инициалы,фамилия)

© Головинов В.П., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, магистерская программа, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц -2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки/специальносте 19.00.00 – Промышленная экология и биотехнология
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль:

«Технология мучных и кондитерских изделий»</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td>Индивидуальные научно-исследовательские задания:___</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов
Очное - 72
Заочное -72</td><td>8-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="13">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2,1
самостоятельной работы обучающегося – 1,88</td><td rowspan="13">Программа высшего образования –

программа бакалавриата</td><td>20 час.</td><td>4 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 час.</td><td>6 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>32,75 час.</td><td>59,15</td></tr>
<tr><td colspan="2">Прочие виды работы:</td></tr>
<tr><td>(ЗТМК)
Катт – 1ч
Каттэк – 0,25ч</td><td>(ЗТМК)
Катт – 0,6ч
Каттэк – 0,25ч
Контроль- 2ч</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 38 / 34
для заочной формы обучения – 10 /62

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: приобретение знаний в области теоретических основ и функционирования систем контроля, автоматического управления технологическими процессами производства продуктов животного происхождения. Формирование представлений о перспективах развития автоматизации

Задачи: подготовка студентов к самостоятельному решению задач по автоматизации технологических процессов пищевой промышленности, определения уровня и степени автоматизации производственного процесса и его составляющих, проектирования автоматических систем.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б1.В.04. «Автоматизация производственных процессов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ООП ВПО.

Обеспечивающие дисциплины: «Физика», «Математика», «Электротехника и электроника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий отрасли».

Обеспечиваемые дисциплины: «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», «Современные технологии продукции общественного питания», «Общие технологии пищевых производств", «Технологии продуктов и организация мини- производств», «Проектирование предприятий пищевой промышленности», «Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли».

Перед изучением дисциплины обучающиеся должны:

знать:

- основные законы электротехники;
- способы анализа электрических магнитных и электронных цепей;
- принцип действия, электроизмерительных устройств, аппаратуры управления и защиты;
- основные закономерности протекания процессов пищевой промышленности;
- основные конструкции машин, которые используются на предприятиях пищевой промышленности;
- основные конструкции машин, которые используются на предприятиях пищевой промышленности;

уметь:

- проводить измерения основных электрических и некоторых неэлектрических величин (связанных с профилем

профессиональной деятельности) средствами электротехники;

- определять точность измеряемой физической величины
- подключать электрические устройства, аппараты и машины;

-выявлять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов,

- применять навыки проектирования процессов и аппаратов пищевой промышленности.
- рационально выбрать конструкцию машины для нужного производства;
- анализировать конкретные физические явления и процессы.

владеть:

- навыками проектирования процессов и аппаратов пищевой промышленности;
- навыками рационального выбора конструкции оборудования для конкретного производства.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции **и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-5. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-5}$. Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья. ИД-2$_{ПК-5}$. Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ИД-3$_{ПК-5.}$ Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

***знать*:**

- о средствах автоматизации и технологии управления на всех уровнях

производства;
- основные принципы проектирования и обеспечения связей автоматического производства процесса;
- основные принципы создания средств автоматизации и их структуры;
- основные понятия автоматизации, классификация автоматических систем, этапы автоматизации;
- теоретические основы автоматизации;
- сновные понятия в области автоматического контроля и управления при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- суть автоматических и автоматизированных систем управления технологическими процессами

***уметь*:**

- спользовать методологию формирования современной технической базы данных знаний;
- применять методы для решения задач проектирования современных технологий пищевых производств;
- формировать задания на автоматизацию контроля и управления отдельными машинами, аппаратами и технологическими линиями на основе нормативно-технической документации;
- разрабатывать структурные и функциональные схемы автоматического контроля и управления;
- читать схемы автоматического контроля и управления.

***владеть*:**

- навыками использования технологических схем в качестве основы для разработки схем автоматизации соответствующих производственных процессов;
- навыками осмысленного применения правил разработки и оформления схем

автоматизации технологических процессов на основе действующей нормативно-технической документации

- рациональными методами организации труда в ходе проектирования схем автоматизации;
- навыками групповой и индивидуальной работы при реализации деятельности в части разработки проектных решений по автоматизации технологических процессов;
- навыками самостоятельной работы с нормативно-техническими источниками и с периодической литературой по автоматизации;
- навыками работы с электронными средствами информации и разработки технической и проектной документации.

4. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловой модуль 1 - ***Автоматические системы. Функциональные и принципиальные схемы автоматизации технологических процессов***

Тема 1. Основные сведения об автоматических системах.

Тема 2. Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.

Тема3. Типовые функциональные схемы автоматизации

Смысловой модуль 2 – ***Контрольно- измерительные и регулирующие приборы технологического контроля.***

Тема 4. Измерительные схемы приборов

Тема 5. Приборы для измерения и регулирования давления

Тема 6. Приборы для измерения и регулирования температуры

Тема 7. Приборы для измерения и регулирования уровня.

Тема 8. Приборы для измерения и регулирования влажности.

Тема 9. Приборы для измерения и регулирования массы, объема, расхода.

Смысловой модуль 3. ***Автоматизация технологических процессов пищевых производств***

Тема 10. Автоматизация технологических процессов хлебопекарной промышленности

Тема 11. Автоматизация технологических процессов кондитерского производства

Тема 12. Автоматизация технологических процессов масложирового производства

5. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. ***Автоматические системы. Функциональные и принципиальные схемы автоматизации технологических процессов***												
Тема 1. Основные сведения об автоматических системах.	4	1	1		2		5				5	
Тема 2. Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.	6	2	1		3		7	1	1		5	
Тема3. Типовые функциональные схемы автоматизации	6	1	2		3		6		1		5	
Итого по смысловому модулю 1	**16**	**4**	**4**		**8**		18	1	2		15	
Смысловой модуль 2 – ***Контрольно- измерительные и регулирующие приборы технологического контроля.***												
Тема 4. Измерительные схемы приборов	5	2	1		2		5				5	
Тема 5. Приборы для измерения и регулирования давления	7	2	2		3		6		1		5	
Тема 6. Приборы для измерения и регулирования температуры	7	2	2		3		7	1	1		5	
Тема 7. Приборы для измерения и регулирования уровня	6	2	1		3		5				5	
Тема 8. Приборы для измерения и регулирования влажности	4	1	1		3		5				5	

Тема 9. Приборы для измерения и регулирования массы, объема, расхода.	4	1	1		3		5				5	
Итого по смысловому модулю 2	**33**	**10**	**8**		15		33	1	2		30	
Всего часов:												
Смысловой модуль 3. ***Автоматизация технологических процессов пищевых производств***												
Тема 10. Автоматизация технологических процессов хлебопекарной промышленности	7	2	2		3		7	1	1		5	
Тема 11. Автоматизация технологических процессов кондитерского производства	7	2	2		3		7	1	1		5	
Тема 12. Автоматизация технологических процессов масложирового производства	7,75	2	2		3,75		4,15				4,15	
Итого по смысловому модулю 3	**21,75**	**6**	**6**		9,75		18,15	2	2		14,15	
Всего часов	**70,75**	**20**	**18**		**32,75**		69,15	4	6		59,15	
Катт[6]	1					0,6	0,6					0,6
СРэк[7]												
Каттэк[8]	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль[9]							2					2
Всего часов:	**72**	**20**	**18**		**32,75**	**1,25**	**72**	**4**	**6**		**59,15**	**2,85**

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные консультации с педагогическими работниками; 5. СР – самостоятельная работа; 6. Катт – контактная работа на аттестацию в период обучения; 7. СРэк – самостоятельная работа в период промежуточной аттестации; 8. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационной сессии; 9. Контроль – часы на проведение контрольных мероприятий (з.ф.о).

6. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная форма
1	Основные сведения об автоматических системах.	1	
2	Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.	1	1
3	Типовые функциональные схемы автоматизации	2	1
4	Измерительные схемы приборов	1	
5	Приборы для измерения и регулирования давления	2	1
6	Приборы для измерения и регулирования температуры	2	1
7	Приборы для измерения и регулирования уровня	1	
8	Приборы для измерения и регулирования влажности	1	
9	Приборы для измерения и регулирования массы, объема, расхода	1	
10	Автоматизация технологических процессов хлебопекарной промышленности	2	1
11	Автоматизация технологических процессов кондитерского производства	2	1
12	Автоматизация технологических процессов масложировой промышленности	2	
Всего:		**18**	**6**

7. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - учебным планом не предусмотрено

8. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Заочная форма
1	Основные сведения об автоматических системах.	2	5
2	Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.	3	5
3	Типовые функциональные схемы автоматизации	3	5
4	Измерительные схемы приборов	2	5
5	Приборы для измерения и регулирования давления	3	5
6	Приборы для измерения и регулирования температуры	3	5

7	Приборы для измерения и регулирования уровня	3	5
8	Приборы для измерения и регулирования влажности	2	5
9	Приборы для измерения и регулирования массы, объема, расхода	2	5
10	Автоматизация технологических процессов хлебопекарной промышленности	3	5
11	Автоматизация технологических процессов кондитерского производства	3	5
12	Автоматизация технологических процессов масложировой промышленности	3,75	4,15
Всего:		**32,75**	**59,15**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи.

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ

ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1,2,3,4,8,9)	5	30
- тестирование (темы 5,6,7)	10	10
- Творческое задание (темы 10,11,12)	15	15
- Текущий модульный контроль	15	45
Промежуточная вттестация	*зачет*	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование	10	10
- контрольная работа	30	30
- Текущий модульный контроль	20	60
Промежуточная вттестация	*зачет*	100
Итого за семестр	100	

Обучающиеся средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

для дифференцированного зачета

Теуущее тестирование и самостоятельная работа												Суммав баллах
Смысловый модуль 1			Смысловый модуль 2						Стысловый модуль 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	
5	**10**	**5**	**5**	**10**	**5**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**100**

Примечание. Т1,Т2,…Т4 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
Менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Бакунина, Т. А. Основы автоматизации производственных процессов в машиностроении
: учебное пособие / Т. А. Бакунина. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-9729-0373-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86613.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Схиртладзе, А. Г. Автоматизация технологических процессов и производств : учебник / А. Г. Схиртладзе, А. В. Федотов, В. Г. Хомченко. — Саратов : Вузовское образование, 2015. — 459 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/37830.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Молдабаева, М. Н. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / М. Н. Молдабаева. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-9729-0330-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86574.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная:

1. Мартыненко, Г. Н. Основы автоматизации тепловых процессов : учебное пособие / Г. Н. Мартыненко, А. В. Исанова, В. И. Лукьяненко. — Воронеж : Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 70 с. — ISBN 978-5-89040-521-0.
— Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/55053.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Технические средства автоматизации и управления. Часть 1. Контрольно-измерительные средства систем автоматизации и управления : учебное пособие / В. В. Тугов, А. И. Сергеев, Д. А. Проскурин, А. Л. Коннов. — Оренбург : Оренбургский

государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 110 с. — ISBN 978-5-7410-1594-0. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/69956.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Расчет систем электроосвещения с применением систем автоматизированного проектирования : методические указания по дисциплине «Программные средства автоматизации» для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки 15.03.04 Автоматизация технологических процессов и производств, 27.03.04 Управление в технических системах / сост. А. А. Волков [и др.]. — М. : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 24 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/60808.html (дата обращения: 23.09.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Электронные ресурсы:

Гладкая А.Д. Автоматизация производственных процессов. Комплект для дистанционной формы обучения (Система MOODLe). /А.Д.Гладкая – Донецк, 2020

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО«Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : https://bz-plus.ru. – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ.–Электрон. дан. – [Донецк, 1999-].–Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	Автоматизация производственных процессов	1. Учебная аудитория №3132 для проведения лекций. 2.Учебные аудитории №3132 для проведения практических занятий 3. Учебная аудитория №3132 для проведения консультаций и зачета 3.Читальные залы библиотеки для проведения самостоятельных работ №7301	1№3132: Автомат газ-воды, аппарат вафельных стаканчиков, аппарат для продажи растительного масла, демонстрационный лабораторный стенд, демонстрационный стенд схемы приготовления и выдачи напитков, ленточный конвейер, муфельная печь, стенд для исследования температурного режима. 2.Курс лекций для студ 2.1.Принципиальные электрические схемы (Презентационный курс). 2.2. Основные понятия и определения (Презентационный курс). 2.3 Функциональные схемы автоматизации (Презентационный курс). 2.4.Регулирующие устройства.Исполнительные механизмы пищевых производств..(Презентационный курс). Гладкая А.Д. ДонНУЭТ. каф.ОИД -Донецк 2016 2. №7301: Компьютеры с электронными библиотечными и информационно-справочными системами.	- Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); - Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; - Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); - 360 Total Security (бесплатная версия); - АБИС "UniLib" (2003 г.) - Аскон Компас-3D (2002 г.)

16.КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Головинов Вадим Павлович	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель ученая степень –ученое звание	Высшее, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств», присвоена квалификация «Инженер-механик» ЛМ №002505	1. Повышение квалификации ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 36 часов, сертификат №0100/20овз от 09.10.2020 г. 2. Удостоверение о повышении квалификации №612400025741, с 22.09.2022 г. по 24.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. 3. Удостоверение о повышении квалификации №612400044002, с 17.09.2024 г. по 19.09.2024 «Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения», 24 часа, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону. Регистрационный номер 1-24797