

Список электронных источников для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сайты	<p>https://voskhod-saratov.ru/</p> <p>http://www.xleb-obor.ru/rotacionnie-pechi-rotor-agro/</p> <p>http://gostbank.metaltorg.ru</p>
Порталы	
Электронные учебники и пособия	<p>1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com</p> <p>2. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://edu.kubsau.local</p> <p>3. Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.... (Лань, IPR и т.д.), www.comodity.ru; www.foodbook.ru, www.mirknig.com</p> <p>4. Аверченков, В. И. Автоматизация проектирования технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Аверченков В. И., Казаков Ю. М. — Электрон. текстовые данные. — Брянск: Брянский государственный технический университет, 2012. — 228 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6990. — ЭБС «IPRbooks» .</p> <p>5. Калюк, А. В. Модернизация системы управления ресурсосбережением на промышленных предприятиях [Электронный ресурс]: монография/ Калюк А. В. — Электрон. текстовые данные. — М.: ИД «Экономическая газета», ИТКОР, 2012. — 140 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/8387. — ЭБС «IPRbooks».</p> <p>6. Схиртладзе, А. Г. Автоматизация технологических процессов и производств [Электронный ресурс]: учебник/ Схиртладзе А. Г., Федотов А. В., Хомченко В. Г. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2015. — 459 с. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/37830. — ЭБС «IPRbooks».</p>

Тестирующая оболочка	My Test
Обучающие системы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Видеокурс «Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях на производстве» 2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания 3. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования
Фильмы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технолог пищевого производства. 2. Трагедия и уроки Тольцова. 3. Ректификация и абсорбция в химической промышленности. 4. Основы теплопередачи. 5. Теплообмен. 6. Обыкновенная история. Хлеб. 7. Дисперсные системы. 8. Основные требования производственной санитарии и гигиены на производстве.
Информ. БД системы, специализированное прикладное ПО	Power Point, MS Access, MS Excel, Windows, Компас-график.