

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 19:39:00
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21726755a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Подпись]
/Модчанов А.В./
« 28 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиб
[Подпись]
/Лукьяненко А.В./
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ОТРАСЛИ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок Обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: доцент, Андреева С.В.

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование навыков, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии молока и мяса, молочных и мясных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Общая технология отрасли» относится к дисциплинам базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Биохимия», «Органическая химия», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика), «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)».

Дисциплина «Общая технология отрасли» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология мяса и мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Патентоведение», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, 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-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	технологические процессы производства продукции питания различного назначения	использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения	навыком расширения ассортимента пищевой продукции из молочных и мясных ресурсов, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию
2	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	параметры технологического контроля качества готовой продукции	применять технологический контроль качества готовой продукции	навыком применения технологического контроля качества готовой продукции
3	ПК-5	способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; общие процессы, лежащие в основе технологии молочных и мясных продуктов, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии молочных и мясных продуктов.	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;	представлением о процессах, лежащих в основе технологии молочных и мясных продуктов, владеть навыком обоснования режимов этих процессов, использованием этих процессов в технологии молочных и мясных продуктов, навыком практической организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качеством готовой продукции

4	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения,	технологические потоки производства продукции питания различного назначения	использовать базовые знания по организации технологических потоков для производства продукции различного назначения	навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
---	-------	---	---	---	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Таблица 2

	Объем дисциплины								
	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	58,2					58,2			
<i>аудиторная работа:</i>	58					58			
лекции	18					18			
лабораторные									
практические	40					40			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2					0,2			
<i>контроль</i>	17,8					17,8			
Самостоятельная работа	32					32			
Форма итогового контроля	Э					Э			
Курсовой проект (работа)	-					-			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Общая технология отрасли»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самост оятель ная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1	Определение качественных показателей молока	2	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО
2	Введение. Характеристика молочной промышленности. Сырье для молочной промышленности. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока на фермах. Сырьевая зона завода и транспортировка молока	1	Л	В	2	-	ВК	УО
3	Определение содержания жира в молоке различными методами и бактериальной обсемененности молока	3	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО ЛР
4	Механическая обработка молока. Фильтрация. Виды и характеристика фильтрующих материалов. Центробежная очистка молока. Бактофугирование. Нормализация молока, способы и назначение. Основные закономерности сепарирования молока. Типы сепараторов. Факторы, влияющие на процесс сепарирования. Гомогенизация, способы и назначение	4	Л	Т	2	-		УО
5	Сепарирование молока	5	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО, ЛР
6	Тепловая обработка молочного сырья. Назначение, сущность и способы тепловой обработки молочного сырья	6	Л	Т	2	-		УО
7	Исследование влияния тепловой обработки на свойства молока.	7	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО, ЛР
8	Мембранные методы обработки молока	8	Л	Т	2	-		УО
9	Определение содержания сухих веществ, общего белка и молочного сахара в молоке	9	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО, ЛР, СЗ
10	Введение. Сырьевые ресурсы.	10	Л	В	2	-		УО

	Доставка и приемка скота							
11	Оценка качества мяса.	11	ЛЗ	П	4	4	ТК	УО, ЛР
12	Первичная переработка скота и птицы	12	Л	Т	2	-		УО
13	Исследование качества кожного покрова шкур.	13	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО, ЛР
14	Сбор и переработка крови. Обработка шкур.	14	Л	Т	2	-		УО
15	Исследование качества кишечного сырья.	15	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО, ЛР
16	Субпродукты. Номенклатура, назначение, пути рационального использования. Технологические схемы обработки. Обработка кишечного, кератиносодержащего и эндокринно-ферментного сырья.	16	Л	Т	2	-		УО
17.	Исследование качества жира.	17	ЛЗ	Т	4	4	ТК	УО, ЛР
18.	Производство пищевых жиров, технических жиров и кормовой муки.	18	Л	Т	2	-		УО
19.	Исследование качественных показателей кормовой муки и технического жира.	Неполная неделя	ЛЗ	Т	4	4	РК	ПО, ЛР, СЗ Т,
20.	Выходной контроль				0,2	17,8	Вых К	Экз
Итого:					58,2	32,0		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ – деловая игра.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т-тестирование, СЗ-ситуационные задачи, Э – экзамен,

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Общая технология отрасли» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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).

Целью лабораторных занятий является изучение процессов лежащих в основе технологии молочных и мясных продуктов, сущности, теоретических основ и обоснования режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии молочных и мясных продуктов, а также выработка практического навыка определения качества сырья и готовой продукции.

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

Решение задач позволяет обучиться применению на практике теоретических знаний. 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.

Лабораторные занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимым оборудованием

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

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 экзаменационные вопросы.

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	Общая технология мясной отрасли Учебное пособие :https://new.znanium.com/catalog/product/976462	Омаров, Р. С.	Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016	1-20
2	Общая технология отрасли : учебное пособие /.: https://e.lanbook.com/book/113364	С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская	Омск : Омский ГАУ, 2017	1-20
3	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных	Л. В. Голубева, О. И. Долматова	Воронеж : ВГУИТ, 2016.	1-20

	продуктов : учебное пособие /. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92224			
4	. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям.—.— 100 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/72799.html .— ЭБС «IPRbooks»	/ Крыгин В.А	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.	

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, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебник: http://znanium.com/bookread2.php?book=544763	Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М.	ИНФРА-М, 2016	1-20
2	Технология и техника переработки молока : учеб. пособие Электронный ресурс; Режим доступа:— (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/17122 http://www.znanium.com	С.А. Бредихин	ИНФРА-М, 2018	1-20
3	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-20
4	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.

2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
4. Мясные технологии-www.meatbranch.com/literature/view/855.html
5. Мясоперерабатывающие технологии
www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
6. Мясной клуб - www.meat-club.ru

г) 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. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) 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	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование 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.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользование 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 лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории с меловыми досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для выполнения лабораторных работ имеются лаборатории 133, 135 оснащенные комплектом обучающих плакатов, лабораторными стендами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №124, 109 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 «Общая технология отрасли» 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 представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Общая технология отрасли».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Общая технология отрасли»

Методические указания по изучению дисциплины «Общая технология отрасли» включают в себя:

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания для практических занятий.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «28» августа 2019 года (протокол № 2).

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 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
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicense. 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 «Проектирование мясных продуктов заданного состава и свойств» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7).

Заведующий кафедрой ТТИПЖ



(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» 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) Реквизиты подтверждающего документа: Правонаиспользование 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> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ


(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2020/2021 учебный год:

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
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-20
	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/133087	И. В. Сидоренко	Брянск : Брянский ГАУ, 2018.	1-20

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2021/2022 учебный год:

б. 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
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-36
2	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/133087	И. В. Сидоренко	Брянск : Брянский ГАУ, 2018.	1-36
3	Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600	/ Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.].	Самара : СамГАУ, 2021.	1-36
4	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]	Санкт-Петербург : Лань, 2021.	1-36
5	Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А- 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.com/catalog/product/1072103	И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021.	1-36

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Общая технология отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая технология отрасли» на 2021/2022 учебный год:

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
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / https://e.lanbook.com/book/	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-10
2	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/133087	И. В. Сидоренко	Брянск : Брянский ГАУ, 2018.	1-10
3	Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие экст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600	/ Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.].	Самара : СамГАУ, 2021.	1-10
4	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]	Санкт-Петербург : Лань, 2021.	1-10
5	Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А- 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.com/catalog/product/1072103	И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021.	1-10

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В. Молчанов