

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

Институт сельского хозяйства и природных ресурсов

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции



Т.В. Вобликова

«02» декабря 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Технология первичной переработки продукции животноводства

для направления подготовки

36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) Технология производства продуктов животноводства

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела обеспечения
деятельности ИСХПР

 Л.П. Семкив

«01» декабря 2020 г.

Разработал

Доцент кафедры ТПП

 М.В. Семкив

«30» ноября 2020 г.

Принято на заседании кафедры

Протокол № 3 от «30» ноября 2020 г.

Заведующий кафедрой

 А.М. Козина

«30» ноября 2020 г.

1 Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебного модуля: формирование компетентности студентов в области переработки продуктов животноводства способствующей усвоению теоретических знаний, умений и практических навыков решения проблем, возникающих при организации первичной переработки, выработка умений и практических навыков эффективной организации на основе использования современных технологий.

Задачи:

а) систематизировать знания, умения и навыки по полученным ранее компетенциям, соответствующим изучаемому модулю;

б) сформировать у студентов систему знаний, соответствующих уровню компетенций: технологии хранения и первичной переработки продукции животноводства; назначении основного технологического оборудования; нормировании показателей качества животноводческого сырья и продуктов его переработки;

в) уметь критически оценить состояние знаний по актуальным вопросам организации первичной переработки продуктов животноводства;

г) получить четкое представление о современном состоянии научных знаний, необходимых для организации первичной переработки продуктов животноводства на основе современных технологий;

д) изучить производственно-технологические особенности первичной переработки продуктов животноводства и возможность использования принятых решений по повышению эффективности;

е) овладеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции животноводства;

ж) сформировать навыки по организации и руководству работой команды, вырабатывая стратегию для достижения поставленной цели в области первичной переработки продуктов животноводства в соответствии с требованиями нормативно-технической документации.

2 Место учебной дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки (далее – ОПОП). Взаимосвязь с другими модулями:

Изучение учебной дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении модулей: «Планирование и организация научных исследований», «Современные технологии производства продукции животноводства» и осуществляется одновременно с учебными дисциплинами по направлению подготовки магистратуры «Организация инновационной деятельности в животноводстве», «Контроль и управление качеством животноводческой продукции», а также при выполнении выпускной квалификационной работы.

3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Перечень компетенций, которые формируются в процессе освоения учебной дисциплины:

ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

Результаты освоения учебной дисциплины предоставлены в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Результаты освоения учебной дисциплины (индикаторы достижения компетенций)		
	ОПК-1.1 Знать нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	ОПК-1.2 Уметь применять данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.3 Владеть навыками использования данных о биологическом статусе и нормативными общеклиническими показателями при выполнении профессиональных задач
ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции, улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.	ОПК-1.1 Знать нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции	ОПК-1.2 Уметь применять данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	ОПК-1.3 Владеть навыками использования данных о биологическом статусе и нормативными общеклиническими показателями при выполнении профессиональных задач

4 Структура и содержание учебной дисциплины

4.1 Трудоемкость учебной дисциплины

4.1.1 Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения представлена в таблице 2, для заочной формы обучения - в таблице 3.

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		8 семестр
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	8	8
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	98	98
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	154	154
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)	экзамен	экзамен

Таблица 3 - Трудоемкость учебной дисциплины для заочной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		10 семестр
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	8	8
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	28	28
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	224	224
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)	экзамен	экзамен

4.2 Содержание учебной дисциплины

1. Введение в учебную дисциплину «Технология первичной переработки продукции животноводства».
2. Организация технологии продуктов убоя животных и птицы
3. Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов
4. Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов
5. Организация технологии переработки молока
6. Организация переработки продуктов птицеводства
7. Организация первичной обработки рыбы

8 Организация стандартизации продуктов животноводства

4.3 Трудоемкость разделов учебной дисциплины и контактной работы

Таблица 4 - Трудоемкость разделов учебной дисциплины для очной формы обучения

№	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины (модуля), УЭМ, наличие КП/КР	Контактная работа (в АЧ)				Внеауд. СРС (в АЧ)	Формы текущего контроля
		Аудиторная			В т.ч. СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР			
1	Введение в учебную дисциплину «Технология первичной переработки продукции животноводства».	6	1	6	2	19	семинар, доклад-презентация, Контрольный опрос
2	Организация технологии продуктов убоя животных и птицы	5	1	5	2	19	доклад-презентация, контрольный опрос, Защита ЛР
3	Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	5	2	5	2	19	доклад-презентация, контрольный опрос, Защита ЛР
4	Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	5	2	5	2	20	доклад-презентация, контрольный опрос, Защита ЛР, Тест
5	Организация технологии переработки молока	5	2	5	2	19	доклад-презентация, контрольный опрос Защита ЛР, Отчет по ПЗ
6	Организация переработки продуктов птицеводства	5	2	5	2	19	доклад-презентация, контрольный опрос, Защита ЛР, Отчет по ПЗ
7	Организация первичной обработки рыбы	5	2	5	2	19	доклад-презентация, контрольный опрос, Защита ЛР, Отчет по ПЗ
8	Организация стандартизации продуктов животноводства	6	2	6	2	20	доклад-презентация, контрольная работа, Защита ЛР, Отчет по ПЗ
	Промежуточная аттестация	экзамен					
	ИТОГО	42	14	42	16	154	

4.4 Лабораторные работы и курсовые работы/курсовые проекты

4.4.1 Перечень тем лабораторных работ:

1 Исследование мяса на свежесть. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез. Методы лабораторного исследования мяса.

2 Товароведческая оценка кожевенного и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья.

3 Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топлённых жиров животного происхождения.

4 Изучение методов консервирования. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность.

5 Методы лабораторного исследования молока.

6 Определение сортности и доброкачественности яиц.

7 Определение доброкачественности меда. Фальсифицированный мед и методы его распознавания.

8 Методы лабораторного исследования рыбы на доброкачественность. Требования ГОСТов 814-96 "Рыба охлажденная", 1168-86 "Мороженая рыба", 1368-91 "Рыба всех видов обработки".

9 Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов.

4.4.2 Примерные темы курсовых работ:

Курсовые работы/курсовые проекты не предусмотрены учебным планом.

5 Методические рекомендации по организации освоения учебной дисциплины

Таблица 5 - Методические рекомендации по организации лекций

№	Темы лекционных занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
1.	Введение в учебную дисциплину (вводная лекция-презентация с элементами проблемной лекции)	6
2.	Организация технологии продуктов убоя животных и птицы (лекция-презентация с элементами дискуссии)	5
3.	Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	5
4.	Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	5
5.	Организация технологии переработки молока (лекция-презентация с элементами дискуссии)	5
6.	Организация переработки продуктов птицеводства (лекция-презентация с элементами дискуссии)	5
7.	Организация первичной обработки рыбы (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	5
8.	Организация стандартизации продуктов животноводства (заключительная лекция-презентация)	6
	ИТОГО	42

Средствами проведения занятий являются голосовые сообщения преподавателя, презентации по темам, интерактивные средства, учебные фильмы. Для выполнения самостоятельной работы студентам необходимо пользоваться основной и дополнительной литературой, электронными ресурсами в соответствии с картой учебно-методического обеспечения дисциплины (Приложение Б). Результаты самостоятельной работы оформляются в виде конспекта лекций или реферата.

Контроль по изучению теоретической части модуля осуществляется методом проведения контрольных опросов по теме лекции или контрольных работ по объединённым темам (Приложение А).

Таблица 6 - Методические рекомендации по организации практических занятий

№	Темы практических занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
1.	Роль магистра зоотехнии в организации и развитии сырьевой базы для мясной, молочной и легкой промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества (семинар, доклад-презентация и обсуждение доклада)	1
2.	Методы лабораторного исследования мяса. Выход продуктов убоя. Сортная разубка туш. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
3.	Организация товароведческой оценки кожевенного и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья (работа в группе)	1
4.	Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топлённых жиров животного происхождения. (работа в группе)	2
5.	Изучение методов консервирования. Организация технологии консервного производства и оценка продуктов на безвредность. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	1
6.	Организация технологии первичной переработки молока. Методы лабораторного исследования молока. (работа в группе)	2
7.	Организация технологии производства колбас, ветчинно-штучных изделий мясных консервов (доклад-презентация и обсуждение доклада)	1

8.	Определение сортности и доброкачественности яиц. Методы лабораторного исследования рыбы на доброкачественность. (работа в группе)	2
9.	Стандартизация продуктов животноводства. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. (контрольная работа)	2
	ИТОГО	14

Рекомендации к проведению практических занятий.

1) Семинар рекомендуется проводить путем сочетания дискуссии с групповой консультацией. Для этого требуется организация пространства, чтобы участники семинара могли полноправно высказывать свои взгляды. Предварительно следует сформулировать задание обучающимся для самостоятельной подготовки к семинару, выработать вопросы для обсуждения по предлагаемой теме, определить количество докладчиков. Студентам рекомендуется использовать презентационные материалы для наглядного подтверждения своей позиции.

Тема семинара: Роль магистра зоотехнии в организации и развитии сырьевой базы для мясной, молочной и легкой промышленности, а также в обеспечении населения продукцией высокого качества.

- Мировые тенденции переработки продукции животноводства.
- Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы.
- Роль магистра зоотехнии в организации и развитии сырьевой базы для мясной и легкой промышленности.
- Роль магистра зоотехнии в обеспечении населения продукцией высокого качества.
- Роль магистра зоотехнии в организации и развитии сырьевой базы для молочной промышленности.
- Предпосылки и оценка эффективности применения интенсивных технологий переработки в животноводстве.

2) Доклад – презентация и обсуждение доклада. Практические занятия проводятся в форме тематических и интерактивных докладов-презентаций. Все студенты группы выступают с докладами и презентационными материалами. После завершения докладов рекомендуется проводить их обсуждение путем сочетания дискуссии с групповой консультацией.

Тема практического занятия: Изучение методов консервирования. Организация технологии консервного производства и оценка продуктов на безвредность.

Цель практического занятия: изучить методы консервирования и ознакомиться с организацией технологии консервного производства и оценкой продуктов на безвредность; развитие творческих способностей, коммуникабельности, самовыражения, взаимоуважения.

3) Работа в группе

а) Тема работы: Организация технологии первичной переработки молока. Методы лабораторного исследования молока. Требования ГОСТ к молоку как сырью молочной промышленности

Возможные вопросы для обсуждения:

- Показатели качества молока, нормируемые ГОСТ
- При каких условиях молока нельзя принимать на перерабатывающее предприятие
- Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сырого молока

Таблица 7 - Методические рекомендации по организации лабораторных работ

№	Темы лабораторных работ (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
---	--	-------------------

№	Темы лабораторных работ (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
1	Исследование мяса на свежесть. Методы определения мяса больных животных и трупов. Исследование на трихинеллез. Методы лабораторного исследования мяса (работа в группе)	4
2	Товароведческая оценка кожевенного и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья (работа в группе)	5
3	Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топленых жиров животного происхождения (работа в группе)	4
4	Изучение методов консервирования. Технология консервного производства и оценка продуктов на безвредность (работа в группе)	5
5	Методы лабораторного исследования молока (работа в группе)	5
6	Определение сортности и доброкачественности яиц (работа в группе)	5
7	Определение доброкачественности меда. Фальсифицированный мед и методы его распознавания (работа в группе)	4
8	Методы лабораторного исследования рыбы на доброкачественность. Требования ГОСТов 814-96 "Рыба охлажденная", 1168-86 "Мороженая рыба", 1368-91 "Рыба всех видов обработки" (работа в группе)	5
9	Порядок разработки, структуры и изложение стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов (работа в группе)	5
	ИТОГО	42

6 Фонд оценочных средств учебной дисциплины

Фонд оценочных средств представлен в Приложении А.

7 Условия освоения учебной дисциплины

7.1 Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методического обеспечение учебной дисциплины (модуля) представлено в Приложении Б.

7.2 Материально-техническое обеспечение

Таблица 7 - Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

№	Требование к материально-техническому обеспечению	Наличие материально-технического оборудования и программного обеспечения
1	Учебные аудитории для проведения учебных занятий	аудитория для проведения лекционных и/или практических занятий: учебная мебель (столы, стулья, доска) помещения для самостоятельной работы (наличие компьютера, выход в Интернет)
2	Программное обеспечение	Microsoft Imagine (Microsoft Azure Dev Tools for Teaching) Standard Договор №243/ю, 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212 от 19.12.2018 Антиплагиат. Вуз.* Договор №1180/22/ЕП(У)20-ВБ от 10.02.2020 Подписка Microsoft Office 365 свободно распространяемое для вузов Adobe Acrobat свободно распространяемое Teams свободно распространяемое Skype свободно распространяемое Zoom свободно распространяемое

Приложение А
(обязательное)

Фонд оценочных средств
учебной дисциплины «Технология первичной переработки продукции животноводства»

1 Структура фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств состоит из двух частей:

а) открытая часть - общая информация об оценочных средствах (название оценочных средств, проверяемые компетенции, баллы, количество вариантов заданий, методические рекомендации для применения оценочных средств и пр.), которая представлена в данном документе, а также те вопросы и задания, которые могут быть доступны для обучающегося;

б) закрытая часть - фонд вопросов и заданий, которая не может быть заранее доступна для обучающихся (вопросы к контрольной работе, коллоквиуму и пр.) и которая хранится на кафедре.

2 Перечень оценочных средств текущего контроля и форм промежуточной аттестации

Таблица А.1 - Перечень оценочных средств

№	Оценочные средства для текущего контроля	Разделы (темы) учебной дисциплины	Баллы	Проверяемые компетенции
1	Контрольный опрос	1 Введение в учебную дисциплину «Технология первичной переработки продукции животноводства». 2 Организация технологии продуктов убоя животных и птицы 3 Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов 4 Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов 5 Организация технологии переработки молока 6 Организация переработки продуктов птицеводства 7 Организация первичной обработки рыбы	80	ОПК-1
2	Защита лабораторных работ	2 Организация технологии продуктов убоя животных и птицы 3 Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов 4 Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов 5 Организация технологии переработки молока 6 Организация переработки продуктов птицеводства 7 Организация первичной обработки рыбы 8 Организация стандартизации продуктов животноводства	60	
3	Контрольная работа	8 Организация стандартизации продуктов животноводства	80	
4	Отчет по практическим занятиям	5 Организация технологии переработки молока 6 Организация переработки продуктов птицеводства 7 Организация первичной обработки рыбы 8 Организация стандартизации продуктов животноводства	50	
5	Тест	4 Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	40	
6	Доклад-презентация	8 Организация стандартизации продуктов животноводства	40	
Промежуточная аттестация				
	Экзамен		50	
	ИТОГО		400	

3. Рекомендации к использованию оценочных средств

Таблица А.2 – Контрольный опрос

Критерии оценки	Количество вариантов заданий	Количество вопросов
Количество правильных ответов на вопросы	5	5
Точность ответов		
Полнота ответов		

Примерные вопросы по теме Организация технологии переработки молока:

- Состав, свойства, качество молока.
- Как осуществляется отбор проб и исследование молока.
- Перечислить пороки молока.
- В чем заключается организация технологии производства молочных продуктов.

Таблица А.3 – Доклад-презентация

Критерии оценки	Количество вариантов заданий
Логичная структура доклада, наличие выводов	10 вариантов
Степень соответствия содержания доклада заявленной теме	
Уровень самостоятельности при подготовке доклада	
Использование презентационных материалов для наглядности	
Наличие и грамотность ссылок на научную литературу	

Примерные доклады-презентации:

- Организация технологии консервного производства и оценка продуктов на безвредность.
- Современные методы консервирования, их обоснование и значение.
- Классификация мяса по термическому состоянию.
- Консервирование мяса посолом.
- Копчение, вяление, высушивание, запекание.
- Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов.
- Применение новых методов консервирования и обработки мясных продуктов.

Таблица А.4 – Контрольная работа

Критерии оценки	Количество вариантов заданий	Количество вопросов
Правильность определений и понятий	4 варианта	4 вопроса
Полнота и логичность ответа		
Наличие собственной точки зрения		
Степень использования и понимания научных источников		
Умение связывать теорию с практикой		
Аргументированность и грамотность изложения материала		
Обоснованность выводов		
Приведение примеров, аналогий		

Примерные вопросы к контрольной работе

Тема «Организация стандартизации продуктов животноводства»

- Организация порядка разработки, структуры и изложения стандартов.

- Каковы особенности стандартизации молока и молочных продуктов?
- Организация порядка разработки, структуры и изложения технологических условий.
- Перечислить особенности стандартизации мяса и мясных продуктов.
- Организация порядка разработки, структуры и изложения нормативных и технологических документов.
- Каковы особенности стандартизации рыбы?
- Каковы особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции?
- Организация работы государственного и ведомственного надзора за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

Таблица А.5 – Экзамен

Критерии оценки	Количество билетов
Полнота ответа на экзаменационный билет	15
Знание принципов, методов, способов, процессов, режимов переработки и хранения продукции.	
Знание используемых в переработке микробиологических технологий.	
Знание основ стандартизации и сертификации продукции животноводства и продуктов её переработки.	
Демонстрация навыка составления технологических и аппаратурных схем	
Способность к анализу и осмыслению информации	

Пример экзаменационного билета:

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебная дисциплина **«Технология первичной переработки продукции животноводства»**

Для направления **36.03.02 Зоотехния**

Направленность (профиль) **Технология производства продуктов животноводства**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 1

1. Требования, предъявляемые к убойным животным
2. Последовательность осмотра продуктов убоя ветеринарным специалистом
3. Сущность методов консервирования и оценка качества получаемых продуктов

Принято на заседании кафедры «___» _____ 20__ г. Протокол №___

Зав. кафедрой _____ А.М. Козина

*Все материалы для проведения промежуточного контроля хранятся на кафедре.

Приложение Б
(обязательное)
Карта учебно-методического обеспечения
учебной дисциплины «Технология первичной переработки продукции
животноводства»

Таблица Б.1 – Основная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
1 Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. - 2-е издание, доп. и перераб. – Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2012. - 237с.	5	
2 Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / авторы : Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е издание, перераб. и доп. – Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2012. – 621с.	15	
3 Серегин И. Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие для вузов / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. – Санкт-Петербург.: Издательство РАПП, 2008. - 406 с.	2	
4 Тошев В.К. Зоотехнические и технологические процессы производства и переработки овчин, козлин и пушнины : Учеб. пособие: Для вузов / Марийский государственный университет, Аграрно-технологический институт. - Йошкар-Ола, 2006. - 307с.		
5 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие для вузов / авторы: Л. Ю. Киселев [и др.] ; под редакцией Л. Ю. Киселева. – Санкт-Петербург.: Лань, 2013. – 447с. URL: https://e.lanbook.com/book/168488	13	ЭБС Лань
Электронные ресурсы		
6 Организация производства переработки и хранения продукции животноводства : методические указания / составитель Г. В. Азимова. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158570		ЭБС Лань
7 Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135202		ЭБС Лань
8 Технология первичной переработки продуктов животноводства: метод. указания / сост. М.В. Семкив; НовГУ, Великий Новгород, 2013. – 26с. — URL: https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-1473		ЭБС Библиотех
9 Технология переработки молока. Метод. указания по выполнению лаб. работ. / Сост. Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017. – 51 с. — URL: https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-2685		ЭБС Библиотех

Таблица Б.2 – Дополнительная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
1 Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / Под общ.ред.В.М.Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 206с.	8	

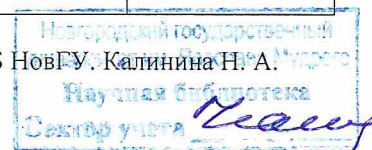
Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
2 Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: учебное пособие для вузов / В. И. Трухачев [и др.]. - 2-е издание, стер. - Санкт-Петербург. : Лань, 2013. - 299с. URL: https://e.lanbook.com/book/168554	11	ЭБС Лань
3 Курочкин, А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник для вузов. - Москва: КолосС, 2010. - 439с.	30	
4 Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие для вузов / К. Я. Мотовилов [и др.]. - 4-е издание, испр. и доп. - Санкт-Петербург. ; Москва ; Краснодар : Лань, 2013. - 558, [1] с.	5	
5 Иванова Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - М. : КолосС, 2010. - 181 с.	5	
6 Организация сельскохозяйственного производства и менеджмент/ Ф.К. Шакиров; Под ред. Ф.К. Шакирова и Ю.Б. Королева. - :Москва КолосС, 2008. - 607с.	17	
Электронные ресурсы		
7 Оценка качества молока. Метод. указания / Сост. Н.Г. Лаптева – НовГУ, 2017. - 19 с. — URL: https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-2654		ЭБС Библиотех
8 Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы: учебное пособие / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 280 с. - ISBN 978-5-8114-2203-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/87597		ЭБС Лань
9 Фермерское животноводство и птицеводство : учебное пособие / Е. А. Калинина, В. А. Злепкин, Н. Г. Чамурлиев [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107844		ЭБС Лань
10 Технология переработки мяса, рыбы и яиц. Метод. указания по выполнению лаб. работ. / Сост. Н.Г. Лаптева. – НовГУ, 2017. – 55 с. — URL: https://novsu.bibliotech.ru/Reader/Book/-2686		ЭБС Библиотех

Таблица Б.3 – Информационное обеспечение модуля

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Профессиональные базы данных		
База данных электронной библиотечной системы вуза «Электронный читальный зал-БиблиоТех» https://www.novsu.ru/dept/1114/bibliotech/	Договор № БТ-46/11 от 17.12.2014	бессрочный
Электронный каталог научной библиотеки http://mars.novsu.ac.ru/MarcWeb/	База собственной генерации	бессрочный
База данных «Аналитика» (картотека статей) http://mars.novsu.ac.ru/MarcWeb/	База собственной генерации	бессрочный
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru Коллекция: Легендарные книги	Договор №63/юс от 20.03.2018	бессрочный
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru	Договор № 3756/53/ЕП (У) 18 от 11.01.2019	11.01.2019-10.01.2020
	Договор № 71/ЕП (У) 1 от 25.12. 2019	01.01.2020-31.12.2020
Электронная база данных «Издательство Лань» https://e.lanbook.com *	Договор № 52/ ЕП (У) 18 от 11.01.2019	10.01.2020
	Договор № 72/ЕП (У)19 от 25.12.2019	10.01.2021
Национальная электронная библиотека (НЭБ) https://rusneb.ru/	Договор № 101/НЭБ/2338 от 01.09.2017	31.08.2022
Президентская библиотека им. Б. Н. Ельцина https://www.prilib.ru/	в открытом доступе	-
База открытых данных	в открытом доступе	-

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Росфинмониторинга http://www.fedsfm.ru/opendata		
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU https://elibrary.ru/	в открытом доступе	-
Национальная подписка в рамках проекта Министерства образования и науки РФ (Госзадание № 4/2017 г.) к наукометрическим БД Scopus и Web of Science https://www.webofscience.com/wos/woscc/basic-search https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic/basic	регистрация (территория вуза)	2022
База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/	в открытом доступе	-
Базы данных Министерства экономического развития РФ http://www.economy.gov.ru	в открытом доступе	-
База данных электронно-библиотечной системы «Национальная электронная библиотека» https://нэб.рф	в открытом доступе	-
Информационные справочные системы		
Университетская информационная система «РОССИЯ» https://uisrussia.msu.ru	в открытом доступе	-
Национальный портал онлайн обучения «Открытое образование» https://openedu.ru	в открытом доступе	-
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии http://protect.gost.ru/	в открытом доступе	-
Портал открытых данных Российской Федерации https://data.gov.ru	в открытом доступе	-
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) www.consultant.ru/edu/	в открытом доступе	-
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Новгородской области URL: www.apk.nov.ru	в открытом доступе	
Публичная Интернет-библиотека URL: http://www.public.ru	в открытом доступе	
Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам URL: http://window.edu.ru	в открытом доступе	
Портал по международной стандартизации. URL: www.iso.gost.ru	в открытом доступе	
Библиотека ГОСТов и нормативных документов. URL: www.libgost.ru	в открытом доступе	

Проверено НБ НовГУ. Калинина Н.А.



Зав. кафедрой ТПП *Козина* / А.М. Козина

30 «11»

2020 г.

[illegible]

Лист актуализации рабочей программы учебной дисциплины: «Технология первичной переработки продукции животноводства»

Рабочая программа актуализирована на 2022/2023 учебный год.

Протокол № 9 заседания кафедры от «26» мая 2022 г.

Разработчик: Селев А.В.

Зав.кафедрой Мон

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ учебный год.

Протокол №__ заседания кафедры от «__» __ 20__ г.

Разработчик: _____

Зав.кафедрой _____

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ учебный год.

Протокол №__ заседания кафедры от «__» __ 20__ г.

Разработчик: _____

Зав.кафедрой _____

Таблица В.1 Перечень изменений, внесенных в рабочую программу:

Номер изменения	№ и дата протокола Заседания кафедры	Содержание изменений	Зав. кафедрой	Подпись
1	Протокол заседания кафедры №_9 от 26.05.2022 г	Актуализация п. 7.2; Приложения Б.	А.М. Козина	<u>Мон</u>

1. Актуализировать программное обеспечение п.7 Материально-техническое обеспечение учебного модуля:

Наименование программного продукта	Обоснование для использования (лицензия, договор, счёт, акт или иное)	Дата выдачи
Zbrush Academic Volume License	Договор №209/ЕП(У)20-ВБ	30.11.2020
Academic VMware Workstation 16 Pro for Linux and Windows, ESD	Договор №211/ЕП(У)20-ВБ, 25140763	03.11.2020
Acronis Защита Данных для рабочей станции, Acronis Защита Данных. Расширенная для физического сервера	Договор №210/ЕП (У)20-ВБ, Ах000369127	03.11.2020
Антиплагиат. Вуз.*	Договор №3341/12/ЕП(У)21-ВБ	29.01.2021
ЦОС Skyes University*	Договор №Д/СК/2021/10/196/ЕП(У)21-ВБ	30.09.2021
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-
Teams	свободно распространяемое	-
Skype	свободно распространяемое	-
Zoom	свободно распространяемое	-

* отечественное производство

Актуализировать информационное обеспечение Приложения В

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Профессиональные базы данных		
База данных электронной библиотечной системы вуза «Электронный читальный зал-БиблиоТех» https://www.novsu.ru/dept/1114/bibliotekh/	Договор № БТ-46/11 от 17.12.2014	бессрочный
Электронный каталог научной библиотеки http://mars.novsu.ac.ru/MarcWeb/	База собственной генерации	бессрочный
База данных «Аналитика» (картотека статей) http://mars.novsu.ac.ru/MarcWeb/	База собственной генерации	бессрочный
Электронная база данных электронной библиотечной системы «Лань» https://e.lanbook.com	Договор № СЭБ НВ-283 от 09.11.2020	31.12.2023
Национальная электронная библиотека (НЭБ) https://rusneb.ru/	Договор № 101/НЭБ/2338 от 04.07.2017	31.08.2022
Президентская библиотека им. Б. Н. Ельцина https://www.prilib.ru/	в открытом доступе	-
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU https://elibrary.ru/	в открытом доступе	-
Национальная подписка в рамках проекта Министерства образования и науки РФ (Госзадание № 4/2017 г.) к наукометрическим БД Scopus и Web of Science https://www.webofscience.com/wos/woscc/basic-search https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic#basic	регистрация (территория вуза)	2022
База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/	в открытом доступе	-
База данных электронно-библиотечной системы «Национальная электронная библиотека» https://нэб.рф	в открытом доступе	-
Информационные справочные системы		
Университетская информационная система «РОССИЯ» https://uisrussia.msu.ru	в открытом доступе	-
Национальный портал онлайн обучения «Открытое образование» https://openedu.ru	в открытом доступе	-
Портал открытых данных Российской Федерации https://data.gov.ru	в открытом доступе	-
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) www.consultant.ru/edu/	в открытом доступе	-