

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

«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт биотехнологий и химического инжиниринга

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИБХИ


Т.В. Вобликова
«03» мая 2023 г.



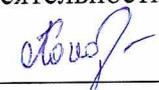
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебного модуля

Организация первичной переработки продуктов животноводства

для направления подготовки 36.04.02 Зоотехния
Направленность (профиль) «Организация производства продуктов животноводства»

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела обеспечения
деятельности ИБХИ


Т.Н. Кондратьева

«02» мая 2023 г.

Разработал

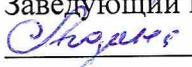
доцент кафедры технологии производства
и переработки сельскохозяйственной
продукции


М.В. Семкив

«24» апреля 2023 г.

Принято на заседании кафедры

Протокол № 8 от «28» апреля 2023 г.

Заведующий кафедрой

А. М. Козина

«28» апреля 2023 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:

- систематизировать знания, умения и навыки по полученным ранее компетенциям, соответствующим изучаемому модулю;
- сформировать у студентов систему знаний, соответствующих уровню компетенций: технологии первичной переработки продукции животноводства; назначении основного технологического оборудования; нормировании показателей качества животноводческого сырья и продуктов его переработки;
- уметь критически оценить состояние знаний по актуальным вопросам организации первичной переработки продуктов животноводства;
- получить четкое представление о современном состоянии научных знаний, необходимых для организации первичной переработки продуктов животноводства на основе современных технологий;
- изучить производственно-технологические особенности первичной переработки продуктов животноводства и возможность использования принятых решений по повышению эффективности;
- овладеть методами самостоятельных научных исследований в области определения качества продукции животноводства;
- 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.

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

Код и наименование компетенции	Результаты освоения учебной дисциплины (индикаторы достижения компетенций)		
	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
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Знать особенности принятия совместных решений в команде; условия эффективного социального взаимодействия;	УК-3.2. Уметь осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом в рамках социального взаимодействия;	УК-3.3. Владеть навыками командной работы; навыками установки контакта и определения собственной роли в команде.

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	
		3 семестр	
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	3	3	
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	27	27	
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-	
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	81	81	
5. Промежуточная аттестация <i>(зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)</i>	зачет	зачет	

Таблица 3 - Трудоемкость учебной дисциплины для заочной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам	
		2 семестр	3 семестр
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	3		
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	12	1	
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-	
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	96	-	
5. Промежуточная аттестация <i>(зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)</i>	зачет		зачет

4.2 Содержание учебной дисциплины

1. Введение в учебную дисциплину «Организация первичной переработки продуктов животноводства».

Введение. Предмет, задачи и методы. Основные достижения науки и передового опыта в рациональном использовании продуктов убоя животных и птицы. Предпосылки и оценка эффективности применения интенсивных технологий переработки продукции животноводства.

2. Организация технологии продуктов убоя животных и птицы

Общая характеристика мясной продуктивности убойных животных. Организация транспортировки убойных животных на мясокомбинат. Организация порядка приема и сдачи животных для убоя. Организация переработки убойных животных. Комплексная оценка качества мяса. Организация технологий субпродуктов, жира, крови, кишечного и эндокринного сырья. Организация технологии кожевенно-мехового сырья.

3. Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов

Организация технологии консервного производства и оценка продуктов на безвредность. Современные методы консервирования, их обоснование и значение. Применение новых методов консервирования и обработки мясных продуктов.

4. Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов

Целесообразность производства различного ассортимента колбасных и ветчинных изделий и специй для производства колбасных изделий. Виды колбасных изделий, упаковочные и увялочные материалы. Организация технологических операций, выполняемых при изготовлении колбасных изделий и копченостей. Государственные стандарты на продукцию. Организация технологии переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях.

5 Организация технологии переработки молока

Состав, свойства, качество молока. Отбор проб и исследование молока. Пороки молока. Основы технологии производства и ветсанэкспертизы молочных продуктов. Организация технологии производства и исследование кисломолочных продуктов. Организация технологии производства и исследование сливочного масла. Организация технологии производства и исследование сыров.

6 Организация переработки продуктов птицеводства

Методы исследования качества пищевых птиц. Организация работы в убойных цехах птицефабрик, птице- и мясокомбинатов. Организация маркировки, упаковки и транспортировки тушек птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы. Методы определения качества мяса птицы. Организация основных операций технологического процесса переработки мяса птицы, последовательность их проведения.

7 Организация первичной обработки рыбы

Организация разделки рыбы. Требования ГОСТов 814-96 "Рыба охлажденная", 1168-86 "Мороженая рыба", 1368-91 "Рыба всех видов обработки". Организация приготовления продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов. Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.

8 Организация стандартизации продуктов животноводства

Организация порядка разработки, структуры и изложения стандартов, технологических условий, других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации

сельскохозяйственной продукции. Организация работы государственного и ведомственного надзора за соблюдением стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

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	1	1		1	10	семинар, доклад-презентация
2	Организация технологии продуктов убоя животных и птицы	2	3			11	доклад-презентация, контрольный опрос
3	Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	1	3		1	10	доклад-презентация, контрольный опрос
4	Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	1	2		1	10	доклад-презентация, контрольный опрос
5	Организация технологии переработки молока	1	3			10	доклад-презентация, контрольный опрос
6	Организация переработки продуктов птицеводства	1	2		1	10	доклад-презентация, контрольный опрос
7	Организация первичной обработки рыбы	1	2		1	10	доклад-презентация, контрольный опрос
8	Организация стандартизации продуктов животноводства	1	2			10	доклад-презентация, контрольная работа
	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>зачет</i>					
	ИТОГО	9	18		5	81	

4.4 Лабораторные работы и курсовые работы/курсовые проекты

4.4.1 Перечень тем лабораторных работ:

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом.

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)	1
2.	Организация технологии продуктов убоя животных и птицы (лекция-презентация с элементами дискуссии)	2
3.	Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	1
4.	Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	1
5.	Организация технологии переработки молока (лекция-презентация с элементами дискуссии)	1
6.	Организация переработки продуктов птицеводства (лекция-презентация с элементами дискуссии)	1
7.	Организация первичной обработки рыбы (информационная лекция-дискуссия с презентацией)	1

8.	Организация стандартизации продуктов животноводства (заключительная лекция-презентация)	1
	ИТОГО	9

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)	2
2.	Методы лабораторного исследования мяса. Выход продуктов убоя. Сортная разрубка туш. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
3.	Организация товароведческой оценки кожевенного и пушно-мехового сырья. Методы лабораторного исследования шкур и пушно-мехового сырья. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
4.	Исследование доброкачественности пищевых, кормовых и технических топленых жиров животного происхождения. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
5.	Изучение методов консервирования. Организация технологии консервного производства и оценка продуктов на безвредность. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
6.	Организация технологии первичной переработки молока. Методы лабораторного исследования молока. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
7.	Организация технологии производства колбас, ветчинно-штучных изделий мясных консервов. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
8.	Определение сортности и доброкачественности яиц. Методы лабораторного исследования рыбы на доброкачественность. (доклад-презентация и обсуждение доклада)	2
9.	Стандартизация продуктов животноводства. Виды стандартов, их построение и краткая характеристика. (доклад-презентация и обсуждение доклада, контрольная работа)	2
	ИТОГО	18

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.

6 Фонд оценочных средств учебной дисциплины

Фонд оценочных средств представлен в Приложении А.

7 Условия освоения учебной дисциплины

7.1 Учебно-методическое обеспечение

Учебно-методическое 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 «Организация первичной переработки продуктов 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	доклад-презентация	Введение в учебную дисциплину	15	ОПК-1 УК-3
2	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация технологии продуктов убоя животных и птицы	15	
3	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация технологии консервирования и хранения мяса и мясных продуктов	15	
4	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация технологии производства и хранения колбасных и ветчинных продуктов	15	
5	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация технологии переработки молока	15	
6	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация переработки продуктов птицеводства	15	
7	доклад-презентация, контрольный опрос	Организация первичной обработки рыбы	15	
8	доклад-презентация, контрольная работа	Организация стандартизации продуктов животноводства	15+30	
<i>Промежуточная аттестация</i>				
7.	Зачет			
	ИТОГО		150	

3 Рекомендации к использованию оценочных средств

Таблица А.2 – Контрольный опрос

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

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.*

Все материалы для проведения промежуточного контроля хранятся на кафедре.

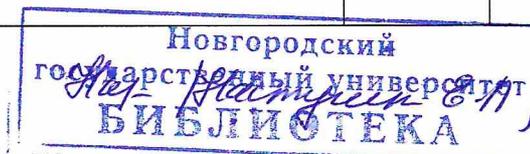
Приложение Б
(обязательное)
Карта учебно-методического обеспечения
учебной дисциплины «Организация первичной переработки продуктов животноводства»

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. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 172, [1] с. : ил. - (Учебники для вузов, Специальная литература). - Библиогр.: с. 168-169. - Доступ к электрон. версии этой кн. на www.e.lanbook.com . - ISBN 978-5-8114-1452-9	21	
2 Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие для вузов / авт.: Л. Ю. Киселев [и др.] ; под редакцией Л. Ю. Киселева. - Санкт-Петербург : Лань, 2013. - 447, [1] с., [8] л. ил. : ил. - (Учебники для вузов, Специальная литература). - Библиогр.: с. 442-444. - Прил.: с. 440-441. - Доступ к электрон. версии этой кн. на www.e.lanbook.com . - ISBN 978-5-8114-1364-5	13	
3 Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / авт.: Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2012. - 621, [1] с. : ил. - (Учебники для вузов, Специальная литература). - Библиогр.: с. 609-612. - Авт. взяты из вып. дан. - ISBN 978-5-8114-1306-5	15	
4 Царегородцева Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. - Москва : Юрайт, 2020. - 289, [2] с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 285-290. - УМО ВО рекомендует. - Кн. доступна на образоват. платформе "Юрайт" urait.ru , а также в мобильном приложении "Юрайт.Библиотека". - ISBN 978-5-534-13259-5	1	
Электронные ресурсы		
1 Алексеева, Ю. А. Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных / Ю. А. Алексеева, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-47846-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352193		Лань
2 Федоренко, В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для уоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья / В. Ф. Федоренко, Н. П. Мишуков, Л. Ю. Коноваленко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 169 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11461-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495653		Юрайт

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 Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока : учебное пособие для вузов / В. И. Трухачев [и др.]. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 299, [2] с. : ил. - (Учебники для вузов, Специальная литература). - Библиогр.: с. 300. - ISBN 978-5-8114-1543-4	5	



Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
2 Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учебник для вузов / А. А. Курочкин. - Москва : КолосС, 2010. - 439 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 499. - ISBN 978-5-9532-0612-9	30	
3 Магомедов М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник для вузов / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2014. - 230, [2] с. - Библиогр.: с. 230-231. - ISBN 978-5-394-02076-6	1	
4 Скульдицкая З.М. Технология производства и переработки продукции животноводства. Основы технологии переработки и хранения молока : учебное пособие / Марийск. гос. техн. ун-т. - Йошкар-Ола, 2006. - 199, [1] с. : ил. - Библиогр.: с. 197-199. - Прил.: с. 195-196. - ISBN 5-8158-0533-5	5	
5 Дубинина Н. А. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие : для вузов. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 541, [1] с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 534-535. - ISBN 978-5-222-15127-3	7	
Электронные ресурсы		
1 Стрельцов, В. А. Технология первичной переработки продукции животноводства : учебно-методическое пособие / В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304556		Лань
2 Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175152		Лань
3 Технология первичной переработки продуктов животноводства: методические указания / составитель М.В. Семкив; Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого. - Великий Новгород, 2012. - 26с. - URL: https://novsu.bookonlime.ru/reader/book/1473		ЭБС НовГУ

Таблица Б.3 – Информационное обеспечение

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
ЭБС «Электронная библиотечная система Новгородского государственного университета» (ЭБС НовГУ).	Договор № 230 от 30.12.2022г. с ООО «КДУ» Универсальный ресурс. Внутривузовские издания НовГУ	бессрочный
ЭБС «Лань» Единая профессиональная база данных для классических вузов – Издательство Лань «ЭБС» ЭБС ЛАНЬ	Договор № 28/ЕП(У)22 от 23.12.2022г. ООО «Издательство ЛАНЬ».	с 01.01.2023 г. по 31.12.2023 г.
ЭБС «ЛАНЬ» Универсальный ресурс	Договор № СЭБ НВ-283 с ООО «ЭБС ЛАНЬ» от 09 ноября 2020г.	с 09.11.2020 г. по 31.12.2023 г.
«ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru »	Договор № 25/ЕП(У)22 от 23.12.2022г. с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» Универсальный ресурс.	с 01.01.2023 по 31.12.2023г.
«Национальная электронная библиотека»	Договор №101/НЭБ/2338-п	с

Новгородский
государственный университет
Историко-педагогический факультет
БИБЛИОТЕКА

Универсальный ресурс.	от 14.03.2022г. с ФБГУ «Российская Государственная библиотека»	14.03.2022г. по 14.03.2027г.
ЭБС «IPRsmart» Универсальный ресурс.	Лицензионный договор № 9741/22П с ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»	с 01.01.2023г. по 01.01.2024г
Универсальная база данных «УБД» Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий с архивом.	Договор № 01/БВ от 30.01.2023г. с ООО «ИВИС».	с 01.01.2023г. по 31.12.2023г.
Информационные справочные системы		
Университетская информационная система «РОССИЯ» https://uisrussia.msu.ru	в открытом доступе	-
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии http://protect.gost.ru/	в открытом доступе	-

Зав. кафедрой А.М. Козина А.М. Козина

«28» апреля 2023г. подпись

