

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 30.06.2026 11:23:52
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Приложение 10

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
История России**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных ресурсов открытого доступа федерального портала «Мое образование», предоставляющего доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций (Приложение 2)	Решение научно-методического совета университета об утверждении списка MOOK на уч.год
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель _____ /О.В. Гефнер/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права _____ /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
История России: направление подготовки «Сельское хозяйство». В 2 частях: Учебник для вузов / Под ред. Петров Ю.А. – Москва :Наука, 2024. - 590 с.: ISBN 978-5-02-041131-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2172117 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Земцов, Б. Н. История России : учебник / Б.Н. Земцов, А.В. Шубин, И.Н. Данилевский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 584 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/972180. - ISBN 978-5-16-018656-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/read?id=468949 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Мунчаев, Ш. М. История России : учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2130355 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Орлов, В. В. История России. IX-начало XXI века: схемы, таблицы, термины, тесты : учебное пособие / В. В. Орлов. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 260 с. - ISBN 978-5-394-05224-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1922299 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Вопросы истории. – Москва : Вопросы истории, 1926. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0042-8779. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniy»		https://znaniy.ru
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающегося		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Академик. Словари и энциклопедии		https://dic.academic.ru/		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение	
Учебные аудитории	Комплект мультимедийного оборудования		Лекции, семинарские занятия	
Компьютерный класс с выходом в Интернет	ПК		Самостоятельная работа обучающегося	
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система	
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru		Самостоятельная работа обучающегося	
			Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1	
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Направления подготовки 38.03.01, 38.03.02, 35.03.03				
Лекции	16	6	4	6
Практические (включая семинары)	16	6	4	6
Итого	32	12	8	12
Направление подготовки 20.03.01				
Лекции	16		6	10
Практические (включая семинары)	16	2	4	10
Итого	32	2	10	20

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Философия**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных ресурсов открытого доступа федерального портала «Мое образование», предоставляющего доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций (Приложение 2)	Решение научно-методического совета университета об утверждении списка MOOK на уч.год
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель Порошина /А.М. Порошина/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права Евдохина /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН Васюкова /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Миронов, В. В. Философия : учебник / под общ. ред. В. В. Миронова. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 928 с. - ISBN 978-5-91768-691-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2160777 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Канке, В. А. История философии : учебное пособие / В.А. Канке. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 379 с. — (Высшее образование:). — DOI 10.12737/929952. - ISBN 978-5-16-020125-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2117638 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Философия (с кейсовыми задачами) : учебник / Т.М. Махаматов, Е.В. Кораблева, А.В. Разин, Т.Т. Махаматов; под ред. д-ра филос. наук, доц. Е.В. Кораблевой, д-ра филос. наук, проф. Т.М. Махаматова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 433 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2201273. - ISBN 978-5-16-020877-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2201273 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Губин, В. Д. Национальные образы философии : монография / В. Д. Губин, В. И. Стрелков. — Москва : РГГУ, 2013. — 323 с. — ISBN 978-5-7281-1329-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291338 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Порошина, А. М. Философия. Практикум : учебное пособие / А. М. Порошина, А. А. Шеремет. — Омск : Омский ГАУ, 2025. — 171 с. — ISBN 978-5-907872-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461300 – Режим доступа: для зарегистр. пользователей.	https://e.lanbook.com
Вопросы философии. — Москва : Институт философии РАН, 1922. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-8744. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/674 .	ИВИС

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Порошина А.М., Шеремет А.А.	Философия. Практикум : учебное пособие	Порошина, А. М. Философия. Практикум : учебное пособие / А. М. Порошина, А. А. Шеремет. — Омск : Омский ГАУ, 2025. — 171 с. — ISBN 978-5-907872-15-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461300

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающегося		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение	
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования		Лекции, семинарские занятия, занятия с применением ДОТ	
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС		Доступ		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ЭИОС ОмГАУ-Moodle		https://do.omgau.ru		Самостоятельная работа студента, текущий контроль Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Направления подготовки 20.03.01, 35.03.03, 38.03.01, 38.03.02, 40.03.01				
Лекции	4	2	-	2
Практические (включая семинары)	8	4	-	4
Лабораторные				
Итого	12	6	-	6
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии		Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.03 Иностранный язык
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Н.А. Саитова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков, протокол № 8 от «23» марта 2026 г.

Заведующая кафедрой иностранных языков _____ /М.Н.Зырянова/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Ю.А. Подольникова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Berühmte deutsche : учебное пособие / Е. В. Новикова, Н. А. Саитова, Е. В. Пестова, Т. Н. Корнилова. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-89764-558-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90723 . — Режим доступа: для авториз	http://e.lanbook.com
Английский язык для бакалавров сельскохозяйственных вузов / Р. Х. Абдыльманова, Ж. Б. Есмурзаева, В. В. Клименко, Е. А. Худинша. - Омск : Омский ГАУ, 2014. – 88 с. – ISBN 978-5-89764-418-6. – Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58814. - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Есмурзаева, Ж. Б. Let's read in english (читаем по-английски) : практикум : учебное пособие / Ж. Б. Есмурзаева, П. В. Закотнова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-782-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115925. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Иностранные языки в высшей школе. — Рязань : Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина, 2004. — . — Выходит ежеквартально. — ISSN 2072-7607. — Текст : электронный. URL: https://eivis.ru/browse/publication/291786/udb/12. - Режим доступа : по подписке.	https://eivis.ru
Карманова, Г. В. Практическая грамматика немецкого языка : учебное пособие / Г. В. Карманова ; под редакцией В. Кригеля. – 2 изд., доп. и перераб. – Иваново : Верхневолжский ГАУ, 2018. – 169 с. - Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135266. - Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Новикова, Е. В. Немецкий язык для бакалавров : учебное пособие / Е. В. Новикова, Е. В. Пестова. - Омск : Омский ГАУ, 2017. – 64 с. - ISBN 978-5-89764-657-9. – Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102194. - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Практический курс немецкого языка для студентов сельскохозяйственных вузов : учебное пособие / Е. В. Новикова, Е. В. Пестова, О. Н. Лебедеенко, Л. М. Михайленко. - Омск : Омский ГАУ, 2014. – 84 с. – ISBN 978-5-89764-419-3. – Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/64867. - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Романов А. А. Основы английской грамматики для бакалавров: словарь / А. А. Романов, О. В. Новосёлова, Е. В. Малышева. – Тверь: Тверская ГСХА, 2020. – 116 с. - Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146956. - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Тартынов, Г. Н. Тематический русско-немецкий — немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов : словарь / Г. Н. Тартынов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-1538-0. — Текст : электронный. — URL: https://e.lanbook.com/book/211328. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС),		
Наименование	Доступ	
Электронно-библиотечная система «ZNANIUM»	http://znanium.ru	
Электронно-библиотечная система «Лань»	http://e.lanbook.com	
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/	
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн курсы и пр.)		
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq	
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Есмурзаева Ж.Б	So many countries ...- Электронное учебное издание на 1 CD. Регистрационный номер 0321401671 (ФГУП НТЦ «Информрегистр»), 2014 г.	НСХБ Кафедра иностранных языков

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Экономическая теория**

Приложение 10

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных ресурсов открытого доступа федерального портала «Мое образование», предоставляющего доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций (Приложение 2)	Решение научно-методического совета университета об утверждении списка МООК на уч.год
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель _____ /М.В. Васюкова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права _____ /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Баликоев, В. З. Общая экономическая теория : учебник / В.З. Баликоев. — 16-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 528 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/11163. - ISBN 978-5-16-018864-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2218832 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Стукаленко, Е. А. Микроэкономика : учебное пособие / Е. А. Стукаленко. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2025. - 142 с. - ISBN 978-5-7782-5446-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2244370 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Нуреев, Р. М. Микроэкономика : практикум / Р.М. Нуреев. — Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2026. — 352 с. - ISBN 978-5-91768-689-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2200060 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Микроэкономика : учебное пособие / под ред. Т.А. Селищевой. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 250 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1440. - ISBN 978-5-16-020681-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2186890 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Косов, Н. С. Макроэкономика : учебное пособие / Н.С. Косов, Н.И. Саталкина, Ю.О. Терехова ; под ред. проф. Н.С. Косова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/8034. - ISBN 978-5-16-010315-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2087310 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
АПК: Экономика, управление. – Москва : АПК: Экономика, управление, 1921. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0025-2443. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Васюкова М.В, Авласович Е.М.	Рабочая тетрадь по экономике (экономической теории)	http://e.lanbook.com

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающегося
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, семинарские занятия, занятия с применением ДОТ
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль

		Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Направления подготовки 20.03.01, 35.03.03, 38.03.01, 38.03.02, 40.03.01				
Лекции	4	2	-	2
Практические (включая семинары)	8		-	8
Лабораторные				
Итого	12	2	-	10
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии		Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.05 Высшая математика
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  / Харитонов Н.Д./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол №8 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Математических и естественнонаучных дисциплин»  /Степанова Т.Ю./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от «24» 03 2026 г.

Председатель МК  / Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Назаров, А.И. Курс математики для нематематических специальностей и направлений бакалавриата : учебное пособие для студентов вузов / А. И. Назаров, И. А. Назаров. – 3-е изд., испр. – Санкт-Петербург. ; Москва ; Краснодар : Лань, 2011. – 576 с. – Текст: непосредственный.	НСХБ
Смирнова, О. Б. Задания по теории вероятностей и математической статистике : учебное пособие / О. Б. Смирнова, Н. В. Щукина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-89764-924-22. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159612 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Харитонов Н. Д. Задания к контрольным работам по дисциплине «Высшая математика» (для обучающихся на заочной форме) : учебное пособие / Н. Д. Харитонов, О. Б. Смирнова, О. В. Корчинская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-89764-852-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153551 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Харитонов Н. Д. Практикум по математике и математической статистике : учебное пособие / Н. Д. Харитонов, О. В. Корчинская. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-89764-984-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197768 . — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com
Шипачев, В. С. Задачник по высшей математике : учебное пособие / В.С. Шипачев. — 10-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-010071-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1896401 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Вестник Омского государственного аграрного университета. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996. - . - Выходит ежеквартально. - ISSN 2222-0364. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		https://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Харитонова Н.Д.	Электронный УМКД	https://do.omgau.ru/

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе
Цифровые технологии
в составе ОПОП
для всех направлений подготовки и специальностей**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Актуализация цифровых технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса (Приложение 5)	Ежегодное обновление
	Интеграция лекций из цифрового лектория «Наука, бизнес, возможности» на платформе «Я в Агро»: - темы: 1. Генетика и искусственный интеллект: супер-растения и супер-животные будущего. 2. Теплица будущего: как агротехнологии меняют профессию агронома. 3. От офиса к ферме и агроблогу 4. Агроном будущего: глаза в небе, знания на земле. 5. AgriTech – цифровое сельское хозяйство от точного земледелия к экосистеме данных. 6. «Умное» растениеводство. 7. Симуляторы, VR и искусственный интеллект в агроколледже. 8. Что такое точное земледелие.	Обеспечение актуальности формируемых знаний
	Актуализация содержания программы в части внедрения инструментов цифровой трансформации АПК	Рекомендации департамента образования и кадровой политики Министерства сельского хозяйства РФ №6/169 от 05.02.2026

Ведущий преподаватель _____ / Степанова Т. Ю. /

Ведущий преподаватель _____ / Ставрова Т. А. /

Ведущий преподаватель _____ / Смирнова О. Б. /

Ведущий преподаватель _____ / Ламонина Л.В. /

Ведущий преподаватель _____ / Харитонов Н. Д. /

Ведущий преподаватель _____ / Борзов А. С. /

Ведущий преподаватель _____ / Щукина Н. В. /

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 8 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «математических и естественнонаучных дисциплин» _____ /Степанова Т. Ю. /

Одобрена методической комиссией по циклу ЕНД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МК _____ /Бабарико А. А. /

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Кийко, П. В. Цифровые технологии : учебное пособие / П. В. Кийко. — Омск :Омский ГАУ, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-907687-34-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/349799 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Советов, П. Н. Программирование на языке Питон : учебное пособие / П. Н. Советов. — Москва : РТУ МИРЭА, 2021. — 105 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/226562 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Кочетыгов, А. А. Основы программирования на языке Python : учебное пособие / А. А. Кочетыгов. — Тула :ТулГУ, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-7679-5380-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427316 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Щукина, Н. В. Математическое моделирование : учебное пособие / Н. В. Щукина, Н. Д. Харитонова. — Омск :Омский ГАУ, 2022. — 82 с. — ISBN 978-5-907507-69-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326441 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Кийко, П. В. Эконометрика. Регрессионные модели : учебное пособие / П. В. Кийко, Н. В. Щукина. — Омск :Омский ГАУ, 2021. — 83 с. — ISBN 978-5-89764-962-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176591 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Смирнова О. Б. Задания по теории вероятностей и математической статистике : учебное пособие / О. Б. Смирнова, Н. В. Щукина. — Омск :Омский ГАУ, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-89764-924-22. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159612 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Харитонова Н. Д. Практикум по математике и математической статистике : учебное пособие / Н. Д. Харитонова, О. В. Корчинская. — Омск :Омский ГАУ, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-89764-984-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197768 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Программные продукты и системы. – Тверь : Научно-исследовательский институт «Центрпрограммсистем», 1988. – . – Выходит 4 раза в год. – ISSN 2311-2735. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/64086 .	ИВИС

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, открытые онлайн-курсы и пр.):		
Информационные технологии. Работа с электронными таблицами Excel (выступает дополнительным материалом по дисциплине)		https://stepik.org/course/52483/promo
Основы статистики (выступает дополнительным материалом по дисциплине)		https://stepik.org/course/76/promo#toc
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
		https://online.edu.ru
Цифровой лекторий «Наука, бизнес, возможности» на платформе «Я в Агро».		https://svoevagro.ru/digital-lecture/genetika-i-iskusstvennyy-intellekt
Темы:		
1. Генетика и искусственный интеллект: супер-растения и супер-животные будущего.		https://svoevagro.ru/digital-lecture/teplitsa-budushchego-kak-agrotekhnologii-menyayut-professiyu-agronoma
2. Теплица будущего: как агротехнологии меняют профессию агронома.		
3. От офиса к ферме и агроблогу.		https://svoevagro.ru/digital-lecture/ot-ofisa-k-ferme-i-agroblogu
4. Агроном будущего: глаза в небе, знания на земле.		
5. AgriTech –цифровое сельское хозяйство от точного земледелия к экосистеме данных.		https://svoevagro.ru/digital-lecture/agronom-budushchego-glaza-v-nebe-znaniya-na-zemle
6. «Умное» растениеводство.		
7. Симуляторы, VR и искусственный интеллект в агроколледже.		https://svoevagro.ru/digital-lecture/simulyatory-vr-i-iskusstvennyy-intellekt-v-agrokolledzhe
8. Что такое точное земледелие.		https://svoevagro.ru/digital-lecture/chtotakoe-tochnoe-zemledelie
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, практические, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся		
Python 3.8		Лекции, практические, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
СПС «Консультант+»		https://www.consultant.ru/		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Учебная аудитория университета	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, лабораторные, практические занятия		
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
		Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Всего по УП	Контактная работа, час		
		Из них:		
		Аудиторные занятия ¹	Электронное обучение ²	Обучение с ДОТ ³
Направление подготовки 20.03.01				
Лекции	6	-	4	2
Практические (включая семинары)	10	2	-	8
Лабораторные	6	6	-	-
Итого	22	8	4	10
Направление подготовки 38.03.01				
Лекции	6	-	2	4
Практические (включая семинары)	10	-	-	10
Лабораторные	6	6	-	0
Итого	22	6	2	14
Направление подготовки 38.03.02				

¹ Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

³ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

Лекции	6	-	4	2
Практические (включая семинары)	10	-	-	10
Лабораторные	6	6	-	-
Итого	22	6	4	12
Направление подготовки 40.03.01				
Лекции	6	-	4	2
Практические (включая семинары)	10	-	2	8
Лабораторные	6	6	0	0
Итого	22	6	6	10
Направление подготовки 35.03.03				
Лекции	6	-	2	4
Практические (включая семинары)	10	2	-	8
Лабораторные	6	6	-	0
Итого	22	8	2	12

**5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии		Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ
Облачные сервисы (технологии облачного хранения данных, электронная почта - приложения Google), сайты, интернет (социальные сети), смартфоны (мессенджеры), компьютерные сети и беспроводной интернет, цифровые платформы (MOOK).	Понимает принципы работы и применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	Компьютерный класс с выходом в «Интернет». Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с выходом в «Интернет», программным обеспечением. Переносное мультимедийное оборудование: проектор, Список ПО на компьютере: пакет офисных программ.		НСХБ, 3 этаж, ауд. 308-311, ИВМ УКК 257, 259
Применение технологий искусственного интеллекта для поиска необходимой информации (Chad AI, YandexGPT, GigaChat)				

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.08 Физика
в составе ОПОП
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /А.А. Бабарико/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры математических и естественнонаучных дисциплин, протокол № 8 от «20» марта 2026 г.

Заведующая кафедрой математических
и естественнонаучных дисциплин

 /Т.Ю. Степанова/

Одобрена методической комиссией по циклу ЕНД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МК  / А.А. Бабарико/

ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, РЕКОМЕНДУЕМОЙ ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Грабовский, Р. И. Курс физики / Р. И. Грабовский. — 14-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 608 с. — ISBN 978-5-507-47391-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/367019 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Логунова, Э. В. Практикум по физике : учебное пособие / Э. В. Логунова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-89764-833-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136149 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Прудникова, И. А. Молекулярная физика и термодинамика в блок-схемах и таблицах : учебное пособие / И. А. Прудникова, А. А. Бабарико. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 78 с. — ISBN 978-5-89764-901-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153550 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Хавруняк, В. Г. Физика. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. Г. Хавруняк. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 142 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ISBN 978-5-16-006428-4. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1010095 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Ивлиев, А. Д. Физика : учебное пособие / А. Д. Ивлиев. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург; Москва; Краснодар : Лань, 2009. — 672 с. — ISBN 978-5-8114-0760-6. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Трофимова, Т. И. Курс физики : учебное пособие / Т. И. Трофимова. — 20-е изд., стер. — Москва : Академия, 2014. — 560 с. — (Высшее профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-0627-0. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия «Физика» : научный журнал. — Саратов : Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского, 2005. — Выходит 4 раза в год. — ISSN 1817-3020. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/journal/3215 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

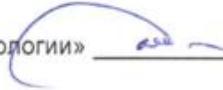
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.13 Биохимия
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Высокогорский В.Е./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Биохимия : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева [и др.]. — Омск : Омский ГАУ, 2016 — Часть 1 — 2016. — 119 с. — ISBN 978-5-89764-579-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159627 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Высокогорский, В. Е. Биохимия : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева. — Омск : Омский ГАУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2015. — 157 с. — ISBN 978-5-89764-511-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90740 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Северин, Е. С. Биохимия : учебник / под ред. Е. С. Северина. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 768 с. - ISBN 978-5-9704-4881-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448816.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Суслынок, Г. М. Основы биохимии : учебник / Г.М. Суслынок. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 400 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1003787. - ISBN 978-5-16-019160-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2241183 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Высокогорский, В. Е. Практикум по биохимии : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Титтель, Ю. А. Подольникова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-907687-54-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/388223 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Глухова, А. И. Биохимия с упражнениями и задачами : учебник / под ред. А. И. Глухова, Е. С. Северина - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 384 с. - ISBN 978-5-9704-5008-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970450086.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/103533 .	ИВИС

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
Словари и энциклопедии на Академике		http://dic.academic.ru/
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://voprosy-pitaniya.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Высокогорский В.Е.	Биохимия : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, Т. Д.	http://e.lanbook.com

Воронова Т.Д. Лазарева О.Н.	Воронова, О. Н. Лазарева. — Омск : Омский ГАУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2015. — 157 с. — ISBN 978-5-89764-511-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90740 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Высокогорский В.Е. Воронова Т.Д. Лазарева О.Н.	Биохимия : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева [и др.]. — Омск : Омский ГАУ, 2016 — Часть 1 — 2016. — 119 с. — ISBN 978-5-89764-579-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159627 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Высокогорский В. Е. Титтель О. Н. Подольникова Ю. А.	Практикум по биохимии : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Титтель, Ю. А. Подольникова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-907687-54-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/388223 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.14 Пищевая химия
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Изменение фиксированных видов ВАРС: 1. исключены фиксированные виды ВАРС: расчетная работа для студентов заочной формы обучения 2. добавлены фиксированные виды ВАРС: контрольная работа для студентов заочной формы обучения 3. изменена шкала оценивания	Оптимизация трудоёмкости

Ведущий преподаватель  /Титтель О.Н./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Нечаев, А. П. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с. - ISBN 978-5-98879-196-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791966.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Терещук, Л. В. Пищевая химия: учебное пособие / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова; Кемеровский государственный университет. — Кемерово, 2020. — 126 с. - 978-5-8353-2587-0. — Текст : электронный. // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141571 — Режим доступа: для зарегистр. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая химия (белки, липиды, углеводы) : учебно-методическое пособие / Е. В. Алексеенко, И. С. Витол, Г. Н. Дубцова [и др.] ; под редакцией А. П. Нечаева. — Москва : РОСБИОТЕХ, 2022. — 96 с. — ISBN 978-5-9920-0334-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277145 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая химия (макро-, микронутриенты. Роль в питании) : учебное пособие / Е. В. Алексеенко, С. Н. Бутова, Г. Н. Дубцова [и др.] ; под редакцией А. П. Нечаева. — Москва : РОСБИОТЕХ, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-9920-0399-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277154 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Рогов, И. А. Химия пищи / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Москва : КолосС, 2007. - 853 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0408-8. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав пищевых продуктов : справочник / ред.: И. М. Скурихин, М. Н. Волгарев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Агропромиздат, 1987. — Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. - 223 с. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав пищевых продуктов : справочник/ ред.: И. М. Скурихин, М. Н. Волгарев. - 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Агропромиздат, 1987. — Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов. - 360 с. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 235 с. - ISBN 5-94343-028-8. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/103533 .	ИВИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.15 Пищевая микробиология
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Стрельчик Н.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Стрельчик, Н. В. Пищевая микробиология / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60690 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Володькина, Г. М. Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена : учебное пособие / Г. М. Володькина. — Тверь : Тверская ГСХА, 2019. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134250 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Литвина, Л. А. Общая микробиология [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. агр. ун-т. Биол.-технол. фак. ИЗОП; сост. Л.А. Литвина. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012. - 136 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/516019 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Дроздова, Е. А. Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки : учебное пособие / Е. А. Дроздова, Е. С. Алешина, Н. А. Романенко. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-7410-1948-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/110719 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Микробиология. — Москва : ФИЦ Фундаментальные основы биотехнологии РАН, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0026- 3656. — Текст : непосредственный	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Журналы: Техника и технология пищевых производств, Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий		http://e.lanbook.com
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Стрельчик Н.В.	Пищевая микробиология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. - 127 с.	https://e.lanbook.com/reader/book/60690/#1

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.16 Медико-биологические требования и
санитарные нормы качества пищевых продуктов
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Стрельчик Н.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продукты питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. — ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170288 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Жаркова, И. М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов] : учеб. пособие / И. М. Жаркова, Т. Н. Малютина - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 223 с. - ISBN 978-5-00032-236-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322369.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учеб. пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. - Москва : Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034216.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Шлёнская, Т. В. Санитария и гигиена питания / Шлёнская Т. В. , Журавко Е. В. - Москва : КолосС, 2013. - 184 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учеб. заведений.) - ISBN 5-9532-0243-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202431.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Щелкунов, С. Н. Генетическая инженерия : учеб. -справ. пособие / С. Н. Щелкунов. - 4-е изд. , стер. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2010. - 514 с. - ISBN 978-5-379-01064-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379010645.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Высокогорский, В. Е. Медико-биологические основы здорового питания : учебное пособие / В. Е. Высокогорский, О. Н. Лазарева, Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. – Омск : [б. и.], 2016. - 1 эл. опт. диск. – ISBN 978-5-89764-581-7 – Текст : электронный.	НСХБ
Контроль качества продукции. – Москва : Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	ИВИС
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

2. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей		http://www.rospotrebnadzor.ru
Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].		www.foodprom.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ) [Электронный ресурс].		http://www.gost.ru
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Высокогорский В.Е., Лазарева О.Н., Стрельчик Н.В.	Высокогорский, В. Е. Медико-биологические основы здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Высокогорский, О. Н. Лазарева, Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : [б. и.], 2016 - 1 эл. опт. диск.	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=2384

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе Б1.О.17Инженерная и компьютерная графика ОПОП 19.03.02Продукты
питания из растительного сырья;
Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Шимохин А.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол №10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Технического сервиса, механики и электротехники»  /Редреев Г.В./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол №7 от 24.03.2026 г.

Председатель МК  Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Начертательная геометрия : учебное пособие / В. В. Корниенко, В. В. Дергач, А. К. Толстихин, И. Г. Борисенко. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1467-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211301 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лагерь, А. И. Инженерная графика : учебник для вузов / А. И. Лагерь. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Высшая школа, 2003. - 272 с. ил. - ISBN 5-06-004068-2. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Нартя, В. И. Математическое обеспечение чертежа при конструировании деталей в машиностроении : монография / В. И. Нартя. - Москва : Инфра-Инженерия, 2018. - 80 с. - ISBN 978-5-9729-0170-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2094442 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Кирюхина, Т. А. Компьютерная графика : учебное пособие / Т. А. Кирюхина, В. А. Овтов. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 105 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142088 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сертификация продукции и услуг в Российской Федерации. - Москва : Современная экономика и право, 2002. - 371, [5] с. : ил. - ISBN 5-8411-0084-X. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Серга, Г. В. Инженерная графика для машиностроительных специальностей : учебник для вузов / Г. В. Серга, И. И. Табачук, Н. Н. Кузнецова ; под редакцией Г. В. Серга. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 276 с. — ISBN 978-5-507-49446-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/390647 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Серга, Г. В. Инженерная графика для строительных специальностей / Г. В. Серга, И. И. Табачук, Н. Н. Кузнецова ; под редакцией Г. В. Серга. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 300 с. — ISBN 978-5-507-46958-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324983 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Достижения науки и техники АПК. — Москва : Достижения науки и техники АПК, 1987. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2451. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		http://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная База Данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе Б1.О.18 Электротехника и электроника

в составе 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель



/В.Д. Червенчук/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры технического сервиса, механики и электротехники, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

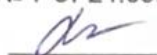
Зав. кафедрой «Технического сервиса, механики и электротехники»



/Г.В. Редреев/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от 24.03.2026.

Председатель МКС/Н



/Ю.А. Подольникова

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Волков, В. С. Электрооборудование транспортных и транспортно-технологических машин : учебное пособие для вузов / В. С. Волков. - Москва : Академия, 2010. - 208 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-5749-1. — Текст : непосредственный	НСХБ
Касаткин, А. С. Электротехника : учебник для вузов / А. С. Касаткин, М. В. Немцов. - 9-е изд., стер. - Москва : Академия, 2005. - 538 с. : ил. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-2144-9. — Текст : непосредственный	НСХБ
Червенчук, В. Д. Основы электрооборудования автомобилей и тракторов : учебное пособие / В. Д. Червенчук, А. А. Руппель, К. В. Зубарев. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 130 с. — ISBN 978-5-93204-973-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221765 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Червенчук, В. Д. Электрические аппараты. Тепловые процессы в электрических аппаратах : учебное пособие / В. Д. Червенчук, А. Л. Иванов. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 135 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221756 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Червенчук, В. Д. Электронные и микропроцессорные системы управления : учебно-методическое пособие / В. Д. Червенчук, А. А. Руппель. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 102 с. — ISBN 978-5-00113-079-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221762 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Червенчук, В. Д. Учебное пособие по физике : учебное пособие / В. Д. Червенчук. — Омск : Омский ГАУ, 2013. — 254 с. — ISBN 978-5-9931-0232-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202214 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Автомобильная промышленность. — Москва : Инновационное машиностроение, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0005-2337. — Текст : непосредственный	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная База Данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

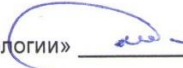
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.19 Процессы и аппараты пищевых
производств
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Фиалков Д.М./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков, Ю. В. Космодемьянский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211625 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / А. И. Гнездилова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 115 с. — ISBN 978-5-98076-276-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130714 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лепешкин, А. В. Гидравлика и гидропневмопривод. Гидравлика : учебник / А. В. Лепешкин, А. А. Михайлин, А. А. Шейпак ; под ред. проф. А. В. Лепешкина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 319 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/958917. - ISBN 978-5-16-013824-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/958917 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" : учебное пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Н. И. Лукин. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2011. - 144 с. - ISBN 978-5-8114-1135-1 — Текст : непосредственный	НСХБ
Жистин, Е. А. Процессы и аппараты пищевых производств. Сборник задач, методика решений, варианты заданий : учебное пособие / Е. А. Жистин, В. А. Авроров. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 168 с. - ISBN 978-5-9729-1027-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1902212 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Кавецкий, Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Кавецкий Г. Д. , Касьяненко В. П. ; - 3-е изд. , перераб. и доп. - Москва : КолосС, 2013. - 591 с. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 978-5-9532-0410-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953204101.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru/
Плаксин, Ю. М. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник для вузов / Ю. М. Плаксин, Н. Н. Малахов, В. А. Ларин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КолосС, 2008. - 758, [2] с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0581-8 — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru/
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru/
Сайт журнала «Хлебопечение России»		https://hbreview.ru/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Миллер Н.А. Лисин П.А.	Практикум по процессам и аппаратам пищевых производств с элементами компьютерного моделирования в системах MathCAD и Maple. Раздел "Процесс теплопередачи": учеб. пособие/ ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2008. - 87 с.	НСХБ
Лисин П.А. Нагибина Н.А.	Практикум по процессам и аппаратам пищевых производств с элементами компьютерного моделирования в системах MathCAD и Maple. Раздел "Процесс выпаривания молока": учеб. пособие/ П. А. Лисин, Н. А. Нагибина; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2005. - 59 с.	НСХБ

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе Безопасность жизнедеятельности**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ / Долгова Д.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол
№ 8 от «03» 03.2026 г.

Зав. кафедрой экологии, природопользования и биологии _____ / Барсукова Н.Н./

Одобрена методической комиссией, протокол № 8 от «28» 04.2026 г.

Председатель МКС/Н _____ / Коржова Л.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 576 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0905-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2116672 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Сергеев, В. С. Безопасность жизнедеятельности : Учебно-методический комплекс дисциплины / Сергеев В. С. - Москва : Академический Проект, 2020. - 558 с. (Gaudeamus) - ISBN 978-5-8291-3007-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785829130077.html . - Режим доступа : по подписке.	https://www.studentlibrary.ru
Безопасность жизнедеятельности : учебник / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. - 25-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 446 с. - ISBN 978-5-394-05502-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082467 . – Режим доступа: по подписке..	https://znanium.ru
Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 225 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1921419. - ISBN 978-5-16-018205-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2233801 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Безопасность жизнедеятельности. – Москва : Новые технологии, 2021. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1684-6435. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/115086 .	https://eivis.ru/

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.21 Технологическое оборудование отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Фиалков Д.М./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Никифорова, Т. А. Оборудование хлебопекарной промышленности : учебное пособие : в 2 частях / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2024 — Часть 1 — 2024. — 173 с. — ISBN 978-5-7410-3247-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437777 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Никифорова, Т. А. Оборудование хлебопекарной промышленности : учебное пособие : в 2 частях / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2024 — Часть 2 — 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-7410-3248-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437780 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - Санкт-Петербург : Троицкий Мост, 2011. - 360 с. - ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210725 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Магомедов, Г. О. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 183 с. - ISBN 978-5-00032-234-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. — URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322345.html . - Режим доступа : по подписке.	https://www.studentlibrary.ru
Курочкин, А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий : учебник / А.А. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 353 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832088. - ISBN 978-5-16-017231-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1832088 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с. - ISBN 978-5-89764-292-2 — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru/
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru/
Сайт журнала «Оборудование пищевой промышленности»	http://www2.viniti.ru/
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru

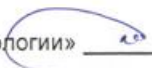
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.22 Проектирование предприятий отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Гришина Е.С./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153560 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с. - ISBN 978-5-00032-259-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322598.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Медведев, П. В. Проектирование тестоприготовительных отделений : учебное пособие / Медведев П. В. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 100 с. - ISBN 978-5-7410-1673-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741016732.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 84 с. — ISBN 978-5-507-55017-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515102 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Осипова, Г. А. Технологический расчет при проектировании макаронных фабрик : учебно-методическое пособие / Г. А. Осипова, Т. В. Мальченко. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2023. — 101 с. — ISBN 978-5-9929-1388-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/409571 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Стабровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / О. И. Стабровская, А. С. Романов, А. С. Марков. - Санкт-Петербург : Троицкий Мост, 2011. - 224 с. - ISBN 978-5-904406-22-6. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - Санкт-Петербург : Троицкий Мост, 2011. - 360 с. - ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Российское образование. Федеральный портал.		http://www.edu.ru
Сайт журнала "Пищевая промышленность"		http://www.foodprom.ru
Электронная библиотека «Библиофонд»		http://bibliofond.ru/
Сайт журнала «Хлебопечение России»		https://hbreview.ru/
Сайт научно-производственного журнала «Хлебопродукты»		https://hlebprom.ru/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Гришина, Е. С.	Электронный УМКД "Проектирование предприятий отрасли"	Кафедры технологии и оборудования пищевых производств
Гришина, Е. С.	Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Гришина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Ом. гос. аграр. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020. - 175 с.	http://e.lanbook.com

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе Б1.О.23 Системы управления технологическими процессами
в составе 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель



/В.Д. Червенчук/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры технического сервиса, механики и электротехники, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Технического сервиса, механики и электротехники»  /Г.В. Редреев/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от 24.03.2026.

Председатель МКС/Н



/Ю.А. Подольникова

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Дадян, Э. Г. Данные: хранение и обработка : учебник / Э.Г. Дадян. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 205 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5cf8c7f2b8cdb8.06963680. - ISBN 978-5-16-021135-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2214875 . — Режим доступа: по подписке.	http:// znanium.ru
Ившин, В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами : учебник / В.П. Ившин, М.Ю. Перухин. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 391 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2088236. - ISBN 978-5-16-019112-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2088236 . — Режим доступа: по подписке.	http:// znanium.ru
Мякишев, Д. В. Разработка программного обеспечения АСУ ТП на основе объектно-ориентированного подхода : методическое пособие / Д. В. Мякишев. - 2-е изд. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. - 128 с. - ISBN 978-5-9729-2017-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2169721 . — Режим доступа: по подписке.	http:// znanium.ru
Червенчук, В. Д. Введение в дискретную математику и логику : учебное пособие / В. Д. Червенчук, И. В. Червенчук. — Омск : Омский ГАУ, 2011. — 260 с. — ISBN 978-5-91146-13-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202217 = Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Червенчук, В. Д. Математические основы автоматики : учебное пособие / В. Д. Червенчук, А. В. Шимохин, А. И. Забудский. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-907507-21-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202208 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Червенчук, В. Д. Электронные и микропроцессорные системы управления : учебно-методическое пособие / В. Д. Червенчук, А. А. Руппель. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 102 с. — ISBN 978-5-00113-079-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/221762 (дата обращения: . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Шишов, О. В. Программируемые контроллеры в системах промышленной автоматизации : учебник / О.В. Шишов. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 365 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/17505. - ISBN 978-5-16-019101-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2231740 . — Режим доступа: по подписке.	http:// znanium.ru
Достижения науки и техники АПК. — Москва : Достижения науки и техники АПК, 1987. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2451. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная База Данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.24 Экономика и управление предприятием
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/2027 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Актуализация содержания дисциплины: - при изучении темы 1 «Предприятие как субъект предпринимательской деятельности» добавлен к изучению вопрос «Основы государственного управления и регулирования АПК»: - при изучении темы 10 «Организация производства и переработки продуктов питания из растительного сырья» добавлен к изучению вопрос «Применение концепции бережливого производства на хлебозаводах»	Рекомендации департамента образования и кадровой политики Министерства сельского хозяйства РФ №6/169 от 05.02.2026

Ведущий преподаватель  / О.В. Кондратьева /

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры менеджмента и маркетинга, протокол № 7 от «24» февраля 2026 г.

И.о. зав. кафедрой менеджмента и маркетинга  /Н.А. Кузнецова/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МК  / Ю.А. Подольникова /

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Волков, О. И. Экономика предприятия : учебное пособие / О.И. Волков, В.К. Скляренко. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 264 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018630-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2208481 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Головач, В. М. Организация производства и предпринимательства в АПК : учебное пособие / В.М. Головач, И.Н. Турчаева. - Москва : ИНФРА-М, 2023. — 321 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1047845. - ISBN 978-5-16-015710-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1894757 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Жиделева, В. В. Экономика предприятия : учебное пособие / В.В. Жиделева, Ю.Н. Каптейн. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 133 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018640-5. — Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2136795 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Кондратьева, И. В. Экономика отраслей АПК : учебное пособие для вузов / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-507-53933-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/503523 (дата обращения: 31.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Корабельников, И. С. Экономика отрасли : учебное пособие для обучающихся по направлениям: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 38.03.07 Товароведение / И. С. Корабельников. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2022. - 176 с. - ISBN 978-5-4479-0347-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2132352 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Коршунова, Е. Д. Экономика, организация и управление промышленным предприятием : учебник / Е.Д. Коршунова, О.В. Попова, И.Н. Дорожкин [и др.]. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-906818-90-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1976174 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2021. - 230 с. - ISBN 978-5-394-04181-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2085959 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Семакина, Г. А. Экономика и управление предприятием. Финансовые результаты и эффективность деятельности : учебное пособие / Г. А. Семакина, Л. Н. Юдина. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2025. - 54 с. - ISBN 978-5-7782-5357-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2244519 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе : учебное пособие / А. Р. Набиева, Р. У. Гусманов, Г. З. Ситдикова, Н. Ш. Фаизов. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. - 196 с. — ISBN 978-5-394-06254-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2242834 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности : учебное пособие / Е.В. Савватеев, В.В. Рокотянская, О.В. Мощенко, Т.А. Власенкова ; под общ. ред. Е.В. Савватеева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 317 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1753. — ISBN 978-5-16-006503-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2091924 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Мурашов, О. В. Эффективное развитие предприятий мукомольной промышленности : монография / О. В. Мурашов, Е. Ю. Алексейчева, Е. В. Стрелков ; под ред. М. Д. Магомедова. - Москва : Дашков и К, 2014. — 216 с. — ISBN 978-5-394-02519-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/514701 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com

Экономика сельского хозяйства России. – Москва : Экономика сельского хозяйства России, 1994. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 2070-0288. – Текст : электронный. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/915422/info .	РУКОНТ
Хлебопродукты. – Москва : Хлебопродукты, 1927. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2508. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. – Москва : Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/288340/info .	РУКОНТ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

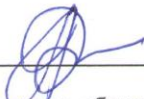
ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.com»		http://znaniium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Электронно-библиотечная система "Руко́нт"		https://lib.rucont.ru/search
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

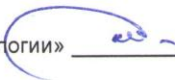
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.25 Системы менеджмента безопасности
пищевой продукции
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Вебер А.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093433 . - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О.В. Аристов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 224 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2214970 . - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Вебер, А. Л. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-89764-610-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136143 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422536 . - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 7). - ISBN 5-16-001184-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/54652 . - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Рожков, В. Н. Управление качеством : учебник для вузов / В. Н. Рожков. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-91134-610-2. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»	https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/
Сайт Большая Научная Библиотека	http://www.sci-lib.net
Сайт Научная сельскохозяйственная библиотека	http://lib.omgau.ru/
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru

Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Вебер А.Л.	Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Л. Вебер. - Электрон. текстовые дан. - Омск : Омский ГАУ, 2017. - 172	НСХБ
Вебер А.Л., Казыдуб Н.Г.	Система качества пищевых отраслей (принципы ХАССП): учеб. пособие / А.Л. Вебер, Н.Г. Казыдуб.- Омск: Полиграфический центр КАН.- 2016. - 105 с.	НСХБ

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Физическая культура и спорт**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Пягай Л.П./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 8 от «19» 03.2026 г.

И.о. зав. кафедрой «физической культуры и спорта» _____ /Сумина В.В./

Одобрена методической комиссией по всем направлениям подготовки, протокол № 7 от «24» 03.2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Васюкова М.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Физическая культура и спорт	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Барчуков И. С. Физическая культура : учебник / И. С. Барчуков ; ред. Н. Н. Маликов. – Москва : Академия, 2013. - 528 с. – ISBN 978-5-406-01846-0. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / А. А. Бишаева. - Москва :Кнорус, 2013. - 304 с. – ISBN 978-5-406-01846-0. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Каргин, Н. Н. Теоретические основы здоровья человека и его формирования средствами физической культуры и спорта : учебное пособие / Н. Н. Каргин, Ю. А. Лаамарти. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 243 с. - ISBN 978-5-16-015939-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1945375 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Пягай, Л. П. Методические основы дисциплины «Физическая культура и спорт» : учебное пособие / Л. П. Пягай. — Омск :Омский ГАУ, 2020. — 115 с. — ISBN 978-5-89764-856-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136154 . — Режим доступа : для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пягай, Л. П. Элективные курсы по физической культуре и спорту : учебное пособие / Л. П. Пягай, С. Н. Якименко, Ю. А. Елохова. — Омск :Омский ГАУ, 2022. — 168 с. — ISBN 978-5-907507-84-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326438 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Теория и методика обучения предмету «Физическая культура и спорт» : учебное пособие для вузов / под ред. Ю. Д. Железняк. – 4-е изд., перераб. - Москва : Академия, 2010. - 272 с. – ISBN 978-5-7695-6404-8. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Физическая культура : учебник / ред. М. Я. Виленский. - 3-е изд., стер. - Москва :Кнорус, 2016. - 424 с. ISBN 978-5-406-05195-5. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Физическая культура студентов специального учебного отделения : учебное пособие / Л. Н. Гелецкая, И. Ю. Бирдигулова, Д. А. Шубин, Р. И. Коновалова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/511522 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. - ISBN 978-5-16-019217-8.-Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2098104 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Теория и практика физической культуры. - Москва : Теория и практика физической культуры, 1925 - . - Выходит ежемесячно. – ISSN 0040-3601. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Физическая культура и спорт**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «ZNANIUM»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://evis.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
ФГАОУ ВО Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого «Физическая культура»		https://openedu.ru/course/spbstu/PHYSCUL/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Пягай Л.П.	Методические основы дисциплины «Физическая культура и спорт»: учебное пособие / Л. П. Пягай. - Электрон.текстовые дан. - Омск :Омский ГАУ, 2020. - 115 с.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК, ВНЕДРЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС**

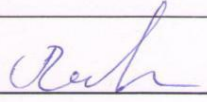
Результаты НИР	Раздел / Тема / ВАРС / и пр.
-	-

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Психология**

Приложение 10

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных ресурсов открытого доступа федерального портала «Мое образование», предоставляющего доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций (Приложение 2)	Решение научно-методического совета университета об утверждении списка МООК на уч.год
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель  /О.Ф. Левичев/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права  /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /М.В. Васюкова/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Абрамова, Г. С. Общая психология : учебное пособие / Г.С. Абрамова. — 2-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 496 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5a09a3b1248ee9.03369591. - ISBN 978-5-16-018685-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2160232 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Островский, Э. В. Основы психологии : учебное пособие / Э.В. Островский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2026. — 272 с. - ISBN 978-5-16-021533-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2229647 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Крысько, В. Г. Общая психология в схемах и комментариях : учебное пособие / В.Г. Крысько. — 8-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 196 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5c74ddadb042c6.17397504. - ISBN 978-5-16-019559-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2215827 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Психологический журнал. — Москва : Наука, 1980. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0205-9592. — Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Znanium		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных https://clck.ru/MC8Aq		https://do.omgau.ru
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

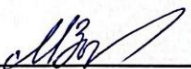
**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, практические, лабораторные занятия.		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, лабораторные занятия, занятия с применением ДОТ		
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
		Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ (Направления подготовки 20.03.01, 35.03.03, 38.03.01, 38.03.02, 40.03.01)				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Лекции	4	2	-	2
Практические (включая семинары)	4	-	-	4
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	8	2	-	6

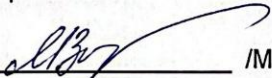
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Русский язык и деловое общение

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Обновление на 26/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
		Актуализация профессиональных баз данных и информационно-справочных систем (Приложения 2)	Ежегодное обновление
		Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель  /М.Н. Зырянова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков, протокол №8 от «23» марта 2026 г.

Зав. кафедрой иностранных языков  /М.Н. Зырянова /

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МК по циклу ГСЭД  /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Русский язык и деловое общение	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Еськова, Н. А. Словарь трудностей русского языка. Ударение. Грамматические формы / Еськова Н. А. – Москва : Издательский дом «ЯСК», 2014. – 536 с. - ISBN 978-5-9906039-4-3. – Текст : электронный // ЭБС «Консультант студента» : [сайт]. – URL : - http://studentlibrary.ru/book/ISBN9785990603943.html . - Режим доступа: по подписке	http://studentlibrary.ru
Зырянова, М. Н. Практические занятия по русскому языку и культуре речи : учебное пособие / М. Н.Зырянова. – Омск : Омский ГАУ, 2017. – 75 с. - ISBN 978-5-89764-671-5. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/100950 . - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Зырянова, М. Н. Русский язык и культура речи: практикум : учебное пособие / М. Н.Зырянова. – Омск : Омский ГАУ, 2014. – 76 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/64854 . - Режим доступа: для авториз. пользователей	http://e.lanbook.com
Русская речь. – Москва : Наука, 1967. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 0131-6117. – Текст : электронный. – URL: https://lib.rucont.ru/efd/495801/info .	ИВИС
Русский язык. Культура речи. Деловое общение : учебник / Л. А. Введенская, Л. Г. Павлова, Е. Ю. Кашаева. - 2-е изд., стер. - Москва : Кнорус, 2014. - 424 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-03243-5. – Текст : непосредственный.	НСХБ (175 экз.)

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «ZNANIUM»	http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, практические занятия, ВАРС		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Портал Грамота.Ру		http://www.gramota.ru		
Сайт Института русского языка им. В.В. Виноградова РАН и издательства «Азбуковник». Постоянно действует бесплатная справочная служба. 12 словарей, в т. ч. Достоевского, Даля и т. п. Словари, форум, ссылки, консультации.		http://www.slovari.ru		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия, занятия с применением ДОТ		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ¹	Электронное обучение ²	Обучение с ДОТ ³
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	16	4	6	6
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	16	4	6	6

¹ Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенным педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

³ Учебное занятия, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

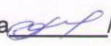
**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Правоведение**

Ведомость изменений

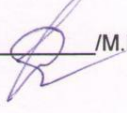
Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных ресурсов открытого доступа федерального портала «Мое образование», предоставляющего доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций (Приложение 2)	Решение научно-методического совета университета об утверждении списка МООК на уч.год
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель  /В.Ю. Пластун/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права  /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Правоведение : учебник / под общ. ред. С.В. Корнаковой, Е.В. Чигриной. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 428 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1212235. - ISBN 978-5-16-021475-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226758 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Саидов, А. Х. Сравнительное правоведение : академический учебник / А.Х. Саидов. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2026. — 320 с. - ISBN 978-5-00156-021-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2227745 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Смоленский, М. Б. Правоведение : учебник / М. Б. Смоленский. — 4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 421 с. — (Высшее образование). — DOI: https://doi.org/10.29039/01893-4 . - ISBN 978-5-369-01893-4.- Текст : электронный // Znanium.com : электронно-библиотечная система. - https://znanium.ru/catalog/product/1939057 . — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	https://znanium.ru
Васенков, В. А. Правоведение: Сборник задач и упражнений / В. А. Васенков, И. Л. Корнеева, И. Б. Субботина ; отв. ред. В. А. Васенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Форум : ИНФРА-М, 2021. — 160 с. ISBN 978-5-91134-946-2 Текст : электронный // Znanium.com : электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=398329 . — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей.	https://znanium.ru
Журнал Российского права. — Москва : Норма, 1997. - . — Выходит ежемесячно. — ISBN 1605-6590. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/magazines/issues?ref=edccd7c0-239e-11e4-99c7-90b11c31de4c . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающегося		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Академик. Словари и энциклопедии		https://dic.academic.ru/		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Учебные аудитории	Комплект мультимедийного оборудования	Лекции, семинарские занятия		
Компьютерный класс с выходом в Интернет	ПК	Самостоятельная работа обучающегося		
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Самостоятельная работа обучающегося Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Направления подготовки 20.03.01,38.03.01, 38.03.02, 35.03.03				
Лекции	10	4	-	6
Практические (включая семинары)	18	8	2	8
Итого	28	12	2	14

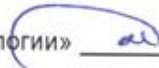
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.30 Проектная деятельность
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Розенфельд Ю.Г./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Романова, М. В. Управление проектами : учебное пособие / М. В. Романова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0308-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1860010 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Попов, Ю. И. Управление проектами : учебное пособие / Ю.И. Попов, О.В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 208 с. — (Учебники для программы MBA). - ISBN 978-5-16-002337-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2117169 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Трубочкина, М. И. Управление затратами предприятия : учебное пособие / М. И. Трубочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 319 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/3780. - ISBN 978-5-16-003472-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1930714 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Проектная деятельность : учебно-методическое пособие / Г. В. Ахметжанова, И. В. Руденко, И. В. Голубева, Т. В. Емельянова. — Тольятти : ТГУ, 2019. — 72 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/140033 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Социально ориентированная проектная деятельность : практики и кейсы. Вып. 8. : сборник методических материалов и статей / Ответ. ред. И. А. Газиева. - Москва : Дело, 2022. - 254 с. - ISBN 978-5-85006-467-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785850064679.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Яковлева, Н. Ф. Проектная деятельность в образовательном учреждении : учебное пособие. - 2-е изд. , стер. - Москва : ФЛИНТА, 2014. - 144 с. - ISBN 978-5-9765-1895-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976518957.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Попов Ю. И. Управление проектами : учебное пособие/ Ю. И. Попов, О. В. Яковенко; Ин-т экономики и финансов "Синергия". — Москва : ИНФРА-М, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-16-002337-3. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Менеджмент в России и за рубежом. — Москва : Финпресс, 1997 — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 1028-5857. — Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»	https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Основы проектного управления**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Актуализация цифровых технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса (Приложение 5)	Ежегодное обновление
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ

Ведущий преподаватель _____ /О.Н. Крюкова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля, протокол №15 от «24» марта 2026 г.

Зав. кафедрой экономики,
бухгалтерского учета и финансового контроля _____ /А.А. Ремизова/

Одобрена методической комиссией, протокол №8 от «21» апреля 2026 г.

Председатель МК _____ /С.А. Нардина/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Основы проектного управления на 2026–2027 уч. год	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов: научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. – 2-е изд. – Москва : ИИОР : ИНФРА-М, 2025. – 290 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Наука и практика). – DOI : https://doi.org/10.12737/0611-5 . - ISBN 978-5-369-01971-9. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2179811 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Ильина, О. Н. Методология управления проектами: становление, современное состояние и перспективы развития: монография / О.Н. Ильина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 215 с. – (Научная мысль). – DOI 10.12737/2131317. – ISBN 978-5-16-019624-4. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2131317 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Леньков, Р. В. Социальное прогнозирование и проектирование: учебное пособие / Р.В. Леньков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 189 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1058988. – ISBN 978-5-16-015828-0. – Текст : электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2103744 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Поташева, Г. А. Управление проектами (проектный менеджмент): учебное пособие / Г. А. Поташева. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 224 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/17508. – ISBN 978-5-16-019053-2. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2084497 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Поташева, Г. А. Управление проектами (проектный менеджмент): учебное пособие / Г. А. Поташева. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 224 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/17508. – ISBN 978-5-16-019053-2. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2084497 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Проектное управление: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин, Ю.В. Данейкин, П.А. Костромин. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 294 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – DOI 10.12737/1864377. – ISBN 978-5-16-017640-6. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.com/catalog/product/1910633 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Тихомирова, О. Г. Управление проектом: комплексный подход и системный анализ: монография / О.Г. Тихомирова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 300 с. – (Научная мысль). – DOI 10.12737/673. – ISBN 978-5-16-006383-6. – Текст : электронный. – URL : https://znanium.com/catalog/product/2102184 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Управление инновационными проектами: учебное пособие / В. Л. Попов, Н. Д. Кремлев, В. С. Ковшов [и др.] под ред. В. Л. Попова. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 336 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-010105-7. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2126325 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
Управление проектами: учебник / под ред. Н. М. Филимоновой, Н. В. Моргуновой, Н. В. Родионовой. – Москва: ИНФРА-М, 2024. – 349 с. – (Высшее образование). – DOI 10.12737/textbook_5a2a2b6fa850b2.17424197. – ISBN 978-5-16-018978-9. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2081756 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru
НИР. Российский журнал управления проектами. – Текст: электронный. – URL : https://znanium.ru/catalog/product/2230086 . – Режим доступа : по подписке	http://znanium.ru

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Основы проектного управления**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Э		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета, https://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн курсы и пр.)		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Епанчинцев В.Ю.	Методические указания по освоению дисциплины «Основы проектного управления»	Э ИОС Омского ГАУ https://do.omgau.ru/

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине Основы проектного управления**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, практические занятия, ВАРС		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Аудиторные занятия, ВАРС		
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Текущий контроль, самостоятельная работа студента		
		Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п. 4.1		
4.1. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия ¹	Электронное обучение ²	Обучение с ДОТ ³
Лекции	10	-	-	10
Практические (включая семинары)	10	10	-	-
Итого	20	10	-	10

¹ Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

³ Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине			
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ
Применение технологий искусственного интеллекта для поиска необходимой информации в области проектного управления (Chad AI, YandexGPT, GigaChat)	ИД-1_{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИД-3_{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4_{УК-2} Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Компьютерный класс с выходом в «Интернет». Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с выходом в «Интернет», с программным обеспечением. Переносное мультимедийное оборудование: проектор, Список ПО на компьютере: пакет офисных программ	НСХБ, ауд. 309 V учебный корпус ФГБОУ ВО Омский ГАУ, ауд. 407, 408, 409, 410

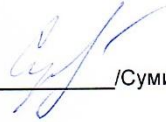
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Б1.О.32 Элективные курсы по физической культуре и спорту
в составе ОПОП 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Мудриевская Е.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 8 от «19» 03.2026 г.

И.о. зав. кафедрой «физической культуры и спорта»  /Сумина В.В./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья протокол № 7 от «24» 03.2026 г.

Председатель МКС/Н  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Барчуков И. С. Физическая культура : учебник / И. С. Барчуков ; ред. Н. Н. Маликов. – Москва : Академия, 2013. – 528 с. – ISBN 978-5-406-01846-0. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / А. А. Бишаева. - Москва :Кнорус, 2013. - 304 с. – ISBN 978-5-406-01846-0. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Каргин, Н. Н. Теоретические основы здоровья человека и его формирования средствами физической культуры и спорта : учебное пособие / Н. Н. Каргин, Ю. А. Лаамарти. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 243 с. - ISBN 978-5-16-015939-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1945375 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Пягай, Л. П. Методические основы дисциплины «Физическая культура и спорт» : учебное пособие / Л. П. Пягай. — Омск :Омский ГАУ, 2020. — 115 с. — ISBN 978-5-89764-856-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136154 . — Режим доступа : для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пягай, Л. П. Элективные курсы по физической культуре и спорту : учебное пособие / Л. П. Пягай, С. Н. Якименко, Ю. А. Елохова. — Омск :Омский ГАУ, 2022. — 168 с. — ISBN 978-5-907507-84-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326438 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Теория и методика обучения предмету «Физическая культура и спорт» : учебное пособие для вузов / под ред. Ю. Д. Железняк. – 4-е изд., перераб. - Москва : Академия, 2010. - 272 с. – ISBN 978-5-7695-6404-8. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Физическая культура : учебник / ред. М. Я. Виленский. - 3-е изд., стер. - Москва :Кнорус, 2016. - 424 с. ISBN 978-5-406-05195-5. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Физическая культура студентов специального учебного отделения : учебное пособие / Л. Н. Гелецкая, И. Ю. Бирдигулова, Д. А. Шубин, Р. И. Коновалова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/511522 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Филиппова, Ю. С. Физическая культура : учебно-методическое пособие / Ю. С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. - ISBN 978-5-16-019217-8.-Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2098104 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Теория и практика физической культуры. - Москва : Теория и практика физической культуры, 1925 - . - Выходит ежемесячно. – ISSN 0040-3601. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «ZNANIUM»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://evis.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
ФГАОУ ВО Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого «Физическая культура»		https://openedu.ru/course/spbstu/PHYSCUL/
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Пягай Л.П.	Методические основы дисциплины «Физическая культура и спорт»: учебное пособие / Л. П. Пягай. - Электрон.текстовые дан. - Омск :Омский ГАУ, 2020. - 115 с.	http://e.lanbook.com

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Основы военной подготовки**

в составе ОПОП бакалавриата и специалитета

Ведомость изменений

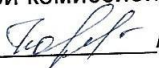
Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  / В.А. Кутепов/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 8 от «03» 03. 2026 г.

Зав. кафедрой Экологии, природопользования и биологии  /Барсукова Н.Н./

Одобрена методической комиссией, протокол № 8 от «28» 04 2026 г.

Председатель МКС/Н  / Коржова Л.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения модуля Основы военной подготовки	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Военная доктрина Российской Федерации. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 22 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - ISBN 978-5-16-012205-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1900880	http://znanium.ru
Лепешинский, И. Ю. Радиационная, химическая и биологическая защита : учебное пособие / И.Ю. Лепешинский, В.А. Кутепов, В.П. Погодаев. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 242 с. — (Военное образование). - ISBN 978-5-16-014997-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2096938 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография, медицинское обеспечение : учебник / В. Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 384 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-778-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2032542 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 717 с. - ISBN 978-5-16-018426-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2135042 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
О воинской обязанности и военной службе : Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 134 с. - ISBN 978-5-16-017928-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1898213 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
О статусе военнослужащих : Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 115 с. - ISBN 978-5-16-017927-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1898210 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Положение о порядке прохождения военной службы. — 9-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 104 с. - ISBN 978-5-16-018668-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1962499 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Поспеев, К. Ю. Огневая подготовка : учебник / К.Ю. Поспеев, В.В. Черных. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 326 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018601-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2032543 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Строевой устав Вооруженных Сил Российской Федерации. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 101 с. - ISBN 978-5-16-018485-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2081132 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Устав внутренней службы Вооруженных Сил Российской Федерации. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 246 с. - ISBN 978-5-16-018488-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2130735 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Родина : российский исторический журнал. – Москва : Редакция Российской газеты, 1989 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-7089. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium»		http://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://do.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Основы российской государственности**

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Применение ЭО, ДОТ при реализации дисциплины (Приложение 5)	Приказ об организации учебного процесса с применением ЭО, ДОТ
	Интеграция результатов научных разработок в учебный процесс (Приложение 2)	Обеспечение актуальности формируемых знаний и преемственности научных школ

Ведущий преподаватель  /О.В. Фрик/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от «06» марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права  /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией цикла ГСЭД, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /М.В. Васюкова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Фролова, Н. А. Основы российской государственности : учебно-методическое пособие / Н. А. Фролова. — Липецк : Липецкий ГПУ, 2024. — 85 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/439388 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Панищев, А. Л. Основы российской государственности : учебное пособие / А.Л. Панищев. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 190 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2127018. - ISBN 978-5-16-019549-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2221699 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Ермоленко, Г. А. Основы российской государственности : практикум / Г. А. Ермоленко, С. Б. Кожевников. - Москва : МПГУ, 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-4263-1266-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2157545 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Яшкова, Т. А. Сравнительная политология : учебник / Т. А. Яшкова. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 606 с. - ISBN 978-5-394-05176-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084458 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Основы российской государственности : учебно-методическое пособие / составитель О. Б. Истомина. — Иркутск : ИГУ, 2023. — 154 с. — ISBN 978-5-6049703-9-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/343148 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Мунчаев, Ш. М. Политическая история России. От образования русского централизованного государства до начала XXI века : учебник / Ш.М. Мунчаев. — 3-е изд., пересмотр. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2026. — 384 с. - ISBN 978-5-91768-686-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2221347 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Черепанов, В. А. Проблемы российской государственности. Опыт системного исследования : монография / В.А. Черепанов. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. - ISBN 978-5-91768-878-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1839362 — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
История русской культуры : учебно-методическое пособие / авторы-составители О. В. Реш, Ю. В. Бовкунова. — Белгород : БГИИК, 2021. — 109 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214817 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Синявина, Н. В. История русской культуры : учебное пособие / Н.В. Синявина. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 316 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/13518. - ISBN 978-5-16-020587-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2166407 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Соловьев, В. В. Принятие и исполнение государственных решений / В. В. Соловьев, Е. Ф. Трофимов. — Ярославль : МУБиНТ, 2015. — 68 с. — ISBN 978-5-93002-313-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154107 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com

Журнал Российского права. – Москва : Норма, 1997. - . – Выходит ежемесячно. – ISBN 1605-6590. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/magazines/issues?ref=edccd7c0-239e-11e4-99c7-90b11c31de4c . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
---	---

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система Консультант студента		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ПЕРЕЧЕНЬ РЕЗУЛЬТАТОВ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК, ВНЕДРЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС

Результаты НИР	Раздел / Тема / ВАРС / и пр.
Обучающий кейс «Инвестиционный потенциал студента» на основе материалов РИД № 625052600084-4 «Методологическая основа исследовательской работы по проблеме «Сберегательное инвестиционное поведение студенческой молодежи» для работы на семинарских/лекционных занятиях по теме «Внутренние вызовы общественного развития».	Раздел V Вызовы будущего и развитие страны / Тема 15. Внутренние вызовы общественного развития
Обучающий кейс «Патриотизм в условиях поликультурного общества: поиск баланса между единством и разнообразием» для практических занятий по теме «Ценности российской цивилизации» на основе материалов научной статьи: Фрик, О. В. Патриотизм как социокультурный феномен: сущность, типология и современные интерпретации / О. В. Фрик // Каталог научных разработок ФГБОУ ВО "Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина". Серия "Гуманитарные науки" : Сборник статей. – Омск : Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2025. – С. 134-137. – EDN DBUJRM.	Раздел III Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации / Тема 10. Ценности российской цивилизации

Обучающий кейс «Инструментарий ценностно-ориентированной политики: как государство продвигает традиционную нравственность (на примере России)» для практических занятий по теме «Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие» на основе материалов научной статьи: Фрик, О. В. Государственная политика России: ценностное измерение в аспекте традиционной духовности и нравственности / О. В. Фрик // Каталог научных разработок ФГБОУ ВО "Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина". Серия "Гуманитарные науки" : Сборник статей. – Омск : Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2025. – С. 146-151. – EDN YJRPYS.	Раздел V Вызовы будущего и развитие страны / Тема 13. Планирование будущего: государственные стратегии и гражданское участие
Обучающий кейс «От славянофилов до наших дней: эволюция идеи цивилизационной самобытности России в интеллектуальной истории» для практических занятий по теме «Преимущества и недостатки цивилизационного подхода» на основе материалов научной статьи: Фрик, О. В. Цивилизационный подход в осмыслении исторической траектории России: реконструкция философии самобытного развития / О. В. Фрик // Каталог научных разработок ФГБОУ ВО "Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина". Серия "Гуманитарные науки" : Сборник статей. – Омск : Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2025. – С. 151-155. – EDN VCIRNV.	Раздел II Российское государство-цивилизация / Тема 4. Преимущества и недостатки цивилизационного подхода
Обучающий кейс «Специфика русского мировосприятия: реконструкция целостной картины мира через тексты культуры» для практических занятий по теме «Ценности российской цивилизации» на основе материалов научной статьи: Фрик, О. В. Уникальность картины мира и целостность мировосприятия в российской цивилизационной традиции / О. В. Фрик // Каталог научных разработок ФГБОУ ВО "Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина". Серия "Гуманитарные науки" : Сборник статей. – Омск : Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2025. – С. 155-158. – EDN RZQHWS.	Раздел III Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации / Тема 10. Ценности российской цивилизации

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ		Лекции, семинарские занятия, самостоятельная работа обучающегося		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы		Доступ		
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru		
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, семинарские занятия, занятия с применением ДОТ		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
		Занятия с применением ЭО, ДОТ в рамках расписания в соответствии с п.4.1		
4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия	Электронное обучение	Обучение с ДОТ
Направления подготовки 20.03.01, 35.03.03, 38.03.01, 38.03.02, 40.03.01				
Лекции	4	2	-	2
Практические (включая семинары)	10	2	2	6
Лабораторные	--	-		-
Итого	14	4	2	8
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Интеграция результатов научных разработок в учебный процесс (Приложение 2)	Обеспечение актуальности формируемых знаний и преемственности научных школ

Ведущий преподаватель  /Коновалов С.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Дугарова, И. К. Классификация и характеристика растительного сырья. Практикум : учебное пособие для вузов / И. К. Дугарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 44 с. — ISBN 978-5-507-48567-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385859 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Коновалов, С. А. Введение в технологию продуктов питания / С. А. Коновалов, А. Л. Вебер. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-416-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60676 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Т. М. Крахмалева, А. Г. Белов. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-7410-3243-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437759 (дата обращения: 29.04.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	НСХБ
Вопросы питания. — Москва : Издательская группа «Гэотар-Медиа», 1932. — . — Выходит раз в два месяца. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533	ИВИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, А.Л. Вебер	Введение в технологию продуктов питания [Текст]: учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. — 104 с.	НСХБ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кашеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198. [2] с.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК, ВНЕДРЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС**

Результаты НИР	Раздел / Тема / ВАРС / и пр.
Методические рекомендации по научно-исследовательской работе по теме: Разработка научно обоснованных коэффициентов пересчета хлебобулочных изделий в соответствии с кодами ОКПД2 и ТН ВЭД ЕАЭС в сырьё с учётом внедрения новых технологий»: Изд-во Омский ГАУ - с. 70	Внедрен результат НИР в Раздел 2. Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Тема 2.2 Основное сырьё хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (вопрос использования научно-обоснованных коэффициентов для пересчета хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с кодами ОКПД2 и ТН ВЭД ЕАЭС в сырьё с учётом внедрения новых технологий)

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.02 Тепло-и хладотехника
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Фиалков Д.М./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Керученко, Л. С. Теплотехника : учебное пособие / Л. С. Керученко ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : [б. и.], 2015. - 144 с. - ISBN 978-5-89764-372-1 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Керученко, Л. С. Теплотехника / Л. С. Керученко. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 148 с. — ISBN 978-5-89764-372-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58818 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Примеры и задачи по тепломассообмену : учебное пособие / В. С. Логинов, А. В. Крайнов, В. Е. Юхнов [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-1132-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206057 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Круглов, Г. А. Теплотехника / Г. А. Круглов, Р. И. Булгакова, Е. С. Круглова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-507-45269-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/263066 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Кудинов, А. А. Тепломассообмен : учебное пособие / А.А. Кудинов. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 375 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009965-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1842529 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Петрова Л.В. Практикум по теплотехнике: учебное пособие. Ч. 2. Хладотехника / Л. В. Петрова, А. П. Мусатенко, Н. С. Евдокимов ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2007. - 58 с. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Румянцев, Ю. Д. Холодильная техника : учебник для вузов / Ю. Д. Румянцева, В. С. Калюнов. - Санкт-Петербург : Профессия, 2003. - 360 с. : ил. - (Специалист). - ISBN 5-93913-008-9. — Текст : непосредственный	НСХБ
Семенов, Ю. П. Теплотехника : учебник / Ю.П. Семенов, А.Б. Левин. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/7972. - ISBN 978-5-16-010104-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1939094 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Овчинников, Ю. В. Основы технической термодинамики / Овчинников Ю.В. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 292 с.: ISBN 978-5-7782-1303-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/549343 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Теплотехника: учебник для вузов / под ред. М. Г. Шатрова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2013. - 288 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-9543-1. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Промышленная энергетика»		http://www.promen.energy-journals.ru/index.php/PROMEN
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Петрова Л.В. Браницкий В.В.	Методика выполнения расчетов в курсовой работе по дисциплине Теплотехника: учеб. пособие/ ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск: Изд-во ОмГАУ, 2011. - 28 с.	НСХБ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Интеграция результатов научных разработок в учебный процесс (Приложение 2)	Обеспечение актуальности формируемых знаний и преемственности научных школ

Ведущий преподаватель  /Гришина Е.С./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153560 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 84 с. — ISBN 978-5-507-55017-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515102 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Курцева, В. Г. Технология производства кондитерских изделий. Сахаристые кондитерские изделия : учебно-методическое пособие для вузов / В. Г. Курцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с. — ISBN 978-5-507-53580-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/508899 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Челнокова, Е. Я. Физико-химические основы макаронного производства : учебное пособие / Челнокова Е. Я. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 152 с. - ISBN 978-5-7410-1752-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741017524.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791829.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пашенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л. П. Пашенко, Т. В. Санина, Л. И. Столярова - Москва : КолосС, 2013. - 215 с. (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 978-5-9532-0591-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru

Сидоренко, Г. А. Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий : учебное пособие / Сидоренко Г. А. - Оренбург : ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1982-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741019825.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Медведев Г. М. Технология макаронного производства : учебник для вузов / Г. М. Медведев. - Москва : Колос, 2000. - 272 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-10-003348-7. – Текст : непосредственный	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://voprosy-pitaniya.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»		http://www.breadbranch.com
Сайт журнала «Хлебопечение России»		http://roshleb.com/jurnal1.html
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Гришина, Е. С.	Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Гришина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Ом. гос. аграр. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Омск : ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А.Столыпина, 2015. - 136 с.	НСХБ
Гришина, Е. С.	Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Гришина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Ом. гос. аграр. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020. - 175 с.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е.С. Чернопольская Н.Л.	Технология кондитерских изделий : практикум [Электронный ресурс] / Е.С. Гришина, Н.Л. Чернопольская. – Электрон. дан. – Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕЗУЛЬТАТОВ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК, ВНЕДРЕННЫХ В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС**

Результаты НИР	Раздел / Тема / ВАРС / и пр.
Методические рекомендации по научно-исследовательской работе по теме: Разработка научно обоснованных коэффициентов пересчета хлебобулочных изделий в соответствии с кодами ОКПД2 и ТН ВЭД ЕАЭС в сырьё с учётом внедрения новых технологий»: Изд-во Омский ГАУ. 2019. - с. 70	<u>Часть 2. Технология хлебобулочных изделий</u> <u>Раздел 5. Приготовление теста и выпечка изделий</u> <u>Тема 5.7 Выход хлеба</u> <u>Практические работы:</u> «Расчет производственных рецептур для теста из пшеничной муки в зависимости от способа тестоведения и способа замеса полуфабриката»; «Расчет производственных рецептур для теста из ржаной и ржано-пшеничной муки»; «Расчет выхода хлебобулочных изделий». ВАРС «Курсовой проект»

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Технологические добавки и улучшители
для производства продуктов питания из растительного сырья
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Подольникова Ю.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Кох, Ж. А. Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания : учебное пособие / Ж.А. Кох, Д.А. Кох. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 302 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020334-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2169741 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083881 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Нечаев, А. П. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с. - ISBN 978-5-98879-196-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791966.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Никифорова, Т. А. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-7410-2254-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159967 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Терещук, Л. В. Пищевая химия : учебное пособие / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова. — Кемерово : КеМГУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2587-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141571 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая химия (химия пищи) : учебное пособие / И. Э. Бражная, С. Ю. Дубровин, Б. Ф. Петров [и др.]. — Мурманск : МАУ, 2018. — 98 с. — ISBN 978-5-86185-959-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142658 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Степычева, Н. В. Разработка функциональных хлебобулочных изделий : теория и практика : учебное пособие / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т. , 2017. - 165 с. - ISBN --. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ghu_046.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru/
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	https://www.consultant.ru/
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.05 Производственный контроль на предприятиях
отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Изменение содержания дисциплины: 1. добавлен вопрос в тему «Организация производственного контроля»: Использование инструментов искусственного интеллекта (ИИ) в производственном контроле хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Рекомендации департамента образования и кадровой политики Министерства сельского хозяйства РФ №6/169 от 05.02.2026

Ведущий преподаватель  /Титтель О.Н./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.05 Производственный контроль на предприятиях отрасли (на 2026/27 уч.год)	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Лазарева, О. Н. Производственный контроль на предприятиях отрасли (хлебопекарное производство) : учебное пособие / О. Н. Лазарева, Т. Д. Воронова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 97 с. — ISBN 978-5-89764-923-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197790 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий : учебное пособие / Н. С. Санжаровская, Н. В. Сокол, О. П. Храпко, Н. В. Агеева. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315749 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019091-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083887 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Медведев Г. М. Технология макаронного производства : учеб. для вузов / Г. М. Медведев. - Москва : Колос, 2000. - 272 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-10-003348-7— Текст : непосредственный.	НСХБ
Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие для вузов / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50490-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/439889 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лурье, И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве : справочник / Лурье И. С. , Скокан Л. Е. , Цитович А. П. - Москва : КолосС, 2003. - 416 с. - ISBN 5-9532-0034-X. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN595320034.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л. П. Пащенко, Т. В. Санина, Л. И. Столярова - Москва : КолосС, 2013. - 215 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0591-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Б1.В.05 Производственный контроль на предприятиях отрасли
(на 2026/27 уч.год)**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
Информационный портал о качестве товаров		http://gosstandart.info/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации		https://docs.cntd.ru/
Библиотека государственных стандартов		https://files.stroyinf.ru/cat0/0-0.htm
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Лазарева О.Н. Воронова Т.Д.	Производственный контроль на предприятиях отрасли (хлебопекарное производство) : учебное пособие / О. Н. Лазарева, Т. Д. Воронова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 97 с. — ISBN 978-5-89764-923-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197790 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

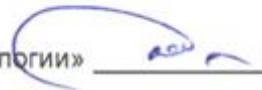
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 История науки и производства
пищи
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Титтель О.Н./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60680 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Битуева Э.Б. История и методология науки о пище. Ч.1. История науки о пище / Э.Б. Битуева, Т.Ф. Чиркина. – Улан-Уде: Изд-во ВСГТУ, 2009. – 296 с. - ISBN 978-5-89230-314-9 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1598. - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1818223 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/2063302 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. — URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Биотехнология. — Москва : Курчатовский институт, 1985. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2500-2341. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/267306 .	ИВИС
Молочная промышленность. — Москва : Молочная промышленность, 1902. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1019-8946. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/530446 .	ИВИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Воронова Т.Д. Лазарева О.Н. Процкая Л.А.	Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60680 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

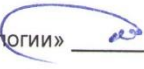
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Состояние и перспективы
развития АПК Омской области
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Титтель О.Н./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Тушканов, М. П. Организация производства и предпринимательство в АПК: практикум : учебное пособие / М.П. Тушканов, Л.Д. Черевко, Л.Б. Винничек ; под ред. М.П. Тушканова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5c00e5da572a40.98105749 . - ISBN 978-5-16-013352-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2006884 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / под ред. д-ра экон. наук М.П. Тушканова, д-ра экон. наук А.Ф. Максимова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 296 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1984951. - ISBN 978-5-16-018359-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1984951 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Шумакова, О. В. Агропродовольственный рынок: региональный аспект : монография / О. В. Шумакова, О. Н. Крюкова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 206 с. — ISBN 978-5-89764-758-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/126628 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083884 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Козлов, В. В. Инновационный менеджмент в АПК : учебник / В.В. Козлов, Е.Ю. Козлова. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 364 с. - ISBN 978-5-905554-27-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2102727 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1598. - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1818223 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Сладкова, Т. В. Государственная поддержка сельского хозяйства как фактор повышения конкурентоспособности АПК в условиях ВТО / Сладкова Т. В. - Красноярск : СФУ, 2016. - 124 с. - ISBN 978-5-7638-3446-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785763834468.html . - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Биотехнология. — Москва : Тематическая редакция, 1985. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0234-2758. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/267306 .	ИБИС
Молочная промышленность. — Кемерово : Кемеровский государственный университет, 1934. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0026-9026. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/530446 .	ИБИС
Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1923. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2618-8252. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/207206 .	ИБИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Омской области	http://msh.omskportal.ru/oiv/msh
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Вебер А.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О.В. Аристов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 224 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2214970 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1939097 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422536 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Управление качеством : учебное пособие / Ю.Т. Шестопал, В. Д. Дорофеев, Н. Ю. Шестопал, Э. А. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 331 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003321-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/992046 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Рожков, В. Н. Управление качеством : учеб. для вузов / В. Н. Рожков. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-91134-610-2 — Текст: непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 — Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»	https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/
Сайт Большая Научная Библиотека	http://www.sci-lib.net
Сайт Научная сельскохозяйственная библиотека	http://lib.omgau.ru/
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка	http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-

сельхозсырья»		pererabotka-selkhozsyrya
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Вебер А.Л.	Управление качеством : учебное пособие / А. Л. Вебер. - Омск : Омский ГАУ, 2021. - 95 с. - ISBN 978-5-89764-936-5. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/202244 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование
предпринимательской деятельности
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Г.Ж. Бальтанова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры философии, истории, экономической теории и права, протокол № 7 от 06 марта 2026 г.

Зав. кафедрой философии, истории, экономической теории и права  /О.С. Евдохина/

Одобрена методической комиссией по направлениям подготовки 19.03.02, протокол № 7
от «24» 03 2026 г.

Председатель МКН  /Ю.А. Подольникова/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Толкачев, А. Н. Коммерческое право / Толкачев А.Н. - Москва :Дашков и К, 2018. - 360 с.: ISBN 978-5-394-01153-5. - Текст : электронный // Znanium.com : электронно-библиотечная система. - URL: https://znanium.com/catalog/product/511987 – Режим доступа: для зарегистр. пользователей.	https://znanium.ru
Предпринимательское право Российской Федерации : учебник : в 2 томах. Том 1 / отв. ред. Е. П. Губин, П. Г. Лахно. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2026. — 808 с. — DOI 10.12737/2051291. - ISBN 978-5-00156-314-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2225926 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Попондопуло, В. Ф. Коммерческое (предпринимательское) право : учебник / В. Ф. Попондопуло. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : НОРМА : ИНФРА-М, 2024. — 752 с. - ISBN 978-5-00156-374-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2152074 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Предпринимательское право : практический курс / отв. ред. Е. Г. Афанасьева, Е. П. Губин, А. Е. Молотников. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2025. — 608 с. - ISBN 978-5-00156-393-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2170598 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Журнал Российского права – Москва : Юридическое издательство норма, 1997 – . – ISSN: 1605-6590. – Текст : электронный. – URL: https://znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=edccd7c0-239e-11e4-99c7-90b11c31de4c .	https://znanium.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационно-справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniум»		https://znaniум.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 Ферменты: структура, свойства и
применение
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Стрельчик Н.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Воронова, Т. Д. Ферменты: строение, свойства и применение : учебное пособие / Т. Д. Воронова, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 134 с. — ISBN 978-5-89764-778-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/202247 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Федорин, Д. Н. Ферменты: структура, свойства, классификация : учебное пособие / Д. Н. Федорин, Н. В. Селиванова, А. Т. Епринцев. — Воронеж : ВГУ, 2020. — 113 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/433136 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Нечаев, А. П. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с. - ISBN 978-5-98879-196-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. — URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791966.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Гамаюрова, В. С. Ферменты : учебное пособие / В. С. Гамаюрова, М. Е. Зиновьева. — Казань : КНИТУ, 2010. — 278 с. — ISBN 978-5-7882-0830-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/13347 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Воронова, Т. Д. Ферменты: строение, свойства и применение : учебное пособие / Т. Д. Воронова, Н. А. Погорелова ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2006. - 120 с. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Рогов, И. А. Химия пищи / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Москва : КолосС, 2007. - 853 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 978-5-9532-0408-8. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Химия пищи : учебно-методическое пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т; Биолого-технол. фак.; сост. И. В. Тюньков, О. С. Котлярова. - Новосибирск : Изд-во НГАУ, 2011. - 100 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/516707 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии : учебное пособие / Т. Л. Ауэрман, Т. Г. Генералова, Г. М. Сусянок. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005295-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/982131 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8. - Текст : непосредственный.	НСХБ
Основы биологической химии: Учебное пособие / Горчаков Э.В., Багамаев Б.М., Федота Н.В. - Москва :СтГАУ - "Аргус", 2017. - 208 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/975942 . — Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930 — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Food processing industry»	http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы	http://sbiblio.com/biblio/
Электронная библиотека «Библиофонд»	http://bibliofond.ru/

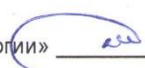
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы микробного
синтеза
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Стрельчик Н.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств : учебное пособие / А.В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/18209. - ISBN 978-5-16-019554-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2126761 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств : учебное пособие / А.В. Луканин. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 451 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/16718. - ISBN 978-5-16-019814-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2138287 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Стрельчик, Н. В. Научные основы микробного синтеза : учебное пособие / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2021. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-931-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197786 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ксенофонтов, Б. С. Основы микробиологии и экологической биотехнологии : учебное пособие / Б. С. Ксенофонтов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 221 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0615-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2173239 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Биотехнология. – Москва : Тематическая редакция, 1985. – Выходит 6 раз в год. – ISSN 0234-2758. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/267306 .	ИВИС
Микробиология. – Москва : ФИЦ Фундаментальные основы биотехнологии РАН, 1932. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 0026- 3656. – Текст : непосредственный	НСХБ
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Интернет-журнал «Коммерческая биотехнология».		http://cbio.ru
Журналы: Техника и технология пищевых производств, Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий		http://e.lanbook.com
On-line-журнал «Биотехнология. Теория и практика».		http://www.genetika.ru/journal/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Стрельчик Н.В.	Научные основы микробного синтеза: учеб. пособие / Н.В. Стрельчик. – Омск: Изд-во ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2019.	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=2385

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в
проектировании предприятий отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Рыбченко Т.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Полянцева, Е. Р. Проектирование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие / Е. Р. Полянцева. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2024. — 251 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/498683 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Колдаев, В. Д. Структуры и алгоритмы обработки данных : учебное пособие / В.Д. Колдаев. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 296 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/2833 . - ISBN 978-5-369-01264-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1230215 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности / П. А. Лисин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-507-47265-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351779 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Штокман, Е. А. Вентиляция, кондиционирование и очистка воздуха на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие для студентов вузов / Штокман Е. А. , Шилов В. А. , Новгородский Е. Е. , Скорик Т. А. , Амерханов Р. А. - Москва : Издательство АСВ, 2007. - 632 с. - ISBN 978-5-93093-522-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930935226.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Григорьев, А. А. Методы и алгоритмы обработки данных : учебное пособие / А.А. Григорьев, Е.А. Исаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 383 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1032305. - ISBN 978-5-16-015581-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2084190 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Кирнев, А. Д. Организация в строительстве. Курсовое и дипломное проектирование : учебное пособие / А. Д. Кирнев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 528 с. — ISBN 978-5-8114-5135-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132258 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
Российское образование. Федеральный портал.		http://www.edu.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://www.foodprom.ru/journals/khramenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Пищевая промышленность"		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала "Food processing industry"		http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы		http://sbiblio.com/biblio/
Электронная библиотека «Библиофонд»		http://bibliofond.ru/
Профессиональные базы данных		https://do.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Т.В. Рыбченко	Электронный УМКД "Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли "	кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании
предприятий отрасли
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Рыбченко Т.В./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Полянцева, Е. Р. Проектирование предприятий пищевой промышленности : учебное пособие / Е. Р. Полянцева. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2024. — 251 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/498683 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) : учеб. пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Воронеж : ВГУИТ, 2017. - 180 с. - ISBN 978-5-00032-259-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322598.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Медведев, П. В. Проектирование тестоприготовительных отделений : учебное пособие / Медведев П. В. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 100 с. - ISBN 978-5-7410-1673-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741016732.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Кирнев, А. Д. Организация в строительстве. Курсовое и дипломное проектирование : учебное пособие / А. Д. Кирнев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 528 с. — ISBN 978-5-8114-5135-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132258 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности / П. А. Лисин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-507-47265-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351779 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Плаксин, Ю. М. Основы инженерного строительства и сантехника / Плаксин Ю. М. , Малахов Н. Н. - Москва : КолосС, 2013. - 198 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0430-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953204309.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Юнусов, Г. С. Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование : учебное пособие / Г. С. Юнусов, А. В. Михеев, М. М. Ахмадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1216-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/210704 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 175 с. — ISBN 978-5-89764-865-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153560 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		https://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
Российское образование. Федеральный портал.		http://www.edu.ru
Сайт журнала "Молочная промышленность"		moloprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://www.foodprom.ru/journals/khramenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Сыроделие и маслоделие"		http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/
Сайт журнала "Пищевая промышленность"		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала "Food processing industry"		http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы		http://sbiblio.com/biblio/
Электронная библиотека «Библиофонд»		http://bibliofond.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Т.В. Рыбченко	Электронный УМКД "Проектирование предприятий молочной промышленности"	кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии
Гришина, Е. С.	Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. С. Гришина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Ом. гос. аграр. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2020. - 175 с.	НСХБ

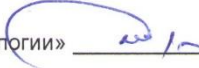
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Чернопольская Н.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Т. М. Крахмалева, А. Г. Белов. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 100 с. — ISBN 978-5-7410-3243-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437759/ — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гапонова, В. Е. Технология мучных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304193 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Апаршева, В. В. Использование альгофлоры в технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / В. В. Апаршева, Д. С. Дворецкий. — Тамбов : ТГТУ, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8265-2391-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/320363 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121247 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. - 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159964	http://e.lanbook.com
Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 183 с. - ISBN 978-5-00032-232-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322321.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru

Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92217 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	www.znanium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://spfp-mgupp.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 Технология сахаристых
кондитерских изделий
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Чернопольская Н.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Манжесов, В. И. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2016. - 816 с. - ISBN 978-5-98879-185-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791850.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : учебное пособие / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-89764-878-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170273 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Мелькина, Г. М. Введение в технологии продуктов питания : практикум / Г. М. Мелькина, О. М. Аношина, Л. А. Сапронова - Москва : КолосС, 2013. - 248 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0588-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205887.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791744.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 296 с. - ISBN 978-5-98879-181-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791812.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Олейникова, А. Я. Технология кондитерских изделий. Практикум : учебное пособие / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова - Санкт-петербург : ГИОРД, 2015. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-182-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791829.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 135 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130216	https://e.lanbook.com
Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж : ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171029 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	www.znanium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://spfp-mgupp.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Биотехнологические основы
производства хлебобулочных изделий
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Чернопольская Н.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Т. В. Рыбченко. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 123 с. — ISBN 978-5-89764-593-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100944. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1598. - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1818223. — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013. - 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Степычева, Н. В. Научные основы производства продуктов питания : лабораторный практикум / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т. , 2014. - 64 с. - ISBN 978-5-9616-0501-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961605013.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Жаркова, И. М. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / И. М. Жаркова, Т. Н. Малютина, В. В. Литвяк. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 143 с. — ISBN 978-5-00032-438-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143272. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930 — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927 — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы – ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru
Сайт научно-производственного журнала «Хлебопродукты»	http://www.khlebproudukt.ru/
Сайт журнала «Хлебопечение России»	http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:	
Автор(ы)	Наименование
Коновалов С.А., Мартемьянова Л.Е., Кашеева Н.Л, Е.А. Молибога	Общие принципы переработки сырья и введение в технологию производства продуктов питания: учеб. пособие / С.А. Коновалов [и др.]. Омск: Изд-во ФГОУ ВПО ОмГАУ, 2009. – 200с.
Коновалов С.А., Вебер А.Л.	Введение в технологию продуктов питания: учеб. пособие / С.А. Коновалов, А.Л. Вебер. Омск : Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, 2014. – 105 с.
Гаврилова Н.Б., Рыбченко Т.В.	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. Б. Гаврилова, Т. В. Рыбченко. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 123 с.

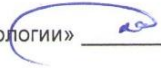
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 Технология муки и хлебопекарных
дрожжей
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель  /Чернопольская Н.Л./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии»  /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Чернопольская, Н. Л. Технология производства муки хлебопекарной и дрожжей прессованных : учебное пособие / Н. Л. Чернопольская, Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 86 с. — ISBN 978-5-89764-867-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153572 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях : учебное пособие / А. С. Романов, Л. И. Кузнецова, О. А. Савкина, Г. В. Терновской. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 270 с. — ISBN 978-5-89289-890-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72025 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / составители Н. Ю. Рубан [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 119 с. — ISBN 978-5-8353-2995-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392153 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Рабочая тетрадь по дисциплине: «Технология производства муки» : учебное пособие / составители Р. И. Гараев [и др.]. — Казань : КГАУ, 2023. — 58 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/388658 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Варламова, Е. Н. Технология муки и крупы : учебное пособие / Е. Н. Варламова. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 178 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/207314	http://e.lanbook.com/
Общая технология отрасли. Пищевые системы : учебное пособие / И. Ю. Сергеева, Е. А. Вечтомова, И. В. Долголюк, Е. В. Назимова. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 177 с. — ISBN 978-5-8353-3291-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/441437	http://e.lanbook.com/
Техника и технология бродильных производств : учебное пособие / С. П. Кузьмина, А. Н. Макушин, А. В. Волкова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-88575-731-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392537 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Тарасенко, С. С. Современная технология мукомольного производства. Часть I. Теоретические основы технологии муки : учебное пособие / Тарасенко С. С. - Оренбург : ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1975-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741019757.html . - Режим доступа : по подписке	http://www.studentlibrary.ru
Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/

Степычева, Н. В. Научные основы производства продуктов питания : учеб. пособие / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т. , 2013. - 80 с. - ISBN 978-5-9616-0475-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961604757.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Степычева, Н. В. Научные основы производства продуктов питания : лабораторный практикум / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. - технол. ун-т. , 2014. - 64 с. - ISBN 978-5-9616-0501-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961605013.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 448 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/832. - ISBN 978-5-16-004440-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1893646 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8 — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		www.znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://voprosy-pitaniya.ru/
Сайт журнала "Пищевая промышленность"		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://spfp-mgupp.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»		http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хлебопечение России»		http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/
Сайт научно-производственного журнала «Хлебопродукты»		http://www.khlebprom.ru/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов и др.	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания: учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198 с.	НСХБ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.01 Физико-химические основы
производства продуктов питания из растительного сырья
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Подольникова Ю.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Коновалов, С. А. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья / С. А. Коновалов, Д. М. Фиалков. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 120 с. — ISBN 978-5-89764-402-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60697 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-507-50933-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/489404 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пермякова, Л. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие / Л. В. Пермякова, Т. Ф. Киселева, Ю. Ю. Миллер. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 151 с. — ISBN 978-5-89289-950-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99569 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71542 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Родин, В. В. Основы физической, коллоидной и биологической химии : курс лекций : учебное пособие / В. В. Родин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ставрополь : СтГАУ, 2012. — 124 с. — ISBN 978-5-9596-0577-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5763 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134401 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Хлебопродукты. — Москва : Хлебопродукты, 1927. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2508. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	http://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	https://www.consultant.ru/
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Food processing industry»	http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы	http://sbiblio.com/biblio/
Электронная библиотека «Библиофонд»	http://bibliofond.ru/
Сайт научно-производственного журнала «Хлебопродукты»	http://www.khlebproud.ru/

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Методы исследования свойств
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Подольникова Ю.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Методы исследований в технологии продуктов питания из растительного сырья : учебное пособие / составители А. В. Волкова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2023. — 155 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392546 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под редакцией А. И. Окара. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 480 с. — ISBN 978-5-507-53198-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/478199 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л. П. Пащенко, Т. В. Санина, Л. И. Столярова - Москва : КолосС, 2013. - 215 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0591-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953205917.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135193 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учеб. -справ. пособие / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 280 с. (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья) - ISBN 978-5-379-01223-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379012236.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»	https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе государственной итоговой аттестации
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Коновалов С.А./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № 10 от «20» марта 2026 г.

Зав. кафедрой «Продуктов питания и пищевой биотехнологии» _____ /Коновалов С.А./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Подольникова Ю.А./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223439 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243017 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Леонов, О. А. Управление качеством : учебник для вузов / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 6-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 188 с. — ISBN 978-5-507-52049-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/496001 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Полякова, Е. Д. Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров (сахаристые кондитерские товары) : учебное пособие / Е. Д. Полякова, О. В. Сафронова. — Орел : ОГУ имени И.С. Тургенева, 2024. — 160 с. — ISBN 978-5-9929-1601-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451010 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-507-44797-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/243014 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Вопросы питания. — Москва : Издательская группа «Гэотар-Медиа», 1932. — . — Выходит раз в два месяца. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/103533 .	ИВИС
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znaniium.ru»		https://znaniium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»		http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хлебопечение России»		http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кашеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	НСХБ

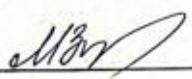
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
ФТД.01 Основы межкультурной коммуникации
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

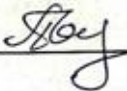
Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____  /Н.А. Саитова/

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры иностранных языков, протокол № 8 от «23» марта 2026 г.

Заведующая кафедрой иностранных языков _____  /М.Н.Зырянова/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____  /Ю.А. Подольникова/

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Иностранные языки в высшей школе. – Рязань : Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина, 2004. – . – Выходит ежеквартально. – ISSN 2072-7607. – Текст : электронный. URL: https://eivis.ru/browse/publication/291786/udb/12 . - Режим доступа : по подписке.	https://eivis.ru
Канунникова, Н. В. Академическая коммуникация на английском языке (Academic Communication in English) : учебное пособие / Н. В. Канунникова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 78 с. — ISBN 978-5-907687-26-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/349796 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Коноваленко, Ж. Ф. Язык общения. Английский для успешной коммуникации / Ж. Ф. Коноваленко Ж.Ф. - Санкт-Петербург : КАРО, 2009. - 192 с. - ISBN 978-5-9925-0327-2. – Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785992503272.html - Режим доступа : по подписке.	http://studentlibrary.ru
Персикова, Т. Н. Межкультурная коммуникация и корпоративная культура : учебное пособие / Т. Н. Персикова. - Москва : Логос, 2020. - 224 с. - ISBN 978-5-98704-127-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1212426 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Садохин, А. П. Межкультурная коммуникация : учебное пособие / А. П. Садохин. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 288 с. - ISBN 978-5-16-104204-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/542898 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Тер-Минасова, С. Г. Язык и межкультурная коммуникация / С. Г. Тер-Минасова. - Москва : Издательство Московского государственного университета, 2008. - 352 с. (Классический университетский учебник) - ISBN 978-5-211-05472-1. – Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785211054721.html . - Режим доступа: по подписке.	http://studentlibrary.ru

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM	http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Лань»	http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн курсы и пр.)	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Генетика растений
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/2027 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных и информационно-справочных систем (Приложения 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Кузьмина С.П./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры агрономии, селекции и семеноводства, протокол № 10 от «20»03.2026 г.

Зав. кафедрой «агрономии, селекции и семеноводства» _____ /Некрасова Е.В./

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, протокол № 7 от «24»04.2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Подольникова Ю.А./

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Пухальский, В. А. Введение в генетику : учебное пособие / В. А. Пухальский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 273 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1019851. - ISBN 978-5-16-020772-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2224097 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Медицинская генетика : учебник / под ред. Н. П. Бочкова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 224 с. - ISBN 978-5-9704-8724-2. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970487242.html . - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный	http://www.studentlibrary.ru
Грязева, В. И. Генетика : учебное пособие / В. И. Грязева. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 129 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142019 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com
Карманова, Е. П. Практикум по генетике : учебное пособие для вузов / Е. П. Карманова, А. Е. Болгов, В. И. Митюшко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 228 с. — ISBN 978-5-8114-9773-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200846 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com
Иванищев, В. В. Основы генетики : учебник / В.В. Иванищев. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2026. — 251 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI: https://doi.org/10.12737/17443 . - ISBN 978-5-369-01996-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2216032 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Генетика. — Москва : Институт общей генетики им. Н. И. Вавилова РАН, 1965 — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0016-6758. — Текст : непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА, необходимых для освоения дисциплины

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС) , информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
МООК «Генетика», размещенный на платформе «Открытое образование, ВУЗ-разработчик: МГУ		https://openedu.ru/course/msu/GENETICS/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций		https://online.edu.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ