

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 29.06.2026 11:25:33

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7e

Приложение 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Экономическая теория

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.14 Пищевая химия
в составе ОПОП 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
	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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН  /Стрельчик Н.В./

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 зарегистрированных 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 авторизованных 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 авторизованных 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 Микробиология мяса и мясных продуктов
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Стрельчик, Н. В. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 78 с. — ISBN 978-5-907687-39-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369224 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Дроздова, Е. А. Микрофлора продовольственного сырья и продуктов его переработки : учебное пособие / Дроздова Е. А. - Оренбург : ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1948-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741019481.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Госманов, Р. Г. Микробиология и иммунология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, А. И. Ибрагимова, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1440-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211310 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
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 .
Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211853 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/90219 .	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 учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Журналы: Техника и технология пищевых производств, Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий		http://e.lanbook.com
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.	Электронный курс лекций по дисциплине «Микробиология мяса и мясных продуктов»	кафедра
Стрельчик Н.В.	Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Микробиология мяса и мясных продуктов»	кафедра

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.16 Медико-биологические требования и
санитарные нормы качества пищевых продуктов
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

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 дисциплины Б1.О.19 Метрология и стандартизация
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Метрология, стандартизация и взаимозаменяемость : учебник / С.Б. Тарасов, С.А. Любомудров, Т.А. Макарова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 337 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5ca6f9dc3722f5.59052818. - ISBN 978-5-16-018882-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2074338 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 838 с. - ISBN 5-94010-053-8. – Текст : непосредственный	НСХБ
Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 365 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1078037. - ISBN 978-5-16-020850-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2198694 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Дехтярь, Г. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Г.М. Дехтярь. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2021. — 154 с. - ISBN 978-5-905554-44-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1584617 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Эрастов, В. Е. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / В.Е. Эрастов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 196 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/23696. - ISBN 978-5-16-012324-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1983263 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Зворыкина, Т. И. Техническое регулирование: сфера услуг: Учебное пособие / Т.И. Зворыкина, Н.А. Платонова. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. - 544 с.: ил.; . ISBN 978-5-98281-136-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/197527 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Стандарты и качество. – Москва : Стандарты и качество, 1927. – . –Выходит ежемесячно. – ISSN 0038-9692. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/80350 .	ИБИС

**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:	
Международная организация по стандартизации	http://www.iso.org/iso/home.htm
Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru/
Всероссийский институт научной и технической информации	http://www2.viniti.ru/
Журнал «Стандарты и качество»	http://ria-stk.ru/
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	www.stq.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.20 Процессы и аппараты пищевых производств
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-9596-0958-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/514571 . - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
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
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 : 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
Кирсанов, В. В. Применение термоэлектрических модулей в пастеризационно-охладительных установках для обработки жидких пищевых продуктов : монография / В. В. Кирсанов, В. Н. Кравченко, Р. Ф. Филонов. - Москва : ФГОУ ВПО МГАУ, 2011. - 88 с. - ISBN 978-5-86785-273-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422487 . - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Кавецкий, Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Кавецкий Г. Д. , Касьяненко В. П. ; - 3-е изд. , пе-рераб. 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
Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств / В. И. Жуков. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 188 с. - ISBN 978-5-7782-2403-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546590 . - Режим доступа: по подписке	https://znanium.ru
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — 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

**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 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
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

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Безопасность жизнедеятельности
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 _____ / 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	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневиков ; 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
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 «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, 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.22 Технологическое оборудование мясной отрасли
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-134-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791348.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Амбражей, И. М. Технология производства мясных полуфабрикатов : учеб. пособие / И. М. Амбражей - Минск : РИПО, 2014. - 127 с. - ISBN 978-985-503-402-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855034026.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Ивашов, В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учеб. / В. И. Ивашов - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-98879-103-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791034.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Оборудование мясной отрасли для термической обработки : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-2337-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138332 — Режим доступа: для авториз. пользователя	http:// e.lanbook.com
Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработки и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, С. Х. Исаев [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2023. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385535 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции : лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/615072 . - Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие для вузов / И. А. Хозяев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 272 с. — ISBN 978-5-507-50730-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/459959 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства: учебник для вузов / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; ред. В. М. Баутин. - Москва : Колос, 2001. - 440 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). - ISBN 5-10-003649-4. — Текст непосредственный	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Технологическое оборудование мясокомбинатов / общ. ред. С. А. Бредихин. - 2-е изд., испр. - Москва : Колос, 2000. - 392 с. : ил. — ISBN 5-10-003622-2. — Текст : непосредственный	НСХБ

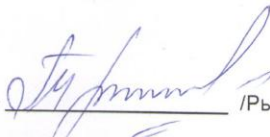
**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

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
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.О.23 Проектирование предприятий мясной
промышленности
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Машанов, А. И. Проектирование и реконструкция предприятий мясной промышленности : учебное пособие / А. И. Машанов. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187154 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
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
Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167914 . — 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
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
Краснощеков, Ю. В. Краснощёков, Ю.В. Основы проектирования конструкций зданий и сооружений : учеб. пособие / Ю.В. Краснощёков, М.Ю. Заполева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Инфра-Инженерия, 2019. - 316 с. - ISBN 978-5-9729-0301-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1053316 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
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

**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://click.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/kh-ranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Мясная индустрия"		http://meatind.ru/
Сайт журнала " Вопросы питания "		https://www.voprosy-pitaniya.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/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Т.В. Рыбченко	Электронный УМКД "Проектирование предприятий мясной промышленности"	кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе Б1.О.24 Системы управления технологическими процессами
в составе ОПОП 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



/В.Д. Червенчук/

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

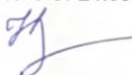
Зав. кафедрой «Технического сервиса, механики и электротехники»



/Г.В. Редреев/

Одобрена методической комиссией по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, протокол № 7 от 24.03.2026.

Председатель МКС/Н



/Н.В. Стрельчик

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 «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://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 Экономика и управление предприятием
в составе ОПОП 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
	Дополнение 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 животного происхождения» добавлен к изучению вопрос «Применение концепции бережливого производства на предприятиях молочной промышленности»	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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МК  / Н.В. Стрельчик /

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.ru
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.ru/catalog/product/1894757 — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
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.ru
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 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Лата, М. С. Экономика предприятия агропромышленного комплекса : учебное пособие / М. С. Лата, И. С. Корабельников. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-4479-0425-8. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2183432 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
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.ru/catalog/product/2085959 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Магомедов, М. Д. Эффективное развитие мясоперерабатывающих предприятий как направление повышения продовольственной безопасности России : монография / М. Д. Магомедов, М. В. Карп. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 172 с. - ISBN 978-5-394-05904-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2161356 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
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.ru
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.ru
Экономика и управление на предприятии : учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов, В. Ю. Теплышев, Е. А. Ерохина ; под ред. А. П. Агаркова, Р. С. Голова. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 398 с. - ISBN 978-5-394-04340-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2085953 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru

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.ru
Переработка молока. — Москва : Отраслевые ведомости, 2000. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Пищевая промышленность. — Москва : Пищевая промышленность, 1930. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0235-2487. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.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)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.ru»		http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Ag
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

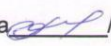
**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
Правоведение**

Ведомость изменений

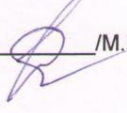
Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление
	Включение в перечень электронных сетевых учебных 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.31 Проектная деятельность
в составе ОПОП 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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

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
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.	www.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.	www.studentlibrary.ru
Менеджмент в России и за рубежом. — Москва : Финпресс, 1997. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 1028-5857. — Текст : непосредственный.	НСХБ
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

**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 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
Основы военной подготовки**

в составе ОПОП бакалавриата и специалитета

Ведомость изменений

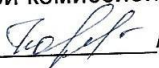
Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
Обновление на 2026/27 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
	Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

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 Б1.В.03 Основы животноводства
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Чикалёв, А. И. Основы животноводства : учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1739-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211814 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Родионов, Г. В. Основы животноводства / Г. В. Родионов, Ю. А. Юлдашбаев, Л. П. Табакова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 564 с. — ISBN 978-5-507-48585-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/356171 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com.
Боев, В. И. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока / Боев В. И. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0698-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206983.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211115 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Мясная индустрия. — Москва : Мясная индустрия, 1920. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0869-3528. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/207206 .	ИВИС
Все о мясе. — Москва : ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 1998. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 2071-2499. — Текст : электронный. — URL: https://eivis.ru/browse/publication/90219 .	ИВИС
Стрельчик, Н.В. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока : учебное пособие / Н. В. Стрельчик ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. — 251 с. - ISBN 978-5-89764-291-5 - 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»		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.):		
Кобцев М.Ф., Дементьев В.Н., Захаров Н.Б. Породы крупного рогатого скота электрон. уч. пособ., Новосибирск, [2005]		http://porkrs.narod.ru/
Молочное и мясное скотоводство		http://www.skotovodstvo.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.	Электронный курс лекций по дисциплине «Основы животноводства»	кафедра

Приложение 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Технология мяса и мясных продуктов
в составе ОПОП 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
	Изменение содержания дисциплины. тема 3.1 «Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы» добавлен вопрос «Использование ФГИС "ВетИС" «Меркурий» для учета мясного сырья на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности	Рекомендации департамента образования и кадровой политики Министерства сельского хозяйства РФ №6/169 от 05.02.2026
	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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгало. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 270 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019037-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2254325 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru
Семенова, Е. Г. Основы технологии пищевых производств / Е. Г. Семенова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-46109-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/297680 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Горбачева, М. В. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовых работ по дисциплинам: Технология мяса и мясных продуктов. Технология молока и молочных продуктов. Технология рыбы и рыбных продуктов : учебно-методическое пособие / М. В. Горбачева, К. В. Есепенок, Н. Н. Шагаева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022. — 66 с. — ISBN 978-5-86341-493-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317990 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2023. — 191 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/400838 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211115 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для вузов. Кн. 1 : Общая технология мяса. / И. А. Рогов. - Москва : КолосС, 2009. — 564 с. — ISBN 978-5-9532-0538-2. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учебник для вузов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов / И. А. Рогов. - Москва : КолосС, 2009. — 710 с. - ISBN 978-5-9532-0644-0 (кн. 2). — ISBN 978-5-9532-0538-2. — 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
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://lib.rucont.ru/efd/683001/info .	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:	
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/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Мясная индустрия"	http://meatind.ru/
Сайт журнала " Вопросы питания "	https://www.voprosy-pitaniya.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/

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

Результаты НИР	Раздел / Тема / ВАРС / и пр.
Методические рекомендации по научно-исследовательской работе «Разработка научно обоснованных коэффициентов пересчета мясных изделий в соответствии с кодами ОКПД2 и ТН ВЭД ЕАЭС в сырьё с учётом внедрения новых технологий». Изд-во Омский ГАУ.- С 33	Раздел 5 Производство колбасных, соленых и копченых изделий, Тема 5.1 Общая характеристика колбасных, соленых и копченых изделий. Вопрос «Использование научно-обоснованных коэффициентов для пересчета мясного сырья для выработки мясных продуктов (колбас, соленых и копченых мясных изделий) в соответствии с кодами ОКПД2 и ТН ВЭД ЕАЭС в сырьё с учётом внедрения новых технологий»

**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	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса				
Наименование справочной системы			Доступ	
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	
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	
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)				
Лабораторные				
Итого				
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	
ГИС «Меркурий-ВетИС»		Ноутбук Acer Aspire 3 A315-23 с интернет входом; интерактивная доска IQBoard DVT TN100; проектор InFocus IN114; МФУ лазерное Canon i-SENSYS MF3010BBST	Специализированное помещение «Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях» (644008, ул. Физкультурная, 2 учебный корпус 4, аудитория №406)	

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

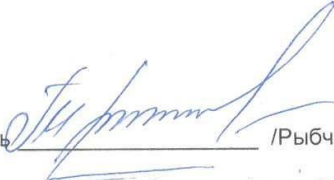
² Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном 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)).

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности
в составе ОПОП 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
	Изменение содержания дисциплины: 1. исключены темы: 1.2 Системы управления качеством, применяемые в мясной промышленности. 1.3 Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность продуктов Контроль натуральности мясных продуктов. Безопасность пищевых продуктов, показатели безопасности пищевых продуктов 4. Требования и нормы HACCP при производстве мясных продуктов. 2. добавлены темы: 1.2 Автоматизированная информационная система «Меркурий» 1.3 Качество и безопасность пищевых продуктов. Применение искусственного интеллекта (ИИ) в производственном контроле пищевой продукции. 4. Системы управления качеством, применяемые в мясной промышленности	Рекомендации департамента образования и кадровой политики Министерства сельского хозяйства РФ №6/169 от 05.02.2026

Ведущий преподаватель  /Рыбченко Т.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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Мальцева, О. Ю. Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Мальцева О. Ю. , Мещерякова О. Л, Корнеева О. С. , Шуваева Г. П. , Чусова А. Е. , Свиридова Т. Ю. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-00032-211-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322116.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.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
Полянских, С. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 167 с. — ISBN 978-5-00032-309-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/106804 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932 — . — Выходит раз в два месяца. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533 . — Режим доступа: по подписке.	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 «Znaniy.ru»		https://znaniy.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
Официальный сайт Комиссии Таможенного Союза		www.tks.ru
Информационный портал о качестве товаров		http://gosstandart.info/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации		http://docs.cntd.ru/
Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»		https://www.novotest.ru/tr-ts/034-2013/
Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей		https://www.rosпотребнадзор.ru/
Сайт журнала «Пищевая технология»		http://ivpt.kubstu.ru/
Российское образование. Федеральный портал.		http://www.edu.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Мясная индустрия"		http://meatind.ru/
Сайт журнала "Вопросы питания"		https://www.voprosy-pitaniya.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/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Молибога Е.А. Скоков А.П.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 19874 от 14.01.2014г. на учебное пособие «Управление качеством» / Молибога Е.А., Скоков А.П.	Сайт кафедры

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

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

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

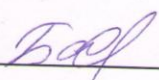
1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «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
«Система Гарант»		https://base.garant.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 сельхозсырья»		http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya
Сайт журнала «Все о мясе»		www.elibrary.ru
Сайт журнала «Мясная индустрия»		www.meatind.ru
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

Приложение 10

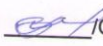
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование
предпринимательской деятельности
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» 03 2026 г.

Председатель МКН  /Н.В. Стрельчик/

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 зарегистрированных 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

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

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.ru»		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

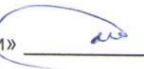
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.01 Ферменты: структура, свойства и
применение
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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  /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н  /Стрельчик Н.В./

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
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 - "Арпус", 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
http://www.ukzdor.ru/minwe.html	Компьютерный класс
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
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 журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы микробного синтеза
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

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.05.01 Пищевые добавки
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгало. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 270 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020583-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2184550 – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.ru
Технология переработки мяса : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева, Т. А. Кадиева, Ф. Т. Маргиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214871 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Забашта, Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья : учебное пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 98 с. — ISBN 978-5-00097-787-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315791 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Забашта, А. Г. Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям : учебное пособие для вузов / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 136 с. — ISBN 978-5-507-50537-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/445292 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Гизатова, Н. В. Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов. Практикум : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов. — Уфа : БГАУ, 2022. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326567 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / Омаров Р.С., Шлыков С.Н. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 94 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/976462 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.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
Петрова, Л. В. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК РФ : учебное пособие / Л. В. Петрова, Л. Е. Мартеньянова ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2010. - 293 с. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : учебник для вузов. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева. - Москва. : КолосС, 2004. - 440 с. - ISBN 5-9532-0104-4 – Текст : непосредственный.	НСХБ
Рогов, И. А. Химия пищи / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. – Москва : КолосС, 2007. - 852 с. - ISBN 978-5-9532-0408-8 – 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
Вопросы питания. – Москва : ООО ГЭОТАР-Медиа, 1932. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – 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 «Электронная библиотека технического ВУЗа («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 «Вопросы питания»	http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru
Сайт журнала «Food processing industry»	http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы	http://sbiblio.com/biblio/
Журнал «Все о мясе»	https://eivis.ru/browse/publication/90219
Журнал «Мясная индустрия»	https://eivis.ru/browse/publication/207206
Журнал «Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/
Журнал «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 Физико-химические и биохимические
основы производства мясных продуктов
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Зубаирова, Л. А. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Л. А. Зубаирова. — Уфа : БГАУ, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-7456-0739-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201047 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов : учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159886 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Прикладная биотехнология мяса и мясопродуктов : учебное пособие / А. А. Нестеренко, М. Б. Ребезов, Н. В. Кенийз, Э. К. Окусханова. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 172 с. — ISBN 978-5-93098-076-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315806 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Савелькина, Н. А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / Н. А. Савелькина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — Часть 2 : Техническая биохимия — 2018. — 122 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133084 . — 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
Кругляков, П. М. Физическая и коллоидная химия : учебное пособие для вузов. — Москва : Высшая школа, 2007. — 317 с. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Конева, И. В. Физико-химические методы исследования : учебное пособие / И. В. Конева, Н. А. Пономарева, В. В. Мугак ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. — 123, [1] с. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Вопросы питания. — Москва : ООО ГЭОТАР-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст: непосредственный.	НСХБ
Молочная промышленность. — Москва : Молочная промышленность, 1902. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1019-8946. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Переработка молока. — Москва : ИД Отраслевые ведомости, 2000. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 2222-5455. — 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://click.ru/MC8Aq
Федеральный портал «Мое образование», предоставляющий доступ к открытым онлайн-курсам образовательных организаций	https://online.edu.ru
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Российское образование. Федеральный портал.	http://www.edu.ru
Сайт журнала «Food processing industry»	http://www.foodprom.ru/journals/food-processing-industry
Библиотека учебной и научной литературы	http://sbiblio.com/biblio/
Журнал «Все о мясе»	https://eivis.ru/browse/publication/90219
Журнал «Мясная индустрия»	https://eivis.ru/browse/publication/207206
Журнал «Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/
Журнал «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.07.01 Методы исследования мяса и мясных
продуктов
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Лемеш, Е. А. Методы исследований мяса и мясных продуктов : учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Н. Гулаков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/304880 . — 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
Зубаирова, Л. А. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясoproductов : учебное пособие / Л. А. Зубаирова. — Уфа : БГАУ, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-7456-0739-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201047 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Вопросы питания. — Москва : Гэотар-Медиа, 1932. — . — Выходит 6 раз в год. — ISSN 0042-8833. — Текст : электронный. — URL: https://lib.rucont.ru/efd/683001/info .	ИВИС
Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/ 10.12737/703 . - ISBN 978-5-16-006173-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/915096 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.ru/
Яшкин, А. И. Методы исследования состава и свойств мяса и мясoproductов : учебно-методическое пособие / А. И. Яшкин, Е. И. Машкина. — Барнаул : АГАУ, 2019. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/240821 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
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»	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 дисциплины Б1.В.ДВ.07.02 Сенсорный анализ продуктов питания
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Барабанова, Е. Б. Сенсорный анализ : учебное пособие / Е. Б. Барабанова, Н. А. Юрк, Ю. А. Динер. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 78 с. — ISBN 978-5-907507-79-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326405 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Медведев, П. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учебное пособие / Медведев П. В. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 97 с. - ISBN 978-5-7410-1760-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785741017609.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / Вытовтов А. А. - Санкт-петербург : ГИОРД, 2010. - 232 с. - ISBN 978-5-98879-113-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791133.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Австриевских, А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности : учебник / А. Н. Австриевских, В. М. Кан-тере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. - ISBN 978-5-379-00088-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379000882.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. — Москва : КолосС, 2004. - 570 с. - ISBN 5-9532-0187-7. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP : учебное 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
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
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
Вопросы питания. – Москва : Гэотар-Медиа, 1932 – . – Выходит раз в два месяца. – ISSN 0042-8833. – Текст : электронный. – URL: https://dlib.eastview.com/browse/publication/103533 . - Режим доступа: по подписке.	https://eivis.ru
Пищевая технология : научно-технический журнал / Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957 - . – Выходит раз в два месяца. – ISSN 0579-3009. – 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.ru»	http://znanium.ru
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС	https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
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 «Вопросы питания»	http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
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/
http://www.twirpx.com/files/food/pbad/ На сайте представлен курс лекций	Компьютерный класс
http://cat.convdocs.org/docs/index-34020.html . Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2006. – 124 с.	Компьютерный класс

http://nashaucheba.ru/ На сайте представлено учебное пособие Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологически активные добавки. М., 2003.	Компьютерный класс
http://www.flex-sport74.ru/articles/15/	Компьютерный класс
http://www.twirpx.com/file/270381/	Компьютерный класс
http://www.ukzdor.ru/minwe.html	Компьютерный класс
Профессиональные базы данных	https://do.omgau.ru

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе государственной итоговой аттестации
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКС/Н _____ /Стрельчик Н.В./

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Технология и техника молочной промышленности. Цельномолочное производство и сыроделие : учебное пособие / составители М. Г. Курбанова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-8353-3075-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/385004 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Федорова, Е. Г. Технология сыра / Е. Г. Федорова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 112 с. — ISBN 978-5-507-48834-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/364802 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123556 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45229-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262502 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
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
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

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

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:	
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
ФТД.01 Основы межкультурной коммуникации
в составе ОПОП 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 _____ /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 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, протокол № 7 от «24» марта 2026 г.

Председатель МКН _____ /Н.В. Стрельчик/

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