

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 17.04.2023 20:30:07  
Уникальный программный ключ:  
528682a78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

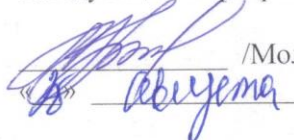


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой

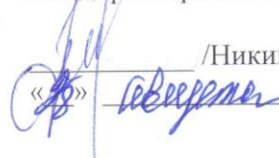


/Молчанов А.В./

2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. директора института ЗО и ДО



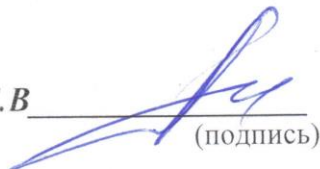
/Никишанов А.Н./

2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Тара и упаковка в мясной отрасли</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

**Разработчик: доцент, Андреева С.В.**

  
(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний видов, классификации тары и упаковки, характеристики основных свойств упаковочных материалов, планирования упаковки для пищевых продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения дисциплина «Тара и упаковка в мясной отрасли» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Введение в профессию», «Общая технология отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)», «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)».

Дисциплина «Тара и упаковка в мясной отрасли» является базовой для изучения дисциплин, практик: «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты»; «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

### Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции (или ее части)	Содержание компетенции(или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть

1	2	3	4	5	6
1	ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	термины и понятия упаковочного дела, общие понятия маркировки, виды маркировки технологические процессы производства продукции питания различного назначения в области маркировки тары и упаковки	использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов; использовать базовые знания по технологии продуктов различного назначения в области маркировки тары и упаковки	навыком расширения ассортимента пищевой продукции, совершенствуя технологический процесс и проводя его модернизацию в области маркировки тары и упаковки
2	ПК-5	Способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; - способы контроля тароупаковочных материалов	организовывать входной контроль качества тароупаковочных материалов,	практической организации входного контроля тароупаковочных материалов,
3	ПК-7	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	классификацию и структуру норм расхода тароупаковочных материалов при производстве мясной продукции, методы расчета расхода вспомогательных материалов при производстве продукции	устанавливать расход тароупаковочных материалов при производстве продукции, пользоваться справочной, учебной, специализированной литературой	навыком расчета тароупаковочных материалов при производстве продукции
4	ПК-11	Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологические потоки производства продукции на стадии упаковки	определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям, предъявляемым к информации для потребителей; читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки; использовать базовые знания по организации технологических потоков на стадии упаковки	навыком организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения в на стадии упаковки

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

## Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по курсам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	14,1			14,1		
<i>аудиторная работа:</i>	14			14		
лекции	6			8		
лабораторные	-			-		
практические	8			6		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1			0,1		
<i>контроль</i>	-			-		
Самостоятельная работа	93,9			93,9		
Форма итогового контроля	-			-		
Курсовой проект (работа)	-			-		

Таблица 3

## Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
6 семестр								
1.	История упаковки. Введение. Характеристика основных видов тары Классификация тары и упаковки Упаковка и ее функции	1	Л	В	2	-	ВК	УО
2.	«Изучение ГОСТ 17527-2003 – Упаковка. Термины и определения	2	ПЗ	Т	2	22	ТК	УО
3.	Требования к таре и упаковочным материалам Транспортно-производственная тара	3	Л	Т	2		ТК	УО
4.	Санитарно-гигиенические исследования упаковочных материалов	4	ПЗ	Т	2	24	ТК	УО
5.	Способы упаковки Тара для упаковывания мясных консервов Виды упаковки колбасных изделий	5	Л	КС	2		ТК	Д
6.	Качественные характеристики металлической тары	6	ПЗ	Т	2	24	ТК	УО
7	Виды колбасных оболочек. Расчет потребности	7	ПЗ	Т	2	23,9	ТК	УО,Т
8	Выходной контроль	8			0,1		Вых	З

1	2	3	4	5	6	7	8	9
							К	
<b>Итого:</b>					14	93,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – практическое занятие,

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме КС – круглый стол,

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, Т – тестирование, З – зачет

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

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

Целью практических занятий является формирование знаний видов и классификации тары и упаковки, навыка планирования тароупаковочных материалов и прогнозирования сроков хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1	Маркировка тары и упаковки. Конспект лекций : учебное пособие / Н. В. Черноусова, И. Н. Смиранный, В. В. Кухарский.: <a href="https://e.lanbook.com/book/128578">https://e.lanbook.com/book/128578</a>	Черноусова, Н. В.	Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, 2018.	1-7
2	Товароведение упаковочных материалов	Е.А.	Воронеж:	1-7

	и тары для продовольственных товаров Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/72772.html">http://www.iprbookshop.ru/72772.html</a>	Стебенева	Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	
3	. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В.Карташова: <a href="https://znanium.com/catalog/product/938033">https://znanium.com/catalog/product/938033</a>	Николаева, М. А	Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018	1-7

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, табл.3)
1	2	3	4	5
1.	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие <a href="http://www.iprbookshop.ru/72772.html">http://www.iprbookshop.ru/72772.html</a>	Стебенева Е.А.	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016	1-8
2.	Товароведение упаковочных материалов и тары [Электронный ресурс] : учебное пособие <a href="http://www.iprbookshop.ru/734.html">http://www.iprbookshop.ru/734.html</a>	Трыкова Т.А.	М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010	1-8

### в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Об упаковке. Для упаковки <http://www.unipack.ru>
2. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
3. Мясной клуб - международный профессиональный сайт мясной промышленности, мясников, колбасников, техников, механиков, технологов, маркетологов. <http://www.meat-club.ru/>
4. Мясные технологии <http://www.meatbranch.com/>
5. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.
6. Электронная библиотека РГБ. –  
<http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>

### г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы

данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;  
 – активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от	Вспомогательная



## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности - частичное затемнение дневного света.

Для выполнения практических работ имеется лаборатория 105, оснащенная необходимым комплектом специализированной мебели, меловой доской, экраном, комплектом мультимедийного оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся аудитория №124,109 оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Общая технология отрасли» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Тара и упаковка в мясной отрасли».

#### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Методические указания по изучению дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» включают в себя\*:

1. Краткий курс лекций
2. Методические указания по выполнению практических работ

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

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESETNOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	Срок действия контракта истек
<p>KasperskyEndpointSecurity</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая технология отрасли» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ



(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

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

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В.Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»  
на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**  
а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129085">https://e.lanbook.com/book/129085</a>	В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	1-7
2	Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения учебное пособие для СПО Режим доступа: <a href="http://www.iprbooks.ru/91859.html">http://www.iprbooks.ru/91859.html</a> .	Клычкова М.В., Кичко Ю.С.—	Саратов: Профобразование, 2020	1-7

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

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В. Молчанов



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

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

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

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

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

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В. Молчанов



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Тара и упаковка в мясной отрасли»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тара и упаковка в мясной отрасли»  
на 2021/2022 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129085">https://e.lanbook.com/book/129085</a>	В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович.	Санкт-Петербург : Лань, 2020	1-7
2	Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения учебное пособие для СПО Режим доступа: <a href="http://www.iprbooks.hop.ru/91859.html">http://www.iprbooks.hop.ru/91859.html</a> .	Клычкова М.В., Кичко Ю.С.—	Саратов: Профобразование, 2020	1-7

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

Заведующий кафедрой

(подпись)



А.В. Молчанов