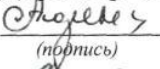


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт сельского хозяйства и природных ресурсов
Кафедра технологии переработки с/х продукции

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСХПР

(подпись) А.М. Козина
«2» апреля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

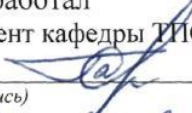
История развития переработки сельскохозяйственной продукции

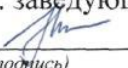
для направления подготовки 35.03.07. -
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль – Разработка новых продуктов

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела обеспечения
деятельности ИСХПР


(подпись) Л.П. Семкин
«02» 04 2019 г.

Разработал
Доцент кафедры ТПС

(подпись) К.Н. Ларичева
«6» февраля 2019 г.

Принято на заседании кафедры
Протокол № 7 от «27» февраля 2019 г.
И.О. заведующего кафедрой ТПС

(подпись) Н.Г. Лаптева
«27» февраля 2019 г.

1 Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование компетентности студентов в области современных научно-технических достижений в технологиях производства различных пищевых продуктов и истории развития перерабатывающих производств; формирование у студентов интереса к выбранной специальности.

Задачи:

- а) сформировать у обучающихся представление об основных этапах формирования перерабатывающей отрасли в области и РФ;
- б) подготовить обучающихся к пониманию огромной значимости разработок и открытий отечественных ученых и технологов в развитии человеческой цивилизации;
- в) освоить основные термины, используемые в переработке с/х продукции и показать особенности истории развития отрасли по переработке сельскохозяйственной продукции;
- г) продемонстрировать вклад ученых в развитие отечественной перерабатывающей промышленности;
- д) сориентировать обучающихся на использование полученного знания в будущей профессиональной деятельности.

2 Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Изучение учебной дисциплины не предполагает наличие входных требований, поэтому оно базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в рамках общеобразовательной школы. Освоение учебной дисциплины может являться компетентностным ресурсом для изучения таких учебных дисциплин, как «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» и прочих учебных дисциплин, предусмотренных учебными планами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3 Требования к результатам освоения учебной дисциплины

Перечень компетенций, которые формируются в процессе освоения учебной дисциплины:

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Результаты освоения учебной дисциплины представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплины

Код и наименование компетенции	Результаты освоения учебной дисциплины (индикаторы достижения компетенций)		
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	Знать современные технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства.	Уметь обосновывать и выбирать способ производства и переработки, технологические режимы, технологическое оборудование для реализации технологии.	Владеть навыком применения нормативно-технической документации для реализации технологии

4 Структура и содержание учебной дисциплины

4.1 Трудоемкость учебной дисциплины

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

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		1/1 семестр (в зависимости от содержания учебного плана)
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	6	6
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	90	90
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	90	90
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)	экзамен	экзамен

Таблица 3 - Трудоемкость учебной дисциплины для заочной формы обучения

Части учебной дисциплины	Всего	Распределение по семестрам
		1/2 семестр (в зависимости от содержания учебного плана)
1. Трудоемкость учебной дисциплины (модуля) в зачетных единицах (ЗЕТ)	6	6
2. Контактная аудиторная работа в академических часах (АЧ)	20	20
3. Курсовая работа/курсовой проект (АЧ) <i>(при наличии)</i>	-	-
4. Внеаудиторная СРС в академических часах (АЧ)	160	160
5. Промежуточная аттестация (зачет; дифференцированный зачет; экзамен) (АЧ)	экзамен	экзамен

4.2 Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Характеристика и развитие пищевой промышленности России

- 1.1 Классификация отраслей пищевой промышленности
- 1.2 Характеристика сырья для пищевой промышленности
- 1.3 Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания
- 1.4 Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств
- 1.5 История развития техники и науки
- 1.6 Пищевые производства в России в конце XIX – начале XX века
- 1.7 Пищевые производства СССР в 20-е – 80-е годы XX века
- 1.8 Пищевая промышленность России в конце XX – начале XXI вв.
- 1.9 Современное состояние перерабатывающей отрасли в России и Новгородской области

Раздел 2. История производства основных пищевых продуктов

- 2.1 Характеристика рационов питания.
- 2.2 История развития переработки зерновых культур
- 2.3 История развития хлебопечения

- 2.4 Начало развития молочного дела в России
- 2.5 История развития мясной отрасли в России
- 2.6 История развития рыболовства и рыбоводства
- 2.7 Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод
- 2.8 Производство растительного масла
- 2.9 Производство консервированных продуктов

4.3 Трудоемкость разделов учебной дисциплины и контактной работы

Таблица 4 - Трудоемкость разделов учебной дисциплины

№	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины (модуля), УЭМ, наличие КП/КР	Контактная работа (в АЧ)				Внеауд. СРС (в АЧ)	Формы текущего контроля
		Аудиторная			В т.ч. СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР			
Раздел 1. Характеристика и развитие пищевой промышленности России							
1.1	Классификация отраслей пищевой промышленности	3	-	-	1	5	Отчет
1.2	Характеристика сырья для пищевой промышленности	3	-	-	1	5	Отчет
1.3	Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания	3	-	-	1	5	Отчет
1.4	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	3	-		1	5	Отчет
1.5	История развития техники и науки	3	3		1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
1.6	Пищевые производства в России в конце XIX – начале XX века	3	-	-	1	5	Отчет
1.7	Пищевые производства СССР в 20-е – 80-е годы XX века	3	-		1	5	Отчет
1.8	Пищевая промышленность России в конце XX – начале XXI вв.	3	-		1	5	Отчет
1.9	Современное состояние перерабатывающей отрасли в России и Новгородской области	3	3		1	5	Отчет
Раздел 2 История производства основных пищевых продуктов							
2.1	Характеристика рационов питания	3	-	-	1	5	Отчет
2.2	История развития переработки зерновых культур	3	6		1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.3	История развития хлебопечения	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.4	Начало развития молочного дела в России	3	6	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.5	История развития мясной отрасли в России	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.6	История развития рыболовства и рыбоводства	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация

№	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины (модуля), УЭМ, наличие КП/КР	Контактная работа (в АЧ)				Внеауд. СРС (в АЧ)	Формы текущего контроля
		Аудиторная			В т.ч. СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР			
2.7	Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.8	Производство напитков	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
2.9	Производство консервированных продуктов	3	3	-	1	5	Отчет Реферат Доклад Презентация
	Аттестация	Экзамен					
	ИТОГО	54	36	-	18	90	

4.4 Лабораторные работы и курсовые работы/курсовые проекты

4.4.1 Перечень тем лабораторных работ:

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом.

4.4.2 Примерные темы курсовых работ/курсовых проектов:

Курсовые работы/курсовые проекты не предусмотрены учебным планом.

5 Методические рекомендации по организации освоения учебной дисциплины

Таблица 5 - Методические рекомендации по организации лекций

№	Темы лекционных занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
Раздел 1. Характеристика и развитие пищевой промышленности России		
1.	Классификация отраслей пищевой промышленности	3
2.	Характеристика сырья для пищевой промышленности	3
3.	Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания	3
4.	Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств	3
5.	История развития техники и науки	3
6.	Пищевые производства в России в конце XIX – начале XX века	3
7.	Пищевые производства СССР в 20-е – 80-е годы XX века	3
8.	Пищевая промышленность России в конце XX – начале XXI вв.	3
9.	Современное состояние перерабатывающей отрасли в России и Новгородской области	3
Раздел 2 История производства основных пищевых продуктов		
1.	Характеристика рационов питания	3
2.	История развития переработки зерновых культур	3
3.	История развития хлебопечения	3
4.	Начало развития молочного дела в России	3
5.	История развития мясной отрасли в России	3
6.	История развития рыболовства и рыбоводства	3
7.	Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод	3
8.	Производство напитков	3
9.	Производство консервированных продуктов	3
	ИТОГО	54

Таблица 6 - Методические рекомендации по организации практических занятий

№	Темы практических занятий (форма проведения)	Трудоемкость в АЧ
Раздел 1. Характеристика и развитие пищевой промышленности России		
1.	Вклад ученых в развитие пищевой промышленности (семинар, презентация и обсуждение доклада).	3
2.	Знакомство с перерабатывающими предприятиями Великого Новгорода (экскурсия, обсуждение)	3
Раздел 2 История производства основных пищевых продуктов		
3.	История производства продуктов переработки зерна (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
4.	История производства растительного масла (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
5.	Русские традиции в хлебопечении. Интересные факты о хлебе. Особенности национального хлебопечения (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
6.	История развития производства молочных продуктов и их использование в питании человека (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
7.	Возникновение и развитие сыродельной и маслодельной отрасли молочной промышленности (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
8.	История производства мяса и мясoproductов (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
9.	История рыбной промышленности (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
10.	Научные основы переработки плодоовощной продукции (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
11.	История производства безалкогольных напитков (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
12.	История консервного производства (семинар, презентация и обсуждение доклада)	3
	ИТОГО	36

Рекомендации к проведению практических занятий.

1) Семинар

На примере темы семинара «История сыроделия»

Возможные вопросы для обсуждения проблемы:

- легенды о появлении сыра;
- первый сыроваренный завод в России;
- наиболее известные и популярные сыры в мире;
- основоположники сыроделия.

2) Презентация

Презентация является одним из самых эффективных способов показать студентам свою работу над поставленным вопросом или проблемой. Студентам рекомендуется использовать презентационные материалы для наглядного дополнения своего доклада. Презентация должна иметь четкую структуру, и стиль удобный для восприятия информации.

Требования к оформлению презентации:

- не менее 10 слайдов;
- первый слайд – титульный лист (название темы, ФИО и место учебы автора);
- второй слайд – содержание;
- последний слайд - список литературы;
- на слайдах минимум текста;
- популярный незамысловатый шрифт;
- размер шрифта не менее 14;
- максимум 3 цвета на слайде,
- сочетаемость цветов;
- высокий контраст изображения;
- отсутствие сложной анимации;
- умеренное применение диаграмм, графиков, рисунков, фотографий;

- отказ от трехмерных диаграмм, колонтитулов и всего, что может отвлекать внимание.

Доклад должен быть кратким. На доклад отводится 7-8 минут и столько же времени планируется на возможные вопросы (обсуждение доклада).

3) Обсуждение доклада

Цель: закрепление у обучающихся знаний, полученных по теме. Обсуждение рекомендуется проводить путем сочетания дискуссии с групповой консультацией. Предварительно следует выработать вопросы для обсуждения по предлагаемой теме.

6 Фонд оценочных средств учебной дисциплины

Фонд оценочных средств представлен в Приложении А.

7 Условия освоения учебной дисциплины

7.1 Учебно-методическое обеспечение

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

7.2 Материально-техническое обеспечение

Таблица 7 - Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

№	Требование к материально-техническому обеспечению	Наличие материально-технического оборудования и программного обеспечения
1.	Наличие учебной аудитории	Учебная мебель, доска
2.	Мультимедийное оборудование	1 компьютер, проектор, экран, выход в интернет
3.	Программное обеспечение	Microsoft Windows 7 Professional Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212 от 30.04.2015 Microsoft Office 2007 Standard Open License № 47742190 от 30.11.2012 Kaspersky Endpoint Security Standard Лицензия № 1C1C-180910-103950-813-1463 от 10.09.2018

Приложение А
(обязательное)
Фонд оценочных средств
учебной дисциплины
«История развития переработки сельскохозяйственной продукции»

1 Структура фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств состоит из двух частей:

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

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

2 Перечень оценочных средств текущего контроля и форм промежуточной аттестации

Таблица А.1 - Перечень оценочных средств

№	Оценочные средства для текущего контроля	Темы учебной дисциплины	Баллы	Проверяемые компетенции
1.	Доклад	Раздел 1. 1. История развития техники и науки Раздел 2. 2. История развития переработки зерновых культур 3. История развития хлебопечения 4. Начало развития молочного дела в России 5. История развития мясной отрасли в России 6. История развития рыболовства и рыбоводства 7. Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод 8. Производство напитков 9. Производство консервированных продуктов	10*5 = 50	ОПК-4
2.	Отчет (конспект)	Раздел 1. 1. Классификация отраслей пищевой промышленности 2. Характеристика сырья для пищевой промышленности 3. Факторы, влияющие на формирование производства продуктов питания 4. Исторические этапы в развитии перерабатывающих производств 5. История развития техники и науки 6. Пищевые производства в России в конце XIX – начале XX века 7. Пищевые производства СССР в 20-е – 80-е годы XX века 8. Пищевая промышленность России в конце XX – начале XXI вв. 9. Современное состояние перерабатывающей отрасли в России и Новгородской области Раздел 2. 10. Характеристика рационов питания 11. История развития переработки зерновых культур 12. История развития хлебопечения	5*18= 90	

		13. Начало развития молочного дела в России 14. История развития мясной отрасли в России 15. История развития рыболовства и рыбоводства 16. Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод 17. Производство напитков 18. Производство консервированных продуктов		
3.	Реферат	Раздел 1. 1. История развития техники и науки Раздел 2. 2. История развития переработки зерновых культур 3. История развития хлебопечения 4. Начало развития молочного дела в России 5. История развития мясной отрасли в России 6. История развития рыболовства и рыбоводства 7. Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод 8. Производство напитков 9. Производство консервированных продуктов	50	
4.	Презентация	Раздел 1. 1. История развития техники и науки Раздел 2. 2. История развития переработки зерновых культур 3. История развития хлебопечения 4. Начало развития молочного дела в России 5. История развития мясной отрасли в России 6. История развития рыболовства и рыбоводства 7. Исторические аспекты переработки овощей плодов и ягод 8. Производство напитков 9. Производство консервированных продуктов	10*5 = 50	
5.	Участие в обсуждениях	По всем темам	10	
<i>Промежуточная аттестация</i>				
	Экзамен		50	
	ИТОГО		300	

3 Рекомендации к использованию оценочных средств

Таблица А.2 - Доклад

Критерии оценки	Количество вариантов заданий
Логичная структура доклада, наличие выводов	30 вариантов
Анализ темы с учетом современных технологий	
Самостоятельность, оригинальность при подготовке доклада	
Использование знаний, фактов, теорий	

Примерные темы:

1. История производства растительного масла в России
2. Из истории производства крупы
3. Из истории производства муки
4. История производства макаронных изделий
5. Развитие пивоваренного производства
6. Русские традиции в хлебопечении. Интересные факты о хлебе. Особенности национального хлебопечения
7. История возникновения кисломолочных продуктов
8. Возникновение и развитие производства творога.

9. История возникновения производства йогурта.
10. Легенды о происхождении сыра. Сыроварение в России.
11. История маслодельного промысла.
12. История производства мороженого.
13. Возникновение молочных консервов.
14. История возникновения детских молочных продуктов.
15. Исторические сведения о сухом молоке.
16. Возникновение продуктов из молока разных видов животных.
17. История производства колбасных изделий.
18. История производства мясных консервов.
19. История производства рыбных консервов.
20. Развитие технологии сахарного производства
21. История развития переработки картофеля
22. Исторические аспекты производства плодово-ягодных консервов.
23. История русского пряника
24. Из истории производства ржаного хлеба
25. История производства шоколада
26. Сбитень – русский национальный напиток
27. История возникновения кваса.
28. Из истории производства кофе и какао
29. История производства чая
30. Мед – самая древняя сладость.

Таблица А.3 – Реферат

Критерии оценки	Количество вариантов заданий
Логичная структура реферата, наличие выводов	17 вариантов
Степень соответствия содержания реферата заявленной теме	
Уровень самостоятельности при подготовки реферата	
Наличие и грамотность ссылок на научную литературу	

Примерные темы:

1. История производства растительного масла в России
2. Из истории производства крупы
3. Из истории производства муки
4. История производства макаронных изделий
5. Развитие пивоваренного производства
6. Русские традиции в хлебопечении. Интересные факты о хлебе. Особенности национального хлебопечения
7. История возникновения кисломолочных продуктов
8. Возникновение и развитие производства творога.
9. История возникновения производства йогурта.
10. Легенды о происхождении сыра. Сыроварение в России.
11. История маслодельного промысла.
12. История производства мороженого.
13. Возникновение молочных консервов.
14. История возникновения детских молочных продуктов.
15. Исторические сведения о сухом молоке.
16. Возникновение продуктов из молока разных видов животных.
17. История производства колбасных изделий.
18. История производства мясных консервов.

19. История производства рыбных консервов.
20. Развитие технологии сахарного производства
21. История развития переработки картофеля
22. Исторические аспекты производства плодово-ягодных консервов.
23. История русского пряника
24. Из истории производства ржаного хлеба
25. История производства шоколада
26. Сбитень – русский национальный напиток
27. История возникновения кваса.
28. Из истории производства кофе и какао
29. История производства чая
30. Мед – самая древняя сладость.

Таблица А.4 – Участие в обсуждениях

Критерии оценки	Количество вариантов заданий
Подготовка содержательного вопроса	18
Уровень активности в осуждении проблемы	
Использование терминологии, концепций, теории при освещении и решении проблемы	
Наличие собственной позиции	

Примерные вопросы:

1. Проблемы снабжения населения нашей планеты достаточным количеством полноценных по качеству продуктов питания
2. Наиболее значительные достижения в пищевой промышленности последнего столетия
3. Обеспечение продовольственной независимости в России

Таблица А.5– Экзамен

Критерии оценки	Количество вариантов заданий	Количество вопросов
Полнота раскрытия вопросов	35	2
Точность ответов на вопросы		
Грамотность изложения материала, владение материалом, способность к обобщению данных		

Пример экзаменационного билета:

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого

Кафедра ТПСП

Экзаменационный билет № _____

Учебная дисциплина История развития переработки сельскохозяйственной продукции

Для направления подготовки 35.03.07. – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль – Разработка новых продуктов

- 1 Первые исторические сведения об использовании молока в питании человека. Основные национальные кисломолочные продукты
- 2 Первые механизированные пекарни в России. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.

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

Заведующий кафедрой _____ (ФИО)

Все материалы для проведения промежуточного контроля хранятся на кафедре.

Приложение Б
(обязательное)
Карта учебно-методического обеспечения
учебной дисциплины
«История развития переработки сельскохозяйственной продукции»

Таблица Б.1 – Основная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
1. Хуршудян С. А. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России: учеб. пособие для студентов, магистров и аспирантов / С. А. Хуршудян, Ц. Р. Зайчик. - М.: ДеЛи принт, 2009. - 203, [1] с.: ил. - Библиогр.: с. 198-201. - Прил.: с. 188-197. - ISBN 978-5-94343-189-0: (в пер.)	12	нет
Электронные ресурсы		

Таблица Б.2 – Дополнительная литература

Библиографическое описание издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Печатные источники		
1. Бугаенко И. Ф. Общая технология отрасли. Научные основы технологии сахара: учеб. для студентов вузов. Ч.1. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 507,[1] с.: ил. - Библиогр.: с. 504-508. - ISBN 978-5-98879-025-9: (в пер.)	2	нет
2. Вышемирский Ф.А. Этюды о масле, маслоделии и маслоделах. - М.: Молочная промышленность, 2008. - 363с.: ил. - Библиогр.: с.359-361. - ISBN из 14 цифр. - ISBN 978-5-901678-0309: (в пер.)	2	нет
3. Григорьев А. А. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие для вузов. - М.: КолосС, 2008. - 111,[1] с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 110. - Прил.: с. 107-109. - ISBN 978-5-9532-0604-4: (в пер.)	5	нет
4. История развития сельскохозяйственной техники: метод. рекомендации / сост. С. Б. Павлов; Новгород. гос. ун-т им. Ярослава Мудрого. - Великий Новгород, 2016. - 32 с.: ил. - Библиогр.: с. 32. - Б. ц., 100 экз.	10	1
5. Вышемирский Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : Гиорд, 2010. - 284, [1] с. : ил. - Библиогр.: с. 275-280. - ISBN 978-5-98879-123-2 : (в пер.)	3	нет
6. Ларичева К.Н. Конспект лекций по дисциплине «История развития переработки сельскохозяйственной продукции». – НовГУ - В.Новгород, 2019. – 58 с.	-	1
7. Методические указания по выполнению самостоятельной работы студента по дисциплине «История развития переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. К.Н. Ларичева. Великий Новгород, 2019. – 6 с.	-	1

8. Методические указания по выполнению практических работ студента по дисциплине «История развития переработки сельскохозяйственной продукции» / сост. К.Н. Ларичева. Великий Новгород, 2019. – 5 с.	-	1
Электронные ресурсы		

Зав. кафедрой  Н. З. Ларичева
подпись И.О.Фамилия
 «27» декабря 2019 г.

Рабочая программа актуализирована на 20__/20__ учебный год.
 Протокол № ____ заседания кафедры от «____» _____ 20__ г.
 Разработчик: _____
 Зав. кафедрой _____

[illegible]