

Отделом библиотечного обслуживания  
учебного процесса представлена  
виртуальная выставка

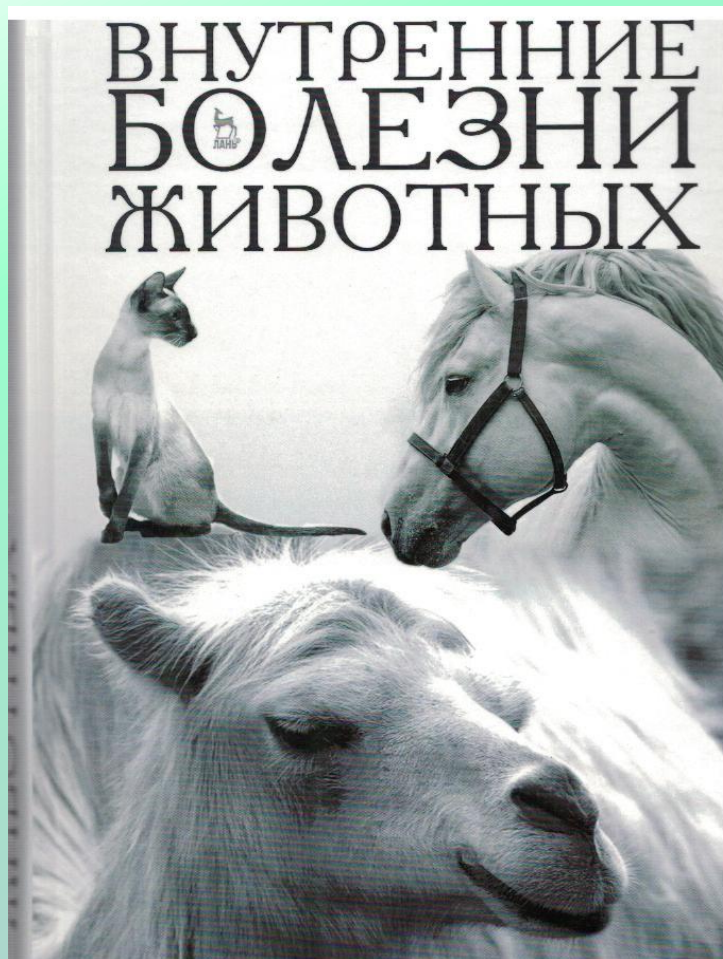
***В ПОМОЩЬ ВЫПУСКНИКУ***

СПЕЦИАЛИТЕТ –  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКЗАМЕН  
ПОЗВОЛЯЕТ ВЫЯВИТЬ И  
ОЦЕНИТЬ ТЕОРЕТИЧЕСКУЮ  
ПОДГОТОВКУ ВЫПУСКНИКА ДЛЯ  
ВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

*36.05.01 ВЕТЕРИНАРИЯ*

*КВАЛИФИКАЦИЯ –*

*ВЕТЕРИНАРНЫЙ ВРАЧ*

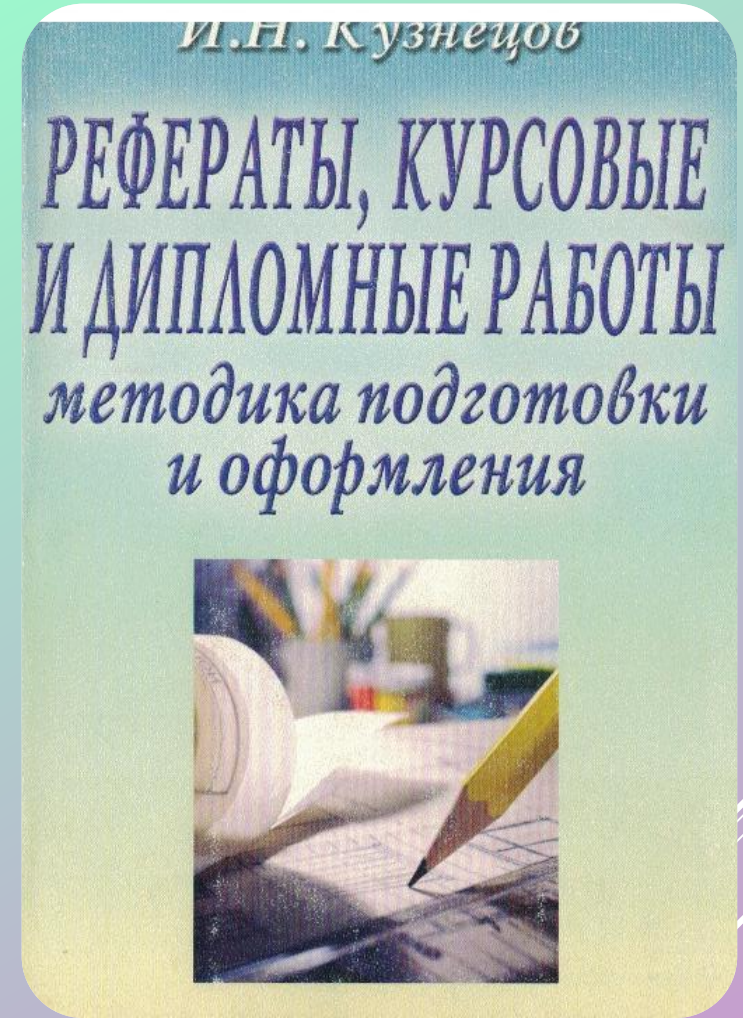


Внутренние болезни животных: Учебник/Под общ. Ред.  
Г.Г. Щербакова, А.В. Яшина, А.П. Курдеко, К.Х.  
Мурзагулова.- СПб.: Издательство «Лань», 2014.-  
720с.:ил.(+вклейка,4с.)-(Учебники для вузов. Специальная  
литература).

ISBN 978-5-8114-1682-0

В учебнике приведен материал по  
важнейшей области знаний  
ветеринарии - внутренним болезням  
животных, их распространенности,  
причинах, механизмах развития,  
симптоматике, методах  
распространения, лечения и  
профилактике.

БАКАЛАВРИАТ -  
ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА  
ЯВЛЯЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ РАБОТОЙ СТУДЕНТА, В  
КОТОРОЙ СИСТЕМАТИЧЕСКИ ЗАКРЕПЛЯЮТСЯ И  
РАСШИРЯЮТСЯ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ЗНАНИЯ И  
ПРАКТИЧЕСКИЕ НАВЫКИ, ПРИ ИЗУЧЕНИИ  
ЦИКЛОВ ДИСЦИПЛИН, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ  
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ  
ПОДГОТОВКИ.

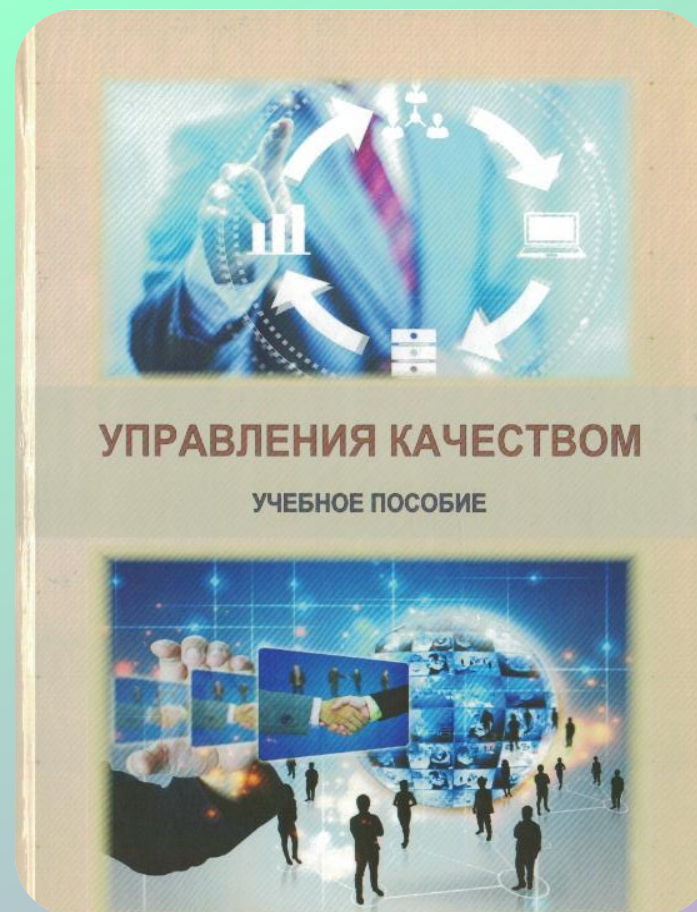




## *27.03.02 Управление качеством*

### ► *Квалификация - Бакалавр*

Учебное пособие составлено в соответствии с программой учебной дисциплины «Управление качеством» и содержит системное изложение основных понятий в области качества, факторов и условий, влияющих на качество продукции, методов оценки уровня качества, основ стандартизации в области обеспечения качества, действующих правил и процедур сертификации продукции и систем качества, защиты потребителей от некачественной продукции.



Коник Н.В., Сеница В.В.  
Учебное пособие по дисциплине «Управление качеством»  
/ Н.В. Коник, В.В. Сеница; ФГБОУ ВО  
«Саратовский ГАУ им. Вавилова». Саратов, 2021.-248 с.  
ISBN 978-5-6046312-0-1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

## УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

по дисциплине

«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ»

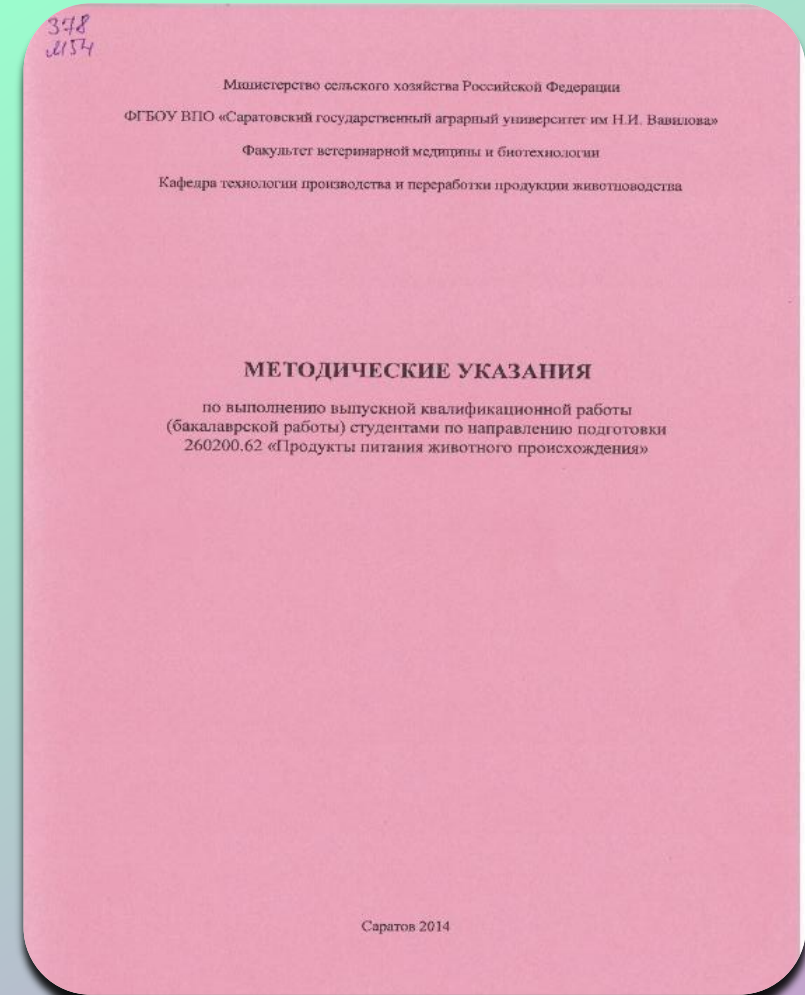


Обеспечение качества выпускаемой продукции — одна из важных задач производства. Основными инструментами обеспечения качества продукции являются метрология, стандартизация и сертификация. Учебное пособие «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» содержит основы метрологии, основные положения закона «О техническом регулировании» по стандартизации.

Учебное пособие по дисциплине «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» / Н.В. Коник, Д.К. Ахметжан. — Саратов: Саратовский источник, 2019-180 с. ISBN 978-5-91879-929-1

*19.03.03 Продукты питания  
животного происхождения  
Квалификация - Бакалавр*

Приведены требования к оформлению  
выпускной квалификационной работы,  
перечень прилагаемой к ней нормативно  
технической документации.



Методические указания по выполнению выпускной  
квалификационной(бакалаврской работы) / Саратов, Государственный  
аграрный университет им. Н.И. Вавилова, 2014.-47 с.  
Составители: к.т.н. доцент Андреева, к.т.н., доцент Шалапугина Н.В.,  
к.б.н. доцент Левина Т.Ю.



Дипломное  
проектирование  
предприятий  
мясной  
промышленности

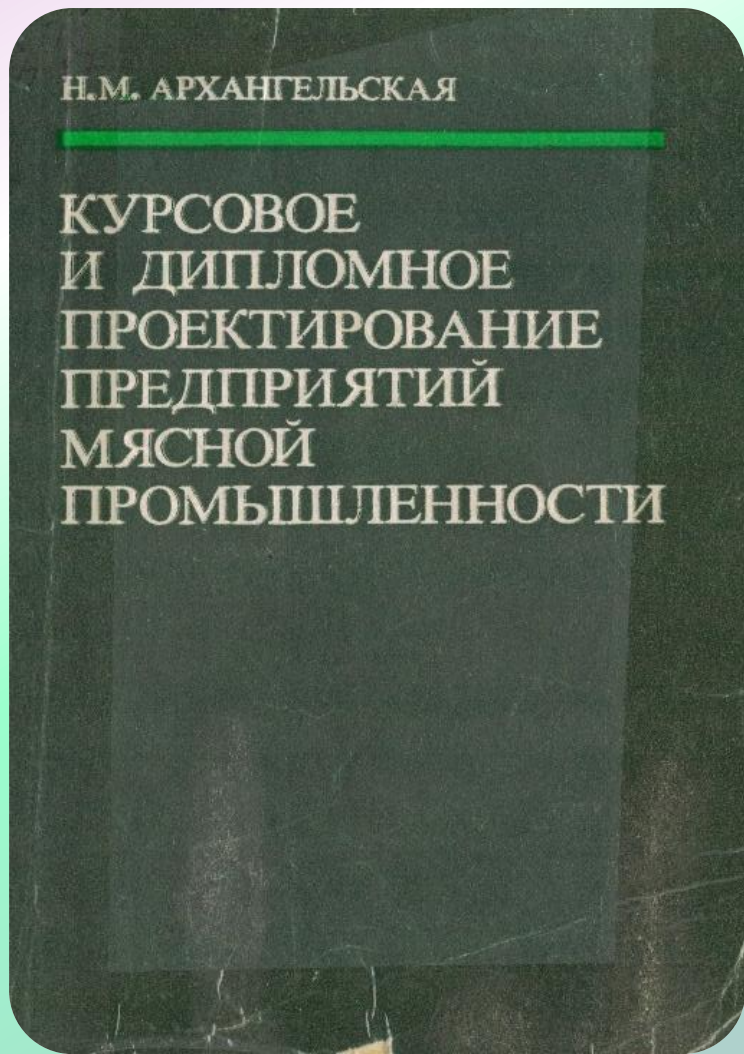
В книге даны основные понятия и сведения об организации проектирования технико-экономическом обосновании строительства предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, порядок выполнения различных стадий проекта.

Описаны генеральные планы проектируемых предприятий, принципы компоновки и графическое оформление. Приведены принципы технологических расчетов. Указано расположение основных производственных зданий на промышленной площадке.

Рассмотрены вопросы, связанные с технологическим проектированием и оформлением проекта.

Изложены основы автоматизации производственных проектированием и оформлением проекта

Буянов А.С., Рейн Л.М., Слепченко И.Р., Чурилин И.Н. –  
М.: Пищевая промышленность, 1979.-248 с.



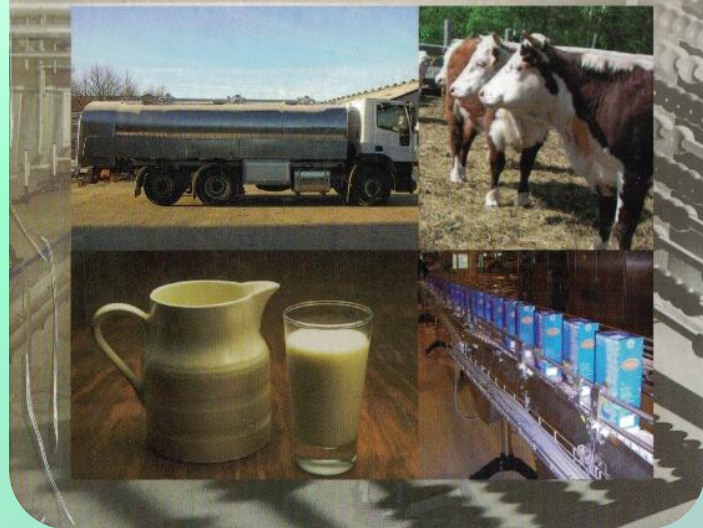
Архангельская Н.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности: Учеб. пособие для студентов вузов.- М.: Агропромиздат, 1986.-200 с.: ил.

В учебном пособии приведены сведения о состоянии промышленного проектирования предприятий мясной промышленности, составлении проектно-сметной документации, значении курсового и дипломного проектирования в вузе, указаны методика и принципы технологических расчетов, выбора оборудования и объемно- планировочных решений предприятий, даны рекомендации о стадиях и последовательности работы, оформлении материала.



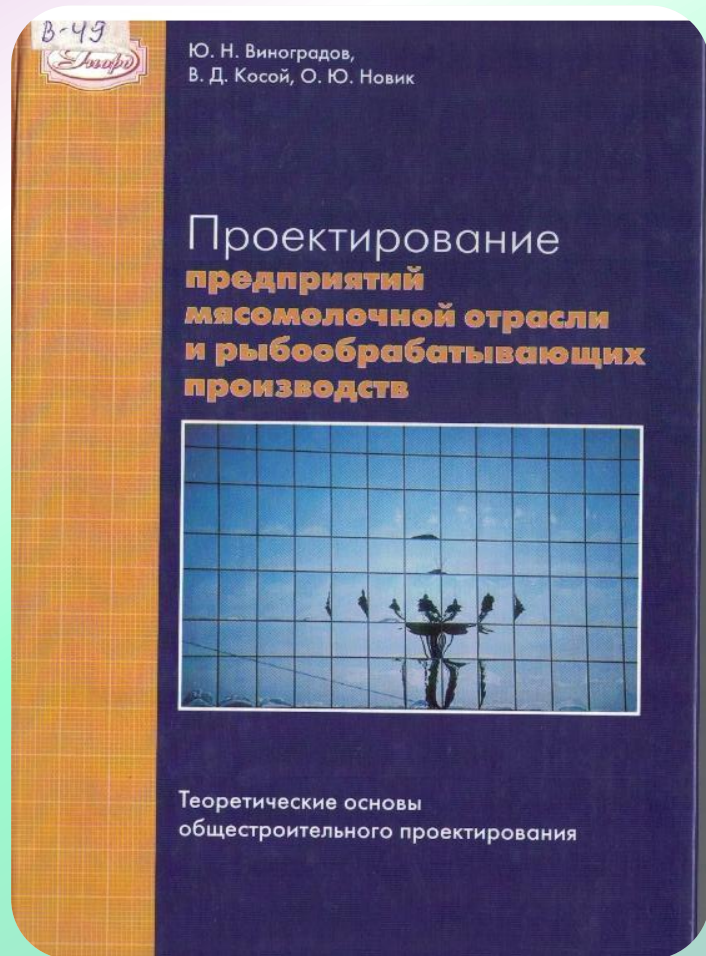
И. А. Евдокимов, С. В. Василисин,  
А. Д. Лодыгин, Д. Н. Лодыгин

Расчет материальных потоков  
при переработке молока  
в курсовом и дипломном  
проектировании



Евдокимов И.А. Расчет материальных потоков при переработке молока в курсовом и дипломном проектировании.: учебное пособие./ И.А. Евдокимов, С.В. Василисин, А.Д. Лодыгин, Д.Н. Лодыгин.- СПб.: проспект Науки. 2009.-272 с.  
ISBN 978-5-903090-28-0

Учебное пособие представляет собой руководство по выполнению расчетов материальных потоков при переработке молока на различные виды молочных продуктов цельномолочного, маслодельного, сыродельного и молочноконсервного направлений. В пособии приведены схемы безотходной переработки молока на продукты цельномолочного производства, масло, сыр и молочные консервы, нормы расходов сырья и основных компонентов при выработке молочных продуктов, нормируемых по отдельным технологическим операциям, рецептурные составы основных видов продуктов.



В книге излагаются современные методы общестроительного проектирования мясной, молочной и рыбной промышленности, включающие разработку генеральных планов, конструирование промышленных зданий и холодильников, реконструкцию предприятий, инженерное обеспечение систем отопления, вентиляции, водопровода и канализации.

Виноградов Ю.Н. и др. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и рыбообработывающих производств. Теоретические основы общестроительного проектирования / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик.- СПб.: ГИОРД, 2005.-336 с.: ил.  
ISBN 5-901065-97-2





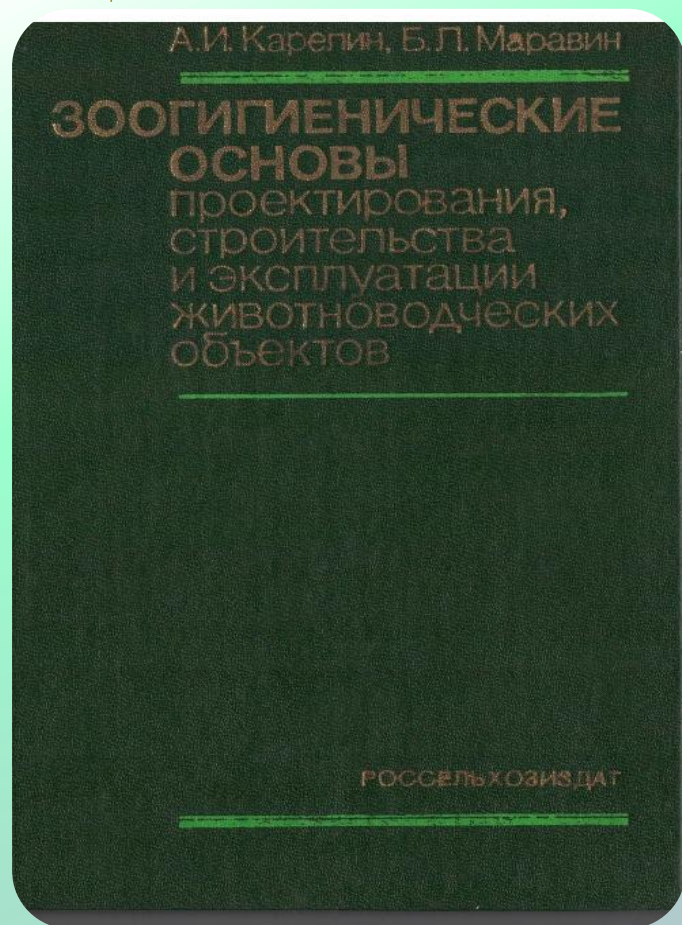
Рассмотрены основные типы предприятий, основы автоматизированного проектирования, изложены основные вопросы проектирования сметной документации при строительстве и реконструкции предприятия. Дан перечень типовых проектов заводов, их особенности и преимущества перед индивидуальными проектами. Приведены особенности курсового и дипломного проектирования, дипломной работы для бакалавриата.

Учебное пособие/ Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А. Тихомирова.- СПб.: ГИОРД 2006.-288 с.: ил  
ISBN 5-98879-034-8



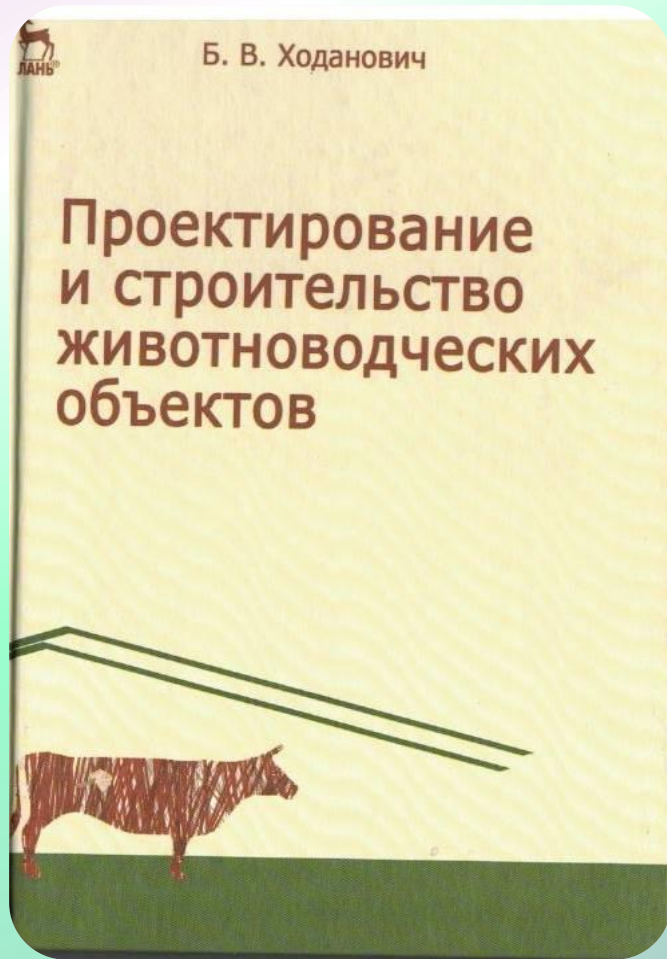
## 36.03.02 ЗООТЕХНИЯ

### КВАЛИФИКАЦИЯ - БАКАЛАВР



В книге представлены данные по нормам технологического проектирования, строительного-техническому обеспечению и зоогигиеническим требованиям при проектировании, строительстве, приемке и эксплуатации животноводческих объектов. Большое внимание уделено системам поддержания оптимального микроклимата в животноводческих помещениях

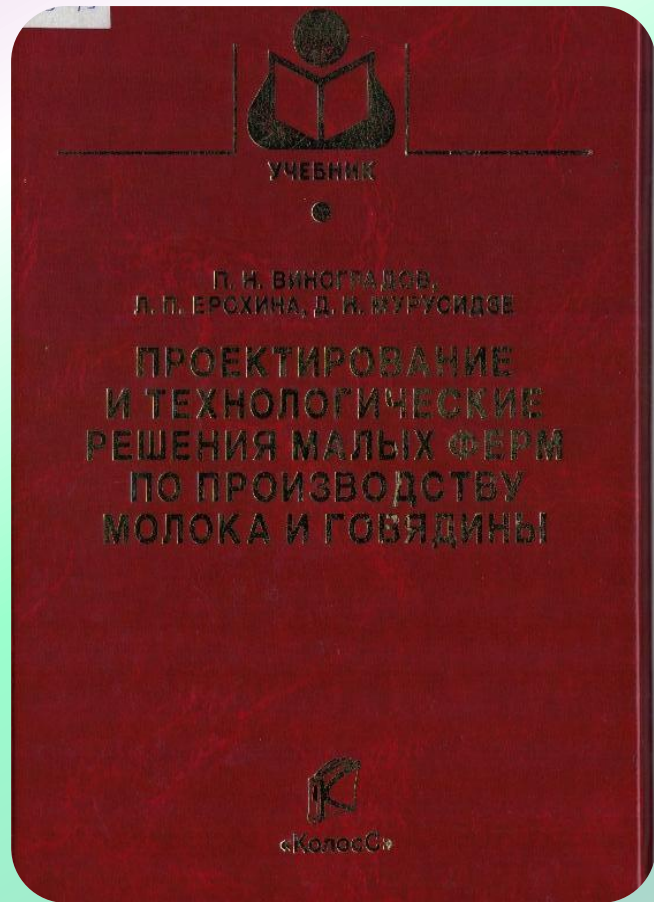
Карелин А.И., Маравин Б.Л. Зоогигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации животноводческих объектов.- М.: Россельхозиздат, 1987.-271 с.: ил.



В учебнике изложены сведения и рекомендации, необходимые для проектирования, строительства и эксплуатации животноводческих объектов.

Представлены технические решения предприятий для различных видов животных, отвечающие современным требованиям повышения качества продукции, интенсификации производства и охраны окружающей среды.

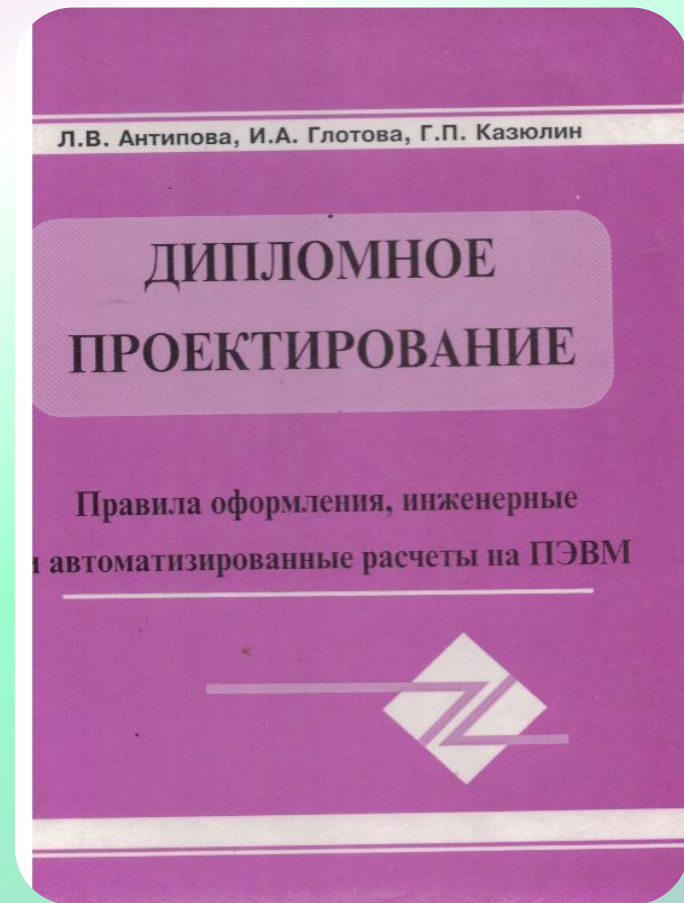
Ходанович Б.В. Проектирование и строительство животноводческих объектов: Учебник 2-е изд., испр. и доп.- СПб.: Издательство «Лань», 2012.-288с.: ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература)



Виноградов П.Н., Ерохина Л.П., Мусуридзе Д.Н.  
Проектирование и технологические решения малых ферм  
по производству молока и говядины.-М.:КолосС,2008.-  
120с.:ил.-(Учебники и учеб. пособия для студентов высш.  
учеб. заведений).  
ISBN 978-5-9532-0583-2

Приведена методика проектирования малых ферм для производства продукции животноводства. Изложены объемно -планировочные решения проектов ферм и зданий, а также высокоэффективные проектные решения личных, подсобных и крестьянских(фермерских) хозяйств различного производственного назначения, мощности, технологии производства с использованием систем необходимого инженерного оборудования.



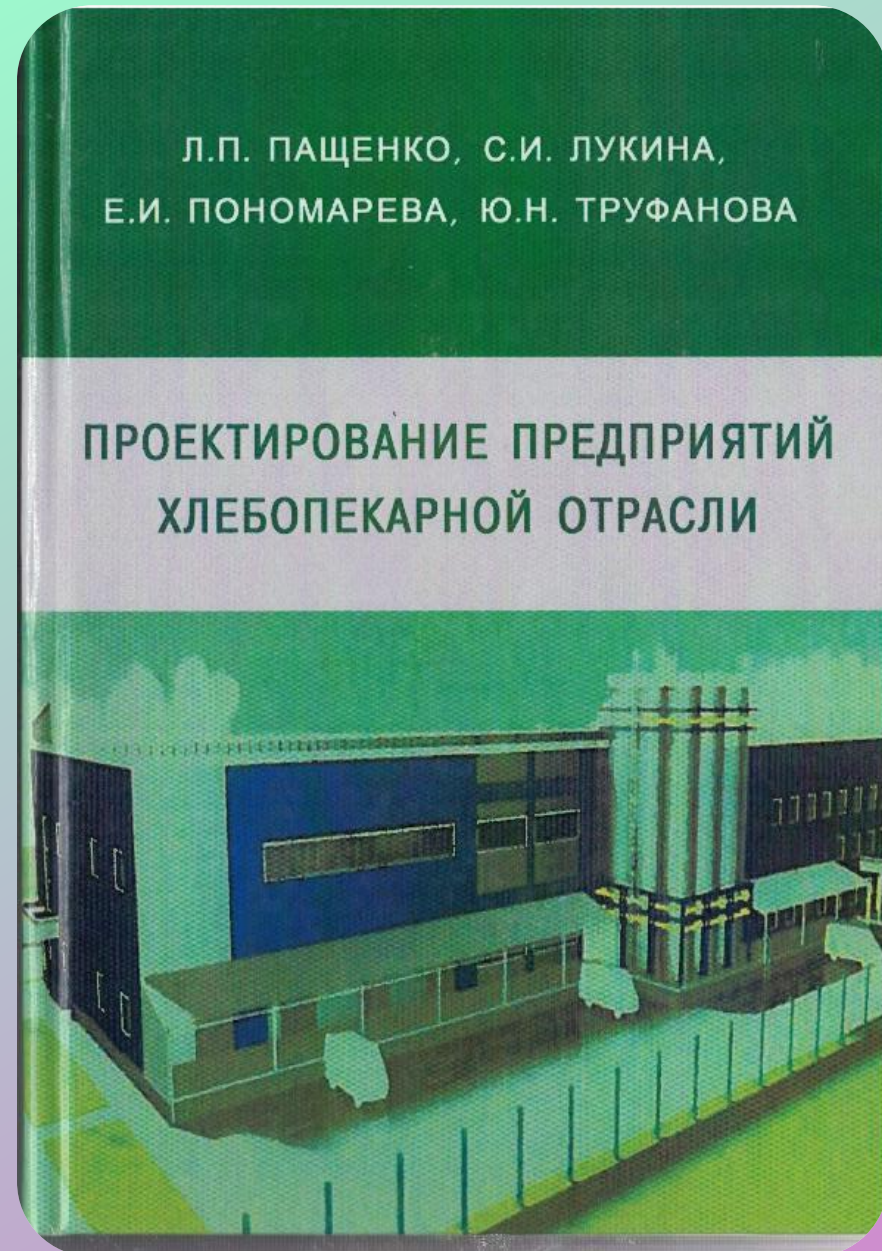


Антипова Л.В. Учеб.пособие/ Л. В. Антипова, И. А. Глотова, Г. П. Казюлин; Воронеж. гос. технол. акад. Воронеж, 2001.584с.  
ISBN 5-89448-175-9

В учебном пособии изложены структура и объем государственных аттестационных работ, цель и задачи, приведен рекомендуемый график дипломного проектирования, структура доклада и порядок защиты проекта.

- ▶ *19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*
- ▶ *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*
- ▶ *Квалификация - Бакалавр*

***В УЧЕБНОМ ПОСОБИИ РАССМОТРЕНЫ ВОПРОСЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОГРЕССИВНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, ДАНЫ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. ПРИВЕДЕНЫ ПРИНЦИПЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РАСЧЕТОВ И КОМПОНОВКИ ОТДЕЛЕНИЙ И ЦЕХОВ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ***





06/1  
8-75  
О. И. Стабровская, А. С. Романов, А. С. Марков

# ПРОЕКТИРОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Учебное пособие



ИИ

Старобровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: Учебное пособие / О.И. Старобровская, А.С. Романов, А.С. Марков.-СПб.: Троицкий мост,2011.-224с.;илл  
ISBN 978-5-904406-22-6

В пособии изложены основные данные и требования, предъявляемые к технологическому проектированию хлебопекарных предприятий. Приведены общие сведения о них и основные положения по проектированию хлебзаводов и пекарен, бараночного и сухарного производства. Дана методика расчетов, приведены рекомендации по выбору технологических схем и необходимого оборудования; основы компоновки производственных, складских и подсобно-производственных помещений.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Для студентов, обучающихся по направлению 260100.62  
«Продукты питания из растительного сырья»  
(профиль – «Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий»), очной и заочной формы обучения

Саратов, 2015

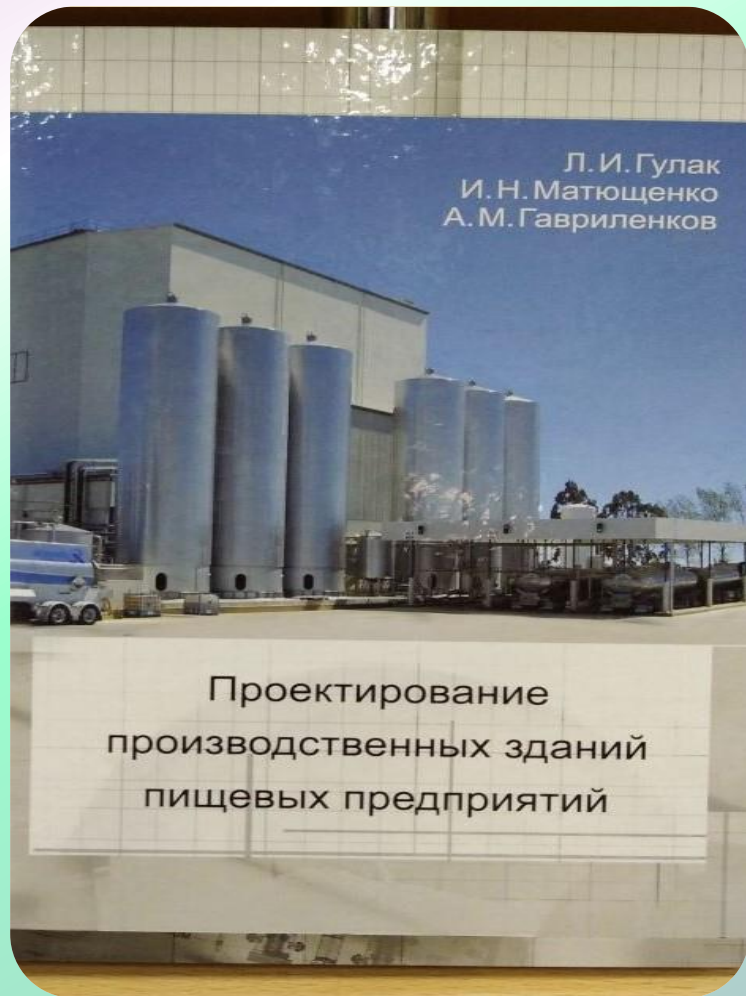
Методические указания по выполнению выпускной  
квалификационной работы для студентов,  
обучающихся по направлению 260100.62 «Продукты  
питания из растительного сырья» (профиль –  
«Технология хлеба, макаронных и кондитерских  
изделий»)

М.К. Садыгова, А.В. Сураева, В.А. Буховец, О.И. Козлов  
ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2015.- 100 с.  
ISBN 978-5-903357-42-0



В учебном пособии дана методика расчета всех разделов, необходимых при подборе оборудования для технологических линий в хлебопекарном производстве: производительности печей, выхода хлеба, сырьевой расчет, выбор и расчет технологического оборудования, основные его технические характеристики. Кроме того, приводятся рекомендации по расчету производственных рецептур теста, приготовленного различными способами

Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Мажулина И.В.,  
Калашникова С.В., Максимов И.В. Учебное пособие.-  
Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ,2016.-132 с.



Гулак Л.И., Матющенко И.Н., Гавриленков А.М. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. Учебное пособие. –СПб: Проспект Науки, 2009. -400 с.  
ISBN 978-5-903090-27-3

В книге представлены основные правила выбора объемно-планировочных и конструктивных решений производственных зданий, принципы размещения зданий и сооружений в структуре генерального плана. Проведены основные положения и понятия о строительных материалах и их свойствах, санитарно-техническом оборудовании, эксплуатации, ремонте и реконструкции производственных зданий промышленных предприятий. Книга содержит материал, необходимый для курсового и дипломного проектирования.



▶ **35.03.08 Водные биоресурсы и  
аквакультура**

▶ **Квалификация - Бакалавр**

Методические указания разработаны на основании  
Государственного образовательного стандарта.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное образовательное  
учреждение высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**Методические указания**

для выполнения дипломных работ бакалаврами направления  
подготовки 110900 – Водные биоресурсы и аквакультура



Саратов 2009

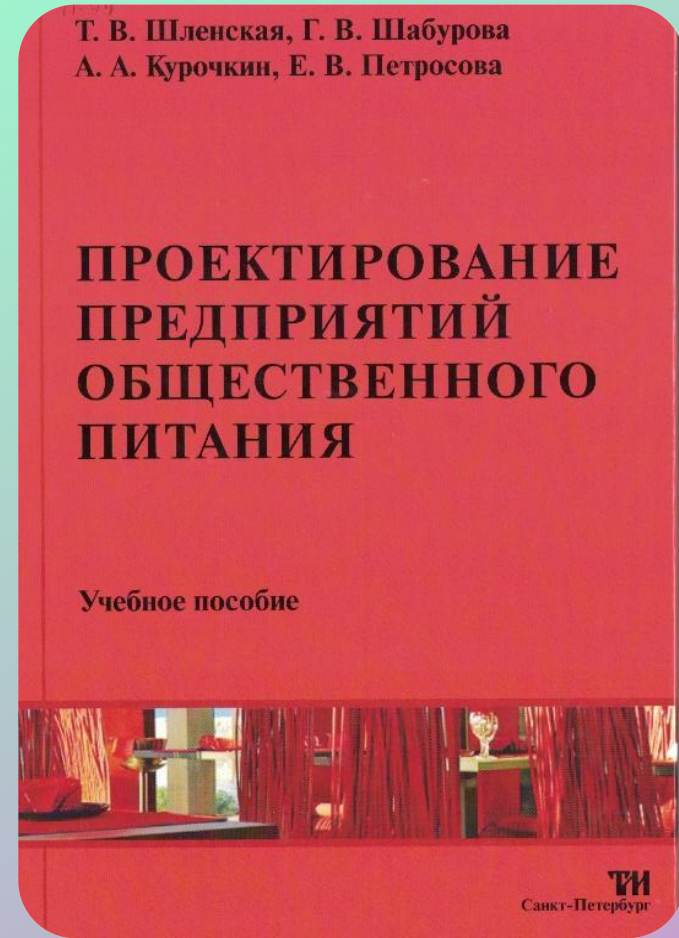
Саратов 2009

Составители: профессор Трушина В.А., доценты  
Галатдинова И.А., Молчанов А.В.

*19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания*

*Квалификация - Бакалавр*

В учебном пособии представлен теоретический и практический материал в соответствии с профессиональными компетенциями будущих выпускников. Приведена последовательность и методика технологических расчетов всех структурных подразделений проектируемого предприятия общественного питания; требования к разработке объемно- планировочного решения(компоновки) помещений проектируемого предприятия.



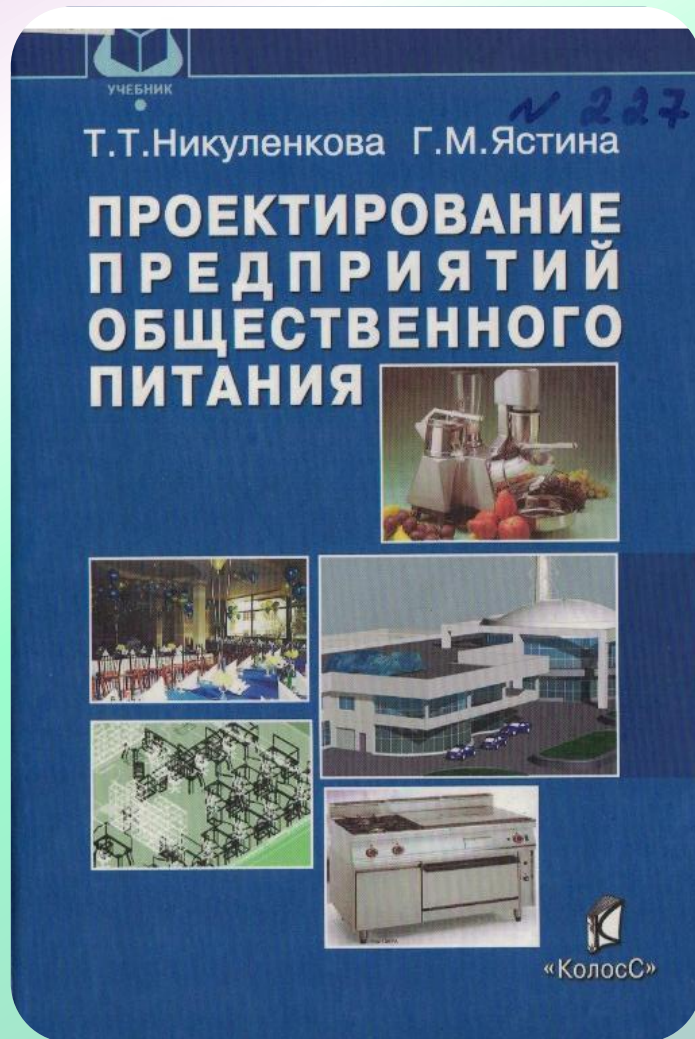
Т.В. Шленская, Г.В.Шабурова, А.А. Курочкин,  
Е.В.Петросова.-СПб.:Троицкий мост, 20011.-288 с.:ил.





В предлагаемом учебном пособии освещена методика выполнения дипломных проектов на факультетах, осуществляющих подготовку инженеров по специальности «Технология продуктов общественного питания». В приложении собран разнообразный справочный материал.

Учебное пособие/ Под общ.ред. Л.З.Шильмана; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- 3-е изд., перераб. И доп.- Саратов, 2010.-400с.  
ISBN 978-5-7011-0679-4



Рассмотрены вопросы организации проектирования предприятий общественного питания, приведены нормативы развития сети. Даны необходимые сведения для проведения технико-экономических и технологических расчетов, в том числе с применением персональных компьютеров. Изложены требования к компоновке отдельных цехов и предприятий общественного питания в целом.

Никулёнкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.-М.: КолосС,2006.-247 с.: ил.- (Учебники и учебные пособия для студентов высш. учеб. заведений). ISBN 5-9532-0206-7

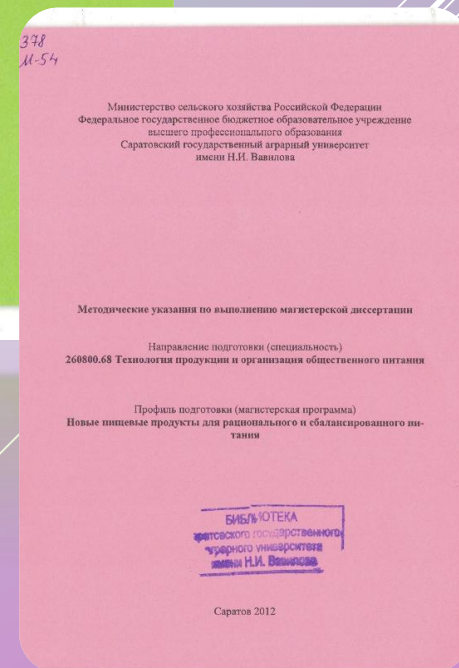
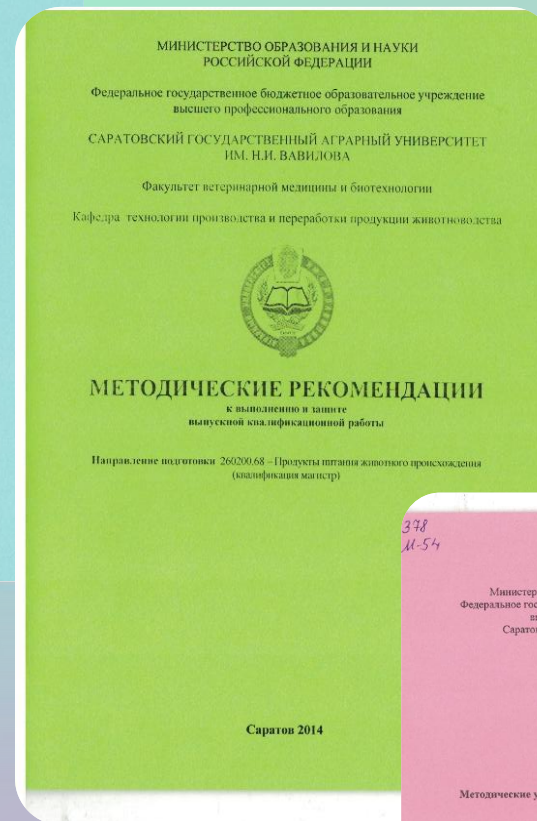
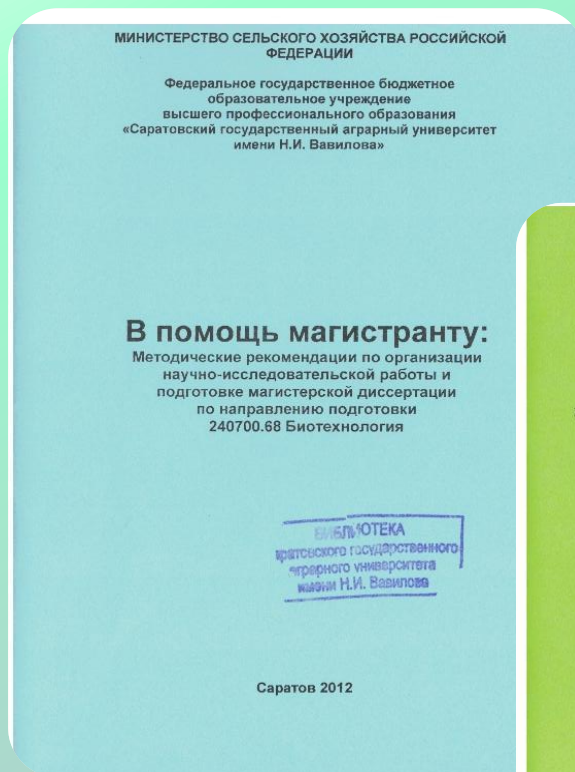


**МАГИСТРАТУРА-** высшая ступень  
высшего профессионального образования.

Выпускная работа магистранта  
(магистерская диссертация) представляет  
собой квалификационную научную работу,  
выполняется на базе теоритических знаний  
и практических навыков в течении всего  
срока обучения

### *Квалификация магистр*

Представлены общие положения и требования к  
содержанию, оформлению, процессу подготовки  
магистерской диссертации.



378  
454

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет»  
имени Н.И. Вавилова

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
к проведению итоговой государственной аттестации  
магистров направления подготовки 111400.68  
«Водные биоресурсы и аквакультура»

Саратов 2012

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Саратовский государственный аграрный университет»  
имени Н.И. Вавилова

**Программа**  
итоговой государственной аттестации выпускников

Направление подготовки (специальность)  
260800.68 Технология продукции и организация общественного питания

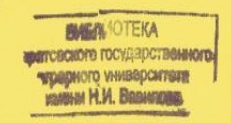
Профиль подготовки (магистерская программа)  
Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного  
питания

Квалификация (степень) выпускника  
Магистр

Нормативный срок обучения  
2 года

Форма обучения  
Очная

Саратов 2012

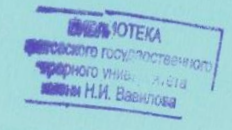


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
САРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМ. Н.И. ВАВИЛОВА  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ  
Кафедра технологии мясных и молочных продуктов



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
к выполнению и защите  
выпускной квалификационной работы

Направление подготовки 260200.68 – Продукты питания животного происхождения  
(квалификация магистр)



Саратов 2013