


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:46:30
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d1d819185301a1fb

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРИКУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени А.А. ЕЖЕВСКОГО

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю

декан факультета
О.П. Ильина 
24 июля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

«Технология молока и молочных продуктов»

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриат)

Форма обучения: очная, заочная
2 курс, 3 семестр, 4 семестр /2 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- приобретение будущим специалистами знаний, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить сущность и обоснование технологических процессов производства молочных продуктов, принципы построения технологических схем их производства, требования, предъявляемые к качеству сырья и продукции;

-изучить основные характеристики состава и свойств молочных продуктов, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технология молока и молочных продуктов» находится в части, Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 3,4 семестрах.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
ОПК- 4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: - современные технологии производства молочных продуктов</p> <p>Уметь: - определять основные характеристики состава и свойств молочного сырья; - использовать технологии производства молочных продуктов.</p> <p>Владеть: - современными технологиями производства молочных продуктов</p>

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 з.е. - 252 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 3,4 вид отчетности –зачет (3 семестр), экзамен (4 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	
		3 семестр	4 семестр
	всего	3 семестр	4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	108/3	144/4
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	88	32	56
в том числе:			
Лекции (Л)	14	16	20
Семинарские занятия (СЗ)	30	-	36
Лабораторные работы (ЛР)	-	16	-
Самостоятельная работа:	128	76	52
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	8	6	2
Эссе (Э)	-	-	-
Контрольная работа	10	10	10
Самостоятельное изучение разделов	-	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	10	60	40
Подготовка и сдача экзамена ²	36	-	36
Подготовка и сдача зачета	-	-	-

5.1.2. Заочная форма обучения: Курс – 2 вид отчетности, зачет, экзамен, 2 курс – зачет, экзамен.

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 курс
Общая трудоемкость дисциплины	252/7	252/7
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	22	22
в том числе:		
Лекции (Л)	8	8
Семинарские занятия (СЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	10	10
Самостоятельная работа:	194	194
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	94	94
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	100	100
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

5.2. Практическая подготовка при реализации дисциплины

Изучение дисциплины предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

5.2.1. Очная форма обучения

Семестр	Вид учебной деятельности	Количество часов
3	лекция	-
	лабораторное занятие	6
	практическое занятие	-
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		6

5.2.2. Заочная форма обучения

Курс	Вид	Количество
------	-----	------------

³ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴ На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

	учебной деятельности	часов
2	лекция	-
	лабораторное занятие	2
	практическое занятие	-
	самостоятельная работа	-
ИТОГО		2

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
3 семестр						
1.	Тема 1 «Современное состояние и технологии производства молочных продуктов»	2	-	-	10	Реферат
2.	Тема 2 «Химический состав молока»	2	-	4	20	Реферат Аудиторная контрольная работа
3.	Тема 3 «Гигиена молока. Условия получения доброкачественного молока в хозяйствах»	2	-	4	10	Реферат Аудиторная контрольная работа
4.	Тема 4 «ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье-сырье. Технологические условия». Пороки молока.»	4	-	2	16	Индивидуальная домашняя контрольная работа
5.	Тема 5 «Технология цельномолочной продукции»	4	-	4	20	Аудиторная контрольная работа Тест
Итого за 3 семестр		16	-	16	76	Зачет
6.	Тема 6 «Технология кисломолочных продуктов»	6	8	-	10	Аудиторная контрольная работа
7.	Тема 7 «Биотехнология заквасок»	2	4	-	10	Конспект
8.	Тема 8 «Технология производства сгущенных консервов»	2	4	-	4	Устный опрос (собеседование)
9.	Тема 9 «Технология производства сухих молочных консервов»	2	4	-	8	Устный опрос (собеседование)
10.	Тема 10 «Технология производства масла»	2	8	-	10	Устный опрос (собеседование)
11.	Тема 11 «Технология производства сыра»	4	8	-	10	Аудиторная

						контрольная работа
	Экзамен					36
	Итого за 4 семестр	20	36	-	52	
	Итого по дисциплине	36	36	16	128	36
					252	

6.1.2 Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции	Практ (семинары)	лаборат.ра	самост.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	2 курс					
1.	Тема 1 «Современное состояние и технологии производства молочных продуктов»	-	-		20	Выполнение контрольной работы Экзамен
2.	Тема 2 «Химический состав молока»	2	-		20	
3.	Тема 3 «Гигиена молока. Условия получения доброкачественного молока в хозяйствах»	-	2	4	20	
4.	Тема 4 «ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье-сырье. Технологические условия». Пороки молока.»	2	-		20	
5.	Тема 5 «Технология цельномолочной продукции»	2	-		10	
6.	Тема 6 «Технология кисломолочных продуктов»	2	-		30	
7.	Тема 7 «Биотехнология заквасок»	-	-		20	
8.	Тема 8 «Технология производства сгущенных консервов»	-	2		10	
9.	Тема 9 «Технология производства сухих молочных консервов»	-	2		10	
10.	Тема 10 «Технология производства масла»	-	2		20	
11.	Тема 11 «Технология производства сыра»	-	2		24	
	Зачет					
	Экзамен					36
	Итого за 2 курс	8	10	4	194	36
	Итого по дисциплине	8	10	4	194	36
					252	

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины⁵:

7.1.1. Основная литература:

1. Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Электронный ресурс] : [учебник] / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин, М. П. Щетинин . - Электрон. текстовые дан. // Лань : электронно-библиотечная система
2. Гаврюшина, И. В. Маслоделие и сыроделие : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Д. Г. Погосян. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 83 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142015>
1. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2011. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Бредихин С.А.. Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 399 с
2. Технология молока и молочных продуктов : учеб. для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. - М.: КолосС, 2008. - 455 с.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)
3. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского ; авт.-сост.: А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. - Доп. и перераб. изд. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск : Изд-во ИрГАУ, 2019. - 134 с. : ил. - (Электронная библиотека ИрГАУ). - Загл. с титул. экрана. - Библиогр.: с. 133-134. - Б. ц. Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ
4. Шайдуллин, Р. Р. Лабораторный практикум по технологии и технохимическому контролю молока и молочных продуктов : учебное пособие / Р. Р. Шайдуллин, А. Б. Москвичёва, Г. С. Шарафутдинов. — Казань : КГАУ, 2016. — 240 с. — ISBN 978-5-905201-34-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138633>

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

2. ЭБС издательства Лань (тематические пакеты): ветеринария и сельское хозяйство издательств Лань, НГАУ, СтГАУ <http://www.e.lanbook.com/>
3. ЭБС «AgriLib» Базовая версия <http://www.ebs.rgazu.ru>
4. «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: коллекция «Базовый массив» <http://ckbib.ru/>
5. КонсультантПлюс: Российское законодательство (версия Проф); Иркутская область; Финансовые и кадровые консультации <http://www.consultant.ru>
6. Кодекс/Техэксперт <http://www.kodeks.ru/>

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016 и другие
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780 и другие
3.	Свободно распространяемое программное обеспечение	
4.	Adobe Acrobat Reader DC	
5.	Архиватор 7-zip	
6.	Браузер Mozilla Firefox	

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
	Аудитория 44 Актовый зал. Учебная аудитория	Специализированная мебель: парты учебные – 66 шт., Лавки учебные - 66 шт. Жалюзи вертикальные. Трибуна. Технические средства	для проведения занятий лекционного типа

		обучения: Проекционный экран. Мультимедийное оборудование. Ноутбук Asus P55VA. Крепление для проектора Classik Solution.	
	Аудитория 45 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт. Доска учебная зелёная, трибуна (600*500*1200). Оконные жалюзи.</p> <p>Технические средства обучения: Экран на треноге 200x200см. Телевизор(плазма), схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	Аудитория 6 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 14 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 29 шт., Доска маркерная, магнитная. Трибуна. Жалюзи. Шкаф стеклянный.</p> <p>Технические средства обучения: Схемы, плакаты, учебно-наглядные пособия. Ноутбук Asus P55VA. Мультимедийное оборудование.</p>	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
	Аудитория 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы"	<p>Специализированная мебель: Столы преподавательские - 9 шт, стулья - 9 шт. Стеллаж металлический. Шкаф гардеробный.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 3 шт. (Ноутбук Asus P55VA. Монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black, Монитор 19" SAMSUNG 19C 200N.</p>	Для проведения индивидуальных консультаций

		<p>Системный блок DNS Home Pentium E2160, Системный блок Rames.</p> <p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Принтер HP Laser Jet 1020.Мультимедиа проектор Optoma X302.</p> <p>Мышь компьютерная. Кабель USB F-B. Сетевой фильтр. Колонки Genius. Клавиатура. Крепление универсальное Peerless для проектора. Крепление для проектора Classik Solution.)</p>	
Аудитория 622 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 25 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья деревянные - 51 шт. Трибуна. Доска учебная зелёная.</p> <p>Технические средства обучения: ПК рабочее место - 1 шт., Крепление для проектора Classik Solution. Экран проекционный Classik Solution Lyra E(220*220). Проектор. Схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.</p>	для проведения групповых и лекционных занятий	
Аудитория 623 Учебная аудитория	<p>Специализированная мебель: Столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт. Доска маркерная, магнитная.</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>Принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP. Весы ВК-300.1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М. Центрифуга лабораторная ПЭ-6900. Пест. ступка фарфоровая. Колонки Genius - 1шт. Стеллаж лабораторный. Весы REDMOND RS-736. Шкаф</p>	для проведения групповых и лабораторно-практических занятий	

		сушильный, шкаф вытяжной. Сепаратор, блендер, йогуртница, рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, Набор химической посуды, реактивы, микроскопы, схемы, плакаты, таблицы; Учебно-наглядные пособия.	
	Аудитория 28 Библиотека - читальный зал.	Специализированная мебель: Компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., Ксерокс Canon, Принтер Мебель: столы, стулья Технические средства обучения: Литературное обеспечение по темам дисциплины. Учебно-наглядные пособия.	Для проведения самостоятельной работы

Рейтинг-план дисциплины

2 курс, третий семестр

Лекции – 16 часов. Лабораторные занятия – 16 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 домашняя контрольная работа, 3 аудиторных контрольных работы, 3 реферат, тест

Распределение баллов по разделам (модулям) в 3 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Химический состав молока»	15	3 неделя
«Гигиена молока. Условия получения доброкачественного молока в хозяйствах»	15	неделя
«ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье-сырье. Технологические условия». Пороки молока.»	15	неделя
«Технология цельномолочной продукции»	15	неделя
ИТОГО	60	
Сумма баллов для допуска к зачету	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на лекциях и практических занятиях	опрос	0-7

Посещение занятий (90-100%)	посещаемость	0-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0-7
Подготовка и защита реферата	защита	0-16
Итого		до 40
Зачет	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен по следующей шкале. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 - 70	зачтено
71 - 90	зачтено
91 - 100	зачтено

2 курс, четвертый семестр

Лекции – 20 часов. Практические занятия – 36 часов. Зачет.

Текущие аттестации: Устный опрос (собеседование), 2 аудиторной контрольной работы

Распределение баллов по разделам (модулям) в 4 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
«Технология кисломолочных продуктов»	15	3 неделя
«Технология производства сгущенных консервов»	15	неделя
«Технология производства сухих молочных консервов»	15	неделя
«Технология производства масла»	15	неделя
«Технология производства сыра»		
ИТОГО	60	

Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100

Распределение баллов по видам работ

Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	семестр	0 - 8
Посещение занятий	семестр	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	семестр	0 - 12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Экзамен	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически зачет или экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неуспевающим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
--------------------------	--------

Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология хранения и переработки продукции животноводства

Программу составил:

Козуб Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 6 от 24 июля 2020 г.

Заведующий кафедрой

Козуб Юлия Анатольевна