

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:38
Уникальный программный ключ:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbd

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИРКУТСКИЙ 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 

«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Технохимический контроль сырья и продуктов переработки

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

Направленность (профиль) Технология хранения и переработки продукции
животноводства

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная / заочная

Курс (семестр): 3 курс, 6 семестр / 4 курс

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков о технохимическом контроле, технологических процессах, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, готовой продукции

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности;
- изучение основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб;
- ознакомление со структурой и оборудованием производственной лаборатории;
- освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Технохимический контроль сырья и продуктов переработки» находится в Базовой части блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре.

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
-----------------	------------------------	------------------------	---

ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	знать: – технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки уметь: – решать задачи по реализации технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки владеть: – действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья
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	знать: – технологии производства сырья и продуктов переработки уметь: – различать технологии производства сырья и продуктов переработки владеть: – навыками по использованию различных технологий производства сырья и продуктов переработки

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 6 з.е. - 216 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 6, вид отчетности – экзамен (6 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	216/6
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	72	72
в том числе:		
Лекции (Л)	24	24
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинарские занятия (СЗ)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	48	48
Самостоятельная работа:	108	108
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
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.)	108	108
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

4.1.2. Заочная форма обучения: Курс –4, вид отчетности – экзамен

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	216/6	216/6

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

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

Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	16	16
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Семинарские занятия (СЗ)		
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	10	10
Самостоятельная работа:	164	164
Курсовой проект (КП)	-	-
Курсовая работа (КР)	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
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.)	164	164
Подготовка и сдача экзамена	36	36
Подготовка и сдача зачета	-	-

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 работу студентов и трудоемкость (в часах)				Форма текущей, промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ.	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1	Основы технохимического контроля					
1.1	Общие сведения о технохимическом контроле. Задачи технохимического контроля. Виды и методы контроля	2				
1.2	Требования к испытательным производственным лабораториям. Общие требования. Технические требования. Требования к организации проведения испытаний.	2				
1.3	Основные правила и приемы работы в лаборатории. Приемы работы с химической посудой. Классификация реактивов. Правила работы с реактивами. Погрешности анализа.			2		
1.4	Отбор проб. Порядок отбора проб пищевых продуктов. Упаковка, хранение и пересылка лабораторных и контрольных проб.			2		
1.5	Методы лабораторных исследований. Определение массовой доли влаги Методы определения массовой доли сухих веществ Титриметрический анализ Методы определения кислотности и щелочности в продуктах Методы определения массовой доли белка Методы определения жира Определение содержания минеральных веществ Рефрактометрический метод, Люминисцентный метод анализа Метод фотоколориметрии	2 2 2 2 2 2 2 2 2				
	Органолептическая оценка качества. Общие сведения об органолептическом анализе. Методы дегустационного анализа. Организация дегустационного анализа. Проведение	4		2		

	органолептических испытаний.					
	Контроль качества растительных масел. Отбор проб. Определение органолептических показателей растительных масел. Определение кислотного числа растительного масла. Контроль качества подсолнечного масла.	6		2		
	Технохимический контроль муки и хлебобулочных изделий. Контроль качества муки. Контроль качества хлебобулочных изделий.			2		
	Технохимический контроль в молочной промышленности. Отбор проб для проведения испытаний. Контроль качества молока и молочных продуктов			2		
	Технохимический контроль мяса и мясных продуктов. Отбор проб. Определение свежести мяса. Контроль качества колбасных изделий. Контроль качества мясных консервов.			2		
	Контроль качества яиц и яичной продукции. Контроль качества куриных яиц. Контроль качества яичных продуктов.			2		
	Экзамен					36
	Итого по дисциплине	24		48		

5.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины (тема)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские) занятия	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
1	2	5	6	7	8	9
1.	Раздел 1. Общие сведения о	-	2	-	20	Кол

	технохимическом контроле: виды контроля, общие методы исследования и их характеристика.					локв иум конт роль ная рабо та
2. 1.	Раздел 2. Структура и оборудование производственной лаборатории.	-	2	-	26	Кол локв иум конт роль ная рабо та
3.	Раздел 3. Теория организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях.	2	2	-	26	Кол локв иум конт роль ная рабо та
4.	Раздел 4. Методы и критерии оценки пищевой ценности, безопасности сырья и пищевых продуктов	2	-	-	26	Кол локв иум конт роль ная рабо та

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины³:

7.1.1. Основная литература:

1. Савина, О.В. Практикум по технохимическому контролю сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учеб. пособие [Электронный ресурс] / О.В. Савина, О.В.Платонова.- Рязань: ГАТУ, 2010.- 94 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/145879>
2. Черников, В. А. Экологически безопасная продукция [Электронный ресурс]: [учеб. пособие]/ В. А. Черников, О. А. Соколов.- М.: КолосС, 2009.- 439 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/227406>
3. Мусаев, Ф.А. Контроль качества продуктов животноводства Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Ф.А.Мусаев, Е.В. Грибановская.- Рязань: ГАТУ, 2012.- 96 с.- режим доступа: <http://rucont.ru/efd/188118>
4. Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учеб.- метод. пособие [Электронный ресурс]/ Н. Ю. Сарбатова.- М.: СтГАУ (Ставропольский государственный аграрный университет), 2007.- 116 с.- режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5725
5. Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111192> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Патракова, И.С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И.С. Патракова, М.В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102690> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ордина, Н.Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : 2019-08-27 / Н.Б. Ордина. — Белгород : БелГСХА им. В.Я. Горина, 2018. — 52 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123432> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

³В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

4. Киселева, Т.Ф. Технохимический контроль производства плодово-ягодных консервов : учебное пособие / Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер, Е.А. Вечтомов. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-997-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103923> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Шмат, Е.В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е.В. Шмат, Е.В. Корниенко, А.К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Ключникова, Д.В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / Д.В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 1 : Технология молока и молочных продуктов — 2017. — 114 с. — ISBN 978-5-00032-297-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106803> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Полянских, С.В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / С.В. Полянских, Н.М. Ильина. — Воронеж : ВГУИТ, 2017 — Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов — 2017. — 167 с. — ISBN 978-5-00032-309-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106804> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 29.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник/ С. А. Артемьева [и др.].- М.: КолосС, 2003.- 287 с.
11. Качество молока: справ. для работников лаб., зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий/ В. Я. Лях [и др.]. - СПб. : Гиорд, 2008.- 207 с.
12. Забодалова, Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учеб. пособие для вузов: допущено Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Забодалова.- СПб. : Троицкий мост, 2009.- 224 с.
13. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов/ В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под ред. В. М. Позняковского.- СПб. : Троицкий мост, 2005.- 214 с.
14. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов: учеб для сред. спец. учеб. заведений/ М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева.- М.: Колос, 2000.- 240 с.

15. Жукова, Т. В. Технологический контроль с.-х. сырья и продуктов переработки [Электронный ресурс] : метод. указ. по изучению дисциплины и задания для контрольной работы студентам фак. БВМ (по направлению подгот. 110900.62 - "ТПСХП") очн. и заочн. формы обучения / Т. В. Жукова, Ю. А. Козуб ; сост. Д. С. Адушинов [и др.] ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского. - Электрон. текстовые дан. - Иркутск: Изд-во ИрГАУ им. А. А. Ежевского, 2015. - 1 эл. опт. диск

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

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. www.garant.ru – Гарант.

7.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся 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
2.	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения	Основное оборудование	Форма использования

	учебных занятий		
1	Аудитория № 2 Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.	Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия. Набор химической посуды, реактивы, приборами; рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, шкаф сушильный, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы;	Для проведения лекционных занятий
2	Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ литературное обеспечение по темам дисциплины	Для самостоятельной работы студентов

**Рейтинг - план дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»
направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 14 ч. Практических занятий – 30 ч. зачет.

Промежуточные аттестации: коллоквиум, контрольная работа

Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Раздел 1. Общие сведения о технохимическом контроле: виды контроля, общие методы исследования и их характеристика.	15	2 неделя
2. Раздел 2. Структура и оборудование производственной лаборатории.	15	4 неделя
Раздел 3. Теория организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях.	15	10 неделя
Раздел 4. Методы и критерии оценки пищевой ценности, безопасности сырья и пищевых продуктов	15	15 неделя
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 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. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неудачиваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 40	не допущен
51 -100	зачтено

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программу составил: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.-х.н. Хунданова Т.Л. 

Программа одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

протокол № 8 от «31» мая 2019 г

Заведующий кафедрой

к.с.-х.н, доцент  Ю.А.Козуб

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ И.О. Фамилия

«__» _____ 201__ г.

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

«__» _____ 201__ г.