


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.06.2022 09:47:11  
Уникальный программный ключ:  
f7c6227919e4cdbfb4d1d8191851b561af1d

**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   
«26» марта 2021г

Рабочая программа дисциплины

«Пищевые добавки, пряности и консерванты»

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  
3 курс, 6 семестр /3 курс

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

формирование необходимых теоретических и практических знаний об использовании пищевых и биологически активных добавок различного функционального назначения при производстве продуктов питания.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить пищевые и биологически активные добавки различного функционального назначения при производстве продуктов питания;
- сформировать практический навык применения в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Пищевые добавки, пряности и консерванты» находится в 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
-----------------	------------------------	------------------------	---

**Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический**

<p><b>ПК-3</b></p>	<p>Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1пк-3 – Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p><b>Знать:</b> - методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании пищевых и биологически активных добавок; <b>Уметь:</b> - пользоваться методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании пищевых и биологически активных добавок; <b>Владеть:</b> - навыками практического применения методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.</p>
		<p>ИД-2пк-3 – Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p><b>Знать:</b> - требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании пищевых и биологически активных добавок; <b>уметь:</b> - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании пищевых и биологически активных добавок; <b>владеть:</b> - системами управления качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.</p>

		<p>ИД-3пк-3 – Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p><b>знать:</b> - методики контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании пищевых и биологически активных добавок;</p> <p><b>уметь:</b> - производить анализ качества на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.</p> <p><b>- владеть:</b> -навыками применения методов контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.</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 обучающихся 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 3 з.е. - 108 часов

### **5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

**5.1.1. Очная форма обучения:** Семестр – 6 вид отчетности –зачет (6 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	6 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	24	24
Семинарские занятия (СЗ)	24	24
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
Курсовой проект (КП) <sup>1</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>2</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	8	8
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	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.)	42	42
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

**5.1.2. Заочная форма обучения:** Курс – 3 вид отчетности, зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
--------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

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

<sup>2</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

	всего	3 курс
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Семинарские занятия (СЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Курсовой проект (КП) <sup>3</sup>	-	-
Курсовая работа (КР) <sup>4</sup>	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	14	14
Самостоятельное изучение разделов	20	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	60	60
Подготовка и сдача экзамена <sup>2</sup>	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

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

<sup>4</sup> На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

## 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.работы (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>6 семестр</b>						
1.	ТЕМА 1. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок.	4	4		10	Реферат
2.	ТЕМА 2. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Требования к качеству и безопасности при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.	4	4		10	Устный опрос (собеседование)
3.	ТЕМА 3. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктам питания. Красители, Фиксаторы (стабилизаторы окраски) Отбеливатели	4	4		10	Аудиторная контрольная работа
4.	ТЕМА 4. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимые органолептические свойства продуктам питания. Ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Подсластители и сахарозаменители.	4	4		10	Конспект,
5.	ТЕМА 5. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.	4	4		10	Конспект, индивидуальное домашнее задание
6.	ТЕМА 6. Консерванты	4	4		10	Конспект
						<b>Зачет</b>
	<b>Итого за 6 семестр</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>60</b>	
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>24</b>	<b>24</b>		<b>60</b>	
					<b>108</b>	

#### 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.рабо та (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>3 курс</b>						
1.	ТЕМА 1. Понятие о пищевых добавках. 1 Классификация пищевых добавок.	2	-		10	Выполнение контрольной работы
2.	ТЕМА 2. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Требования к качеству и безопасности при использовании в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей, эмульгаторов, загустителей, гелеобразователей других пищевых добавок.	2	-		10	
3.	ТЕМА 3. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктам питания. Красители, Фиксаторы (стабилизаторы окраски) Отбеливатели	2	2		20	Зачет
4.	ТЕМА 4. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимые органолептические свойства продуктам питания. Ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Подсластители и сахарозаменители.	-	2		20	
5.	ТЕМА 5. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.	-	2		20	
6.	ТЕМА 6. Консерванты	-	2		10	
	<b>Зачет</b>					
	<b>Итого за 3 курс</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>94</b>	
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>94</b>	
					<b>108</b>	



## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины<sup>5</sup>:**

#### **7.1.1. Основная литература:**

1. Рогов, Иосиф Александрович.  
Химия пищи [Текст] : учеб. для вузов / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - М. : КолосС, 2007. - 853 с. : ил. ; 22 см. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - Библиогр.: с. 839-840. - Предм. указ.: с. 841-850. - ISBN 978-5-9532-0408-8 : 589.05 р.
2. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/141623>

#### **7.1.2. Дополнительная литература:**

1. Алексеева, Юлия Анатольевна (кандидат сельскохозяйственных наук; доцент).  
Пищевые добавки, пряности и консерванты [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Ю. А. Алексеева ; Иркут. гос. аграр. ун-т им. А. А. Ежевского // Электронная библиотека Иркутского ГАУ  
Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ
2. Алексеева Ю. А. Пищевые добавки, пряности и консерванты [Текст]: учебное пособие для студентов всех форм обучения направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»/Ю. А. Алексеева. - Молодежный: Изд-во ИрГАУ, 2020. - 162 // Электронная библиотека Иркутского ГАУ. - Режим доступа:[http://195.206.39.221/fulltext/i\\_032435.pdf](http://195.206.39.221/fulltext/i_032435.pdf)

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

1. Электронный каталог библиотеки ИрГАУ
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>

<sup>5</sup>В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

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.	1. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: №№ 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2.	2. Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
3.	<b>Свободно распространяемое программное обеспечение</b>	
	Adobe Acrobat Reader DC	
	Архиватор 7-zip	
	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
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул.	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт.,	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актальный зал.

	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 45	Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: экран, телевизор(плазма) LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт, системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.	Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Также для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
1.	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 6	Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт. Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.	для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Также для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий
	664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59, ауд. 46 Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт, стулья - 9 шт. стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт. Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG	Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

	экспертизы"	19С 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт.	
	664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд. 622	Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт. Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт. Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы	Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий
	664038, Иркутская область, Иркутский район, поселок Молодежный, ауд. 623	Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт. табурет на металлическом каркасе - 12 шт, стол преподавателя – 1 шт., доска маркерно - магнитная - 1 шт. Технические средства обучения: Монитор Samsung - 1 шт, системный блок Ramec- 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт. Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., колонки Genius - 1шт., стеллаж	Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий

		<p>лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт, печь муфельная ПМ-8 - 1 шт, электро печь Lysva 1 шт, клевер 1 шт, дистиллятор для воды 1 шт, водяная баня 1 шт, гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 1 шт, электро маслобойка бытовая МЭ 12/200-1- 1 шт Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	
	<p>664026, Иркутская область, город Иркутск, ул. Тимирязева, дом 59. Аудитория 28 - Библиотека - читальный зал.</p>	<p>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.</p>	<p>Для проведения самостоятельной работы</p>

### Рейтинг-план дисциплины

3 курс, шестой семестр

Лекции – 24 часов. Практические занятия – 24 часов. Зачет.

Текущие аттестации: 1 индивидуальное домашнее задание, 1 домашняя контрольная работа, 1 аудиторная контрольная работа, , 1 реферат.

### Распределение баллов по разделам (модулям) в 8 семестре

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок.	15	3 неделя
Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид продуктам питания. Красители, Фиксаторы (стабилизаторы окраски) Отбеливатели	15	7 неделя
Пищевые добавки, обеспечивающие необходимые органолептические свойства продуктам питания. Ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата. Подсластители и сахарозаменители.	15	11 неделя
Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.	15	15 неделя
<b>ИТОГО</b>	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

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: \_\_\_\_\_ Алексеева Юлия Анатольевна

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии  
производства и переработки сельскохозяйственной продукции и  
ветеринарно-санитарной экспертизы  
протокол № 7 от «26» марта 2021г

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Алексеева Юлия Анатольевна