

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Владимирский государственный университет имени Александра  
Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)**

Институт биологии и экологии  
(Наименование института, факультета)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по ОД  
А.А. Панфилов

„ „ 20 г.

**Программа**  
**Производственной (преддипломной практики, в том числе научно-  
исследовательской работы) практики**  
(Наименование практики)

Направление подготовки  
**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Профиль (программа) подготовки  
**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Квалификация (степень) выпускника  
**Бакалавр**

г. Владимир

2020 г.

**Вид практики: производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)**

**1. Цели практики**

Целями практики, в соответствии с общими целями ОПОП ВО, являются закрепление знаний, полученных во время аудиторных занятий в университете по дисциплинам специальности; приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

**2. Задачи практики**

Задачами практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении естественнонаучных и профессиональных дисциплин;
- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, накопление практического опыта ведения самостоятельной работы.
- знакомство с производством в целом и его структурными подразделениями, с основами технологических процессов, с ролью будущего специалиста в структуре производства.
- формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и целями данного направления и профиля подготовки

**3. Способы проведения:** стационарная и выездная на предприятиях и в организациях г. Владимир и Владимирской области

**4. Формы проведения**

Непрерывно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для практики в 8 семестре; формы проведения практик – технологическая, лабораторная, архивная и т.д.

**5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций*</i>	Перечень планируемых результатов при прохождении практики**
ПК-1	Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов из растительного сырья.	Знать: роли, функции и задачи менеджера при современной организации производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: организовывать работу исполнителей в соответствии с учебной или производственной задачей Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому об-	Знать: фундаментальные физико-химические и математические основы в необходимом объеме для обработки данных и анализа информации в обла-



	<p>служиванию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>сти ферментативных процессов пищевой технологии</p> <p>Уметь: применить знания и навыки технико-экономических расчетов по обоснованию хозяйственной деятельности предприятия с учетом необходимых мер по охране окружающей среды, а также здоровья работников и населения</p> <p>Владеть: методами оказания первой помощи пострадавшим и первичными средствами пожаротушения</p>
ПК-3	<p>Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Знать: правила основной и специальной техники безопасности при выполнении различных видов работ</p> <p>Уметь: осуществлять выбор аппаратного оформления процессов с учетом свойств перерабатываемых материалов, подбирать оборудование и составлять спецификации оборудования, производить расчет основных единиц эксплуатируемого оборудования</p> <p>Владеть: навыками организации соблюдения персоналом требований мер безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предусмотренных нормативно-техническими документами</p>
ПК-4	<p>Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: методы исследования состава и свойств веществ</p> <p>Уметь: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации, с учетом новейших достижений в области техники и технологии пищевых продуктов</p> <p>Владеть: методиками выполнения различных видов работ осуществляемыми рабочими на предприятиях отрасли</p>
ПК-5	<p>Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	<p>Знать: способы получения, химический состав и основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой из продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: использовать на практике пакеты прикладных программ для решения конкретных задач по использованию ферментных препаратов в пищевых технологиях</p> <p>Владеть: аналитическими и численными методами решения поставленных задач, современными информа-</p>



		ционными технологиями, приемами обработки информации с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ПК-6	Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Знать: технические и программные средства, позволяющие проводить анализ процессов производства пищевых продуктов Уметь: организовывать работу исполнителей в соответствии с учебной или производственной задачей Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности
ПК-7	Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	Знать: роли, функции и задачи менеджера при современной организации производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применить знания и навыки технико-экономических расчетов по обоснованию хозяйственной деятельности предприятия с учетом необходимых мер по охране окружающей среды, а также здоровья работников и населения Владеть: навыками организации соблюдения персоналом требований мер безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предусмотренных нормативно-техническими документами

*\* если компетенция формируется целиком, то указывается название соответствующей компетенции.*

*\*\* если в результате формируется только часть той или иной компетенции, то это указывается и дополнительно раскрываются компоненты формируемой компетенции в виде знаний, умений, владений.*

## **6. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Практики представлены в учебном плане подготовки бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», как обязательный раздел базовой части ОПОП. Данные практики базируются на следующих учебных дисциплинах: «Основы проектирования и оборудование хлебозаводов»/«Основы проектирования и оборудование кондитерских производств», «Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения»/ «Хлебопекарные улучшители и практика их применения», «Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий»/ «Научные основы производства мучных кондитерских изделий».

Преддипломная практика – это третье звено, связывающее теоретические знания, получаемые студентами при изучении фундаментальных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, с их применением в технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья. Освоение производственной практики как предшествующей необходимо для написания выпускной квалификационной работы, а также в профессиональной деятельности.



### 7. Место и время проведения практики

курс	Время проведения	Место проведения
4	<u>Производственная</u> <u>Концентрированная практи-</u> <u>ка.</u> 8 семестр – 2 недели	ВлГУ каф. биологии и экологии; Предприятия и учреждения пищевой промышленности г. Владимира и Владимирской области

### 8. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет

3 зачетных единиц 108 (2) часов (недель)

4 курс: 8 семестр производственная (концентрированная) 3 зач. единицы, 108 часов.

### 9. Структура и содержание практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			8 семестр	
1	Организационно-подготовительный	Инструктаж по проведению практики и ТБиОТ;  Выдача индивидуального задания руководителем практики;	4	Журнал контроля инструктажа по ТБиОТ; Формулировка задания и план работы
		Ознакомительные лекции	10	
2	Экспериментальный	Сбор, обработка анализ и систематизация фактического и литературного материала.	20	семинар
		Общее ознакомление с предприятием, его историей. Обзорная экскурсия по предприятию/ Ознакомление обучающихся с технологическим оборудованием кафедры. Определение рабочего места.	20	семинар
		Выполнение заданий руководителя и сбор материала для отчета по практике. Описание устройства, принципа работы, технической характеристики продукта, его назначения и области применения. Выбор и обоснование технологической схемы производства, пооперационное описание технологического процесса. Анализ и пути совершенствования технологии и повышения качества готового продукта	24	реферат



3	Подготовка отчёта по практике и его защита	Составление отчета по практике и его защита	30	Отчёт, календарный план и дневник практики; оценочный лист; презентации, фотоотчёт.
<b>Всего:</b>			108	

### 10. Формы отчетности по практике

В период практики студенты полностью выполняют работы, предусмотренные программой практики, согласно индивидуальному заданию или распоряжению руководителя практики; составляют календарный план работ и ведут дневник прохождения практики.

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником прохождения практики (содержащий краткое содержание лекции (экскурсии)) руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня.

По окончании практики студент сдает зачет (защищает отчет) с оценкой. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и при рассмотрении вопроса о назначении стипендии.

Отчет должен содержать:

- титульный лист, на котором должны быть указаны: сведения об образовательной программе, виде и форме прохождения практики, наименование организации, в которой осуществлялось прохождение практики, ФИО обучающегося, ФИО руководителей практики от ИГХТУ и профильной организации и место для их подписей, тема практики, год;
- задание на практику;
- содержательную часть, согласно выданному заданию;
- заключение;
- список используемых источников, с которыми был ознакомлен обучающийся в период прохождения практики и использовал при составлении отчета;
- приложения (при необходимости).
- отзыв руководителя практики.

Объем отчета составляет 15-20 страниц. Дневник совместно с отчетом является основным документом по учебной практике. Дневник ведётся ежедневно, аккуратно, в четкой форме заполняются все разделы.

### 11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

С целью выработки у обучающихся творческого мышления при решении прикладных задач, связанных с будущей специальностью, умения использовать наиболее верные пути при анализе экологических ситуаций разработаны задания для учебных практик и перечень вопросов к зачету.

*Примерные контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, осваиваемым студентами.*

Комплект примерных тем для учебной практики

1. Использование модифицированных жиров в производстве печенья.
2. Использование специальных жиров в производстве мучных кондитерских изделий.



3. Использование модифицированных жиров в производстве печенья.
4. Использование маргарина в производстве мучных изделий.
5. Производство вафель со сливочной начинкой.
6. Производство шоколадных яиц «Киндер Сюрприз».
7. Производство помадных конфет со вкусом сгущенного молока и коньяка.
8. Производство молочного шоколада Apen Gold с фундуком.
9. Производство желейного мармелада «Ассорти».
10. Производство жележных конфет Jelli Mix.
11. Использование масличных семян в производстве хлеба
12. Использование пшеничной клетчатки «Витацель» для обогащения пищевых продуктов.
13. Использование растительных масел в производстве хлеба.
14. Использование пищевой добавки «Эраконд» в производстве хлебобулочных изделий.
15. Использование спреда при производстве хлебобулочного изделия.
16. Производство кекса «Ильинский».
17. Производство мармелада «Лимонные дольки».
18. Производство плиточного формового шоколада.
19. Производство формовых шоколадных изделий с начинкой.
20. Производство молочного шоколада.
21. Производство бисквита «Медвежонок Барни» с шоколадной начинкой.
22. Использование кокосового масла для производства песочного печенья "Вечерние зори с арахисом".
23. Использование пищевых волокон при производстве зефира Карусель.
24. Производство пиццы.

### **Вопросы к зачету по производственной практике**

#### **Минимальный уровень**

1. Краткая историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Организационная структура предприятия.
3. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
4. Характеристика основных видов продукции.
5. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырию.
6. Обоснование выбора используемого способа производства.
7. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
8. Перечислите виды ремонтно-профилактических работ технологического оборудования.
9. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
10. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?

#### **Базовый уровень**

1. Историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Организационная структура предприятия.
3. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
4. Характеристика основных видов продукции.
5. Нормативно-техническая документация, связанная с профилем предприятия.
6. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырию.
7. Методы контроля сырья.
8. Обоснование выбора используемого способа производства.



9. Как осуществляется контроль качества готовой продукции и технологических параметров.
10. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
11. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
12. Профилактика производственного травматизма.
13. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?
14. Узкие места на предприятии.
15. Как вы оцениваете результаты своей практики?

### **Продвинутый уровень**

1. Краткая историческая справка о предприятии или подразделении.
2. Оценка технического уровня предприятия или подразделения в целом.
3. Организационная структура предприятия.
4. Нормативно-техническая документация, связанная с профилем предприятия.
5. Требования ГОСТ на продукцию конкретных изделий или материалов.
6. Ассортимент и характеристика выпускаемой продукции.
7. Характеристика основных видов продукции.
8. Основное и вспомогательное сырье. Требования, предъявляемые к сырию.
9. Методы контроля сырья.
10. Обоснование выбора используемого способа производства.
11. Как осуществляется контроль качества готовой продукции и технологических параметров.
12. Раскройте классификацию технологического оборудования в производстве продуктов питания из растительного сырья.
13. Перечислите виды ремонтно-профилактических работ технологического оборудования.
14. По каким принципам составляется план ремонтно-профилактических работ оборудования.
15. В чем заключается профилактический осмотр и текущий ремонт оборудования?
16. В чем заключается инновационная деятельность предприятия.
17. Решение вопросов, связанных с охраной труда работников.
18. Профилактика производственного травматизма.
19. Что не удалось выполнить в ходе практики? По каким причинам?
20. Узкие места на предприятии.

### **Комплект заданий по прохождению практики для оценки знаний, умений и навыков**

По окончании практики в установленные сроки студент предоставляет на кафедру:

- отчет о прохождении практики, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач;
- характеристику с оценкой, отражающей качество прохождения практики, от уполномоченного должностного лица организации – базы практики.

Указанные документы сдаются руководителю практики в установленные сроки.

Отчёт должен носить наглядный характер, содержать схемы, таблицы и другие цифровые данные, а также различные формы документов, используемых при практическом решении поставленной задачи. Отчет должен быть заверен представителем базы практики.



Студентам необходимо защитить отчёт о практике. Защита проводится, как правило, перед руководителем практики в форме собеседования. Студент должен кратко охарактеризовать проделанную работу и ответить на вопросы руководителя.

Окончательным итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения им программы практики и индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки уполномоченного лица от организации – базы практики, качества предоставленного отчета и собеседования с руководителем практики.

**Категории и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Результаты обучения (усвоения знаний, освоения умений)	Основные показатели оценки результата	
ПК-1. Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов из растительного сырья.	<p>Оценка по практике выставляется по 100-бальной шкале, исходя из следующих градаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка «<b>отлично</b>» (85-100 баллов) ставится, если план практики выполнен своевременно, поставленные цели достигнуты, на кафедру в установленный срок предоставлены все необходимые документы, соответствующие по форме и содержанию установленным требованиям, студент уверенно прошел собеседование по результатам практики;</li> <li>- оценка «<b>хорошо</b>» (70-84 баллов) ставится, если имеются некоторые незначительные погрешности в процессе прохождения практики (незначительное нарушение сроков, отдельные нарекания со стороны организации-базы практики), а также в содержании или оформлении необходимых документов;</li> <li>- оценка «<b>удовлетворительно</b>» (52-69 баллов) ставится, если план работы выполнен не полностью и с наличием существенных недостатков, есть значительные погрешности в содержании и оформлении документов.</li> </ul> <p>В случае невыполнения программы практики ставится неудовлетворительная оценка.</p>	
ПК-2. Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.		
ПК-3. Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК-4. Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.		



<p>ПК-5. Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>	
<p>ПК-6. Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p>	
<p>ПК-7. Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	

## **12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.**

Совокупность технологий, обеспечивающих фиксацию информации, ее обработку и информационные обмены (передачу, распространение, раскрытие). К ИКТ относят компьютеры, программное обеспечение и средства электронной связи:

Персональные компьютеры;

Базы данных кафедры и ВУЗа;

Интернет-ресурсы;

Фонды и информационные справочные системы научных библиотек институтов ВлГУ.

## **13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **а) основная литература:**

1. С.Н. Петрова. Методические указания по выполнению квалификационной работы бакалавра и магистерских диссертаций для студентов направлений 260100 и 240700. Иваново, Иван. гос. хим.-технол. ун-т, 2012. 48 с.

2. П.Б. Разговоров. Расчеты технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие. Иваново, изд. ИГХТУ, 2013, 100 с.

3. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.

4. Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов. Проектирование предприятий отрасли с основами промышленного строительства. СПб, ГИОРД, 2010, 288 с.

5. Пучкова, Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. 1. Технология хлеба : учеб. для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" по направлению 655600 "Пр-во продуктов питания из растительного сырья" . - СПб.: ГИОРД, 2005 . - 557 с

6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник – 9-е изд., перераб. и доп./Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2005.



7. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учеб. пособие для вузов по спец. 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного спец. 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья". - СПб. : Гиорд, 2005. - 457 с.

**б) дополнительная литература:**

1. Л.И. Гулак, И.Н. Матюшенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.
2. Национальная электронная библиотека <http://нэб.рф>
3. ЭБС «Библиотех» <https://isuct.bibliotech.ru>

**в) периодические издания:**

Продиндустрия  
Продовольственная безопасность  
Продовольственный бизнес  
Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов  
Хлебное дело  
Хлебопек  
Хлебопекарная и кондитерская промышленность  
Хлебопекарное и кондитерское производство  
Хлебопекарное производство  
Хлебопекарный и кондитерский форум  
Хлебопечение России  
Хлебопечение/ Кондитерская сфера  
Хлебопродукты  
Хранение и переработка зерна  
Хранение и переработка зерна. Серия: Комбикормовая промышленность  
Хранение и переработка зерна. Серия: Мукомольно-крупяная промышленность  
Хранение и переработка зерна. Серия: Элеваторная промышленность: научно-технический реферативный сборник

**г) интернет-ресурсы:**

foodsmi.com  
fabricators.ru  
productcenter.ru  
b2b-ingredient.ru  
foodsuppliers.ru  
foodprom.ru  
foodtechnologist.ru

**14. Материально-техническое обеспечение практики**

Аудитории 419-1, 326-б-1.

Установки и приборы: Спектрофотометры: Cary-5 Bio в УФ –видимой области, СФ-46. UV-1800; фотоколориметром КФК-2; рефрактометры: УРЛ-1, ИРФ-454 Б2М, 464; ротационный вискозиметр; ротационный испаритель IKA RV digital V с водяной баней; центрифугой ЦЛ “Ока”; технические и аналитические весы; установка для титрования; магнитные мешалки: IKA C-MAG HS 4, IKA C-MAG HS 7 с нагревом; термостат ИН-8; термостат с установленным охлаждающим теплообменником LOIL LA-230; фотометры; жиросомы, денсиметры; сушильные шкафы; ультротермостат; рН-метр ИПЛ-311С; центрифуга ЕВА 20; криотермостат жидкостной LIOP FT-216-40; потенциометры Р-363.

ПЭВМ типа Pentium, мультимедиа проектор Rover Linght, мультимедиа проектор Viewsonic PJD, экран LUMIEN Master Picture”

**15.** Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и с учетом рекомендаций ПрООП ВО по направлению и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Рабочую программу составил: Макаров С.В., д.х.н., профессор каф. ППР \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

Рецензент:

Теваева Т.В., Директор управления персоналом АО «Владимирский Хлебокомбинат»  
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биологии и экологии

Протокол № 22 от 03.06.2020 года.

Зав. кафедрой биологии и экологии \_\_\_\_\_ Трифонова Т.А.  
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

протокол № 22 от 03.06.2020 года.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Трифонова Т.А.  
(ФИО, подпись)



**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_