

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 (организационно-управленческой) 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 (организационно-управленческая)

### 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.

**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 всех видов практики в 6, 7 и 8 семестрах; Дискретно – выделение в учебном графике непрерывного периода времени для проведения каждого вида практики параллельно с учебным процессом (рассредоточенная) в 6 семестре; формы проведения практик – экскурсионная, 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: основные задачи, направления, тенденции и перспективы развития продуктов питания из растительного сырья Уметь: анализировать тенденции развития отдельных отраслей хлебобулочной, кондитерской и макаронных производств Владеть: навыками работы на технологическом оборудовании производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реали-	Знать: методы техноконтроля качества сырья и готовой продукции, свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и

	зации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	качество готовой продукции Уметь: подбирать режимы и оптимальные параметры технологических процессов и отличать основные и вспомогательные технологические операции Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
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.	Знать: методы подбора и эксплуатации вспомогательного и основного технологического оборудования Уметь: пользоваться методическими и нормативными материалами, стандартами и техническими условиями при выборе оборудования для конкретного технологического процесса Владеть: навыками выбора оборудования для технологических схем производств
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.	Знать: приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования пищевых производств Уметь: осуществлять поиск информации с использованием информационных систем Владеть: навыками выбора режимов работы оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса
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.	Знать: основные понятия и законы фундаментальных разделов химии, физики, математики, биохимии, микробиологии Уметь: провести теххимический контроль качества сырья, связать свойства сырья и полуфабрикатов с технологическим процессом и качеством пищевой продукции Владеть: опытом работы с нормативно-технической документацией и литературой по комплексному использованию сырья в пищевой промышленности
ПК-6	Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов Уметь: применить полученные знания при решении проблем экологии и

		<p>охраны окружающей среды в масло-жировой и парфюмерно-косметической промышленности, рационального использования побочных продуктов</p> <p>Владеть: навыками проведения отдельных технологических операций основных пищевых производств с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов, на основе системного анализа физических, биохимических, микробиологических и коллоидных превращений структурных компонентов сырья</p>
ПК-7	<p>Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: основные нормативные документы, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов</p> <p>Уметь: применять теоретические знания естественнонаучных дисциплин при постановке и проведении исследований; оценивать достоверность полученных данных, используя математические методы</p> <p>Владеть: опытом решения типовых организационно-управленческих задач в условиях имитационного и игрового моделирования профессиональной деятельности</p>

*\* 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: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», «Технология производства макаронных изделий», «Технология производства кондитерских изделий».

Производственная практика – это второе 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 прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы.

Прохождение практики необходимо, как предшествующее для освоения теоретических дисциплин «Основы проектирования и оборудование хлебопекарных предприятий» / «Основы проектирования и оборудование кондитерских производств», «Проектирование комбинированных продуктов питания», «Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности», «Основы промышленной санитарии пищевых производств», «Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия», а также в профессиональной деятельности.

### 7. Место и время проведения практики

курс	Время проведения	Место проведения
3	<u>Производственная Рассредоточенная практика</u> 6 семестр – 2 недели	ВлГУ каф. биологии и экологии; Предприятия и учреждения пищевой промышленности г. Владимира и Владимирской области
	<u>Производственная Концентрированная практика</u> 6 семестр – 2 недели	ВлГУ каф. биологии и экологии; Предприятия и учреждения пищевой промышленности г. Владимира и Владимирской области
4	<u>Производственная Рассредоточенная практика</u> 7 семестр – 4 недели 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  
15 зачетных единиц 540 (10) часов (недель)

3 курс: 6 семестр производственная (рассредоточенная) 3 зач. единицы, 108 часов.  
 6 семестр производственная (концентрированная) 3 зач. единицы, 108 часов.

4 курс: 7 семестр производственная (рассредоточенная) 6 зач. единиц, 216 часов.  
 8 семестр производственная (рассредоточенная) 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	
		6 семестр	6 семестр*	7 семестр	8 семестр		
1	Организационно-подготовительный	Инструктаж по проведению практики и ТБиОТ;	4	4	4	4	Журнал контроля инструктажа по ТБиОТ; Формулировка задания и план работы
		Выдача индивидуального задания руководителем практики;					
		Ознакомительные лекции	10	10	10	10	
2	Экспериментальный	Сбор, обработка анализ и систематизация фактического и литературного материала.	12	12	60	12	семинар
		Знакомство с предприятием / с технологическими возможностями лабораторий кафедры, его организаци-	-	20	-	-	семинар

		онной структурой и составление календарного плана.					
		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	42	32	90	42	реферат
3	Подготовка отчёта по практике и его защита	Составление отчета по практике и его защита	40	30	52	40	Отчёт, календарный план и дневник практики; оценочный лист; презентации, фотоотчёт.
<b>Всего:</b>			108	108	216	108	

\* концентрированная практика

### 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 по практике состоит из основных разделов, соответствующих заданию практики. Отчет о практике оформляется каждым студентом независимо от вида задания.

Отчет должен содержать:

- титульный лист;
- задание;
- история предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика готовой продукции;
- характеристика сырья;
- рецептура продукта;
- производственно - энергетические ресурсы;

- описание технологического процесса;
- описание технологического оборудования;
- контроль производства и качества продукции;
- дефекты изделия и способы их устранения;
- охрана труда;
- охрана окружающей среды;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение. Структурная схема производства того или иного изделия;
- 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 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 специальных жиров в производстве мучных кондитерских изделий.
2. Использование модифицированных жиров в производстве печенья.
3. Использование маргарина в производстве мучных изделий.
4. Производство вафель со сливочной начинкой.
5. Производство шоколадных яиц «Киндер Сюрприз».
6. Производство помадных конфет со вкусом сгущенного молока и коньяка.
7. Производство молочного шоколада Apen Gold с фундуком.
8. Производство желейного мармелада «Ассорти».
9. Производство желейных конфет Jelli Mix.
10. Использование масличных семян в производстве хлеба
11. Использование пшеничной клетчатки «Витацель» для обогащения пищевых продуктов.
12. Использование растительных масел в производстве хлеба.
13. Использование пищевой добавки «Эраконд» в производстве хлебобулочных изделий.
14. Использование спреда при производстве хлебобулочного изделия.

### **Итоговая аттестация по практике Перечень примерных вопросов для зачета по 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 сырью.
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 сырью.
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 сырью.
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.	Оценка по практике выставляется по 100-бальной шкале, исходя из следующих градаций: - 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;
ПК-2. Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов пита-	- оценка « <b>хорошо</b> » (70-84 баллов) ставится, если имеются некоторые незначительные

ния из растительного сырья.	<p>погрешности в процессе прохождения практики (незначительное нарушение сроков, отдельные нарекания со стороны организации-базы практики), а также в содержании или оформлении необходимых документов: - 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.</p> <p>В случае невыполнения программы практики ставится неудовлетворительная оценка.</p>
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.	
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.	
ПК-6. Способен осуществлять контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	
ПК-7. Способен организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	

**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. Матющенко, 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; жиромеры, 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:

Тепалева 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 \_\_\_\_\_