

**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)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по образовательной деятельности

\_\_\_\_\_ А.А.Панфилов  
 « 30 » \_\_\_\_\_ 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ И ПРАКТИКА ИХ ПРИМЕНЕНИЯ**  
 (наименование дисциплины)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль/программа подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экзамен/зачет/зачет с оценкой)
8	4/144	16	16	32	44	экзамен
Итого	4/144	16	16	32	44	экзамен

Владимир 2018

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** освоения дисциплины являются изучение научных основ и технологических аспектов применения хлебопекарных улучшителей.

**Задачи** освоения дисциплины:

- изучение научных основ, определяющих эффективность применения хлебопекарных улучшителей в технологических процессах;
- ознакомление с факторами, влияющими на эффективность применения хлебопекарных улучшителей в технологических процессах;
- ознакомление с факторами формирования и сохранения качества хлебопекарных улучшителей.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Хлебопекарные улучшители и практика их применения» относится к вариативной (по выбору) части

Пререквизиты дисциплины: физика, общая и неорганическая химии, информатика, органическая химия, физическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, биохимия, биохимия зерна и хлебопечения, пищевая химия, химия природных органических соединений, пищевая микробиология, введение в технологию продуктов питания, безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов, процессы и аппараты пищевых производств, тепло- и хладотехника, экология, информационные технологии, документоведение, стандартизация в отрасли, коллоидная химия, товароведение и экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий, органолептический анализ пищевых продуктов, функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия, технология производства мучных кондитерских изделий

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-18 Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.	частичный	В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные группы хлебопекарных улучшителей, их характеристику и области применения; механизм действия хлебопекарных улучшителей; понимать основные закономерности физико-химических, химических, биохимических процессов, протекающих при введении в рецептуру хлебопекарных улучшителей с целью прогнозирования стабильного качества готовых изделий; уметь: использовать знания научных и практических основ технологии хлебопекарного производства с использованием хлебопекарных улучшителей для осуществления основных технологических процессов в оптимальном режиме; разрабатывать рекомендации по применению хлебопекарных улучшителей с целью повышения качества хлеба при переработке муки с пониженными свойствами, с использованием ускоренных технологий тестоприготовления, разрабатывать мероприятия по сохранению свежести хлебобулочных изделий и обеспечения высоких технико-экономических показателей предприятия; владеть: навыками практической работы, связанной с

		анализом сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с современными нормативными документами, стандартами и разработками, навыками работы с литературой, связанных с подбором улучшителей, опытом проведения пробных лабораторных выпечек с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.
--	--	--

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	СРС			
1	Настоящее и будущее применения хлебопекарных улучшителей	8	1	2	-	2	5	4/100		
2	Ферменты в хлебопечении. Амилолитические ферменты и препараты на их основе	8	3	2	4	2	5	5/63		
3	Протеолитические и липолитические ферменты, препараты на их основе	8	5	2	8	2	5	6/50		
4	Цитолитические ферменты, оксидоредуктазы, препараты на их основе	8	7	2	4	2	5	5/63	1-й рейтинг-контроль	
5	Улучшители окислительного действия	8	9	2	4	2	6	5/63		
6	Улучшители восстановительного действия	8	11	2	4	2	6	5/63	2-й рейтинг-контроль	
7	Поверхностно-активные вещества. Прочие улучшители	8	13	2	4	2	6	5/63		
8	Комплексные улучшители	8	15	2	4	2	6	5/63	3-й рейтинг-контроль	
Всего за <u>8</u> семестр:					16	32	16	44	40/63	Экзамен
Наличие в дисциплине КП/КР нет										
Итого по дисциплине					16	32	16	44	20/63	Экзамен

## Содержание лекционных занятий по дисциплине

Тема 1. Настоящее и будущее применения хлебопекарных улучшителей.

Содержание темы.

Понятие «хлебопекарный улучшитель». Обоснование применения хлебопекарных улучшителей. Вопросы безопасности использования хлебопекарных улучшителей. Эффективность и целесообразность применения улучшителей. Функции и группы улучшителей. Перспективы применения улучшителей.

Тема 2. Ферменты в хлебопечении. Амилолитические ферменты и препараты на их основе.

Содержание темы.

Общая характеристика ферментов, основные классы ферментов. Особенности применения ферментных препаратов в качестве хлебопекарных улучшителей. Характеристика субстратов. Основные представители амилолитических ферментов ( $\alpha$ -амилаза,  $\beta$ -амилаза, глюкоамилаза), механизм их действия. Характеристика промышленных ферментных препаратов с амилолитической активностью. Применение амилолитических ферментов для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами. Побочная активность ферментных препаратов, их недостатки.

Тема 3. Протеолитические и липолитические ферменты, препараты на их основе.

Содержание темы.

Характеристика субстрата в процессах с участием протеолитических ферментов. Основные представители, их классификация, механизм действия протеолитических ферментов. Практические рекомендации применения этой группы ферментов для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами. Характеристика промышленных ферментных препаратов с протеолитической активностью.

Характеристика субстратов в процессах с участием липолитических ферментов. Основные представители, механизм действия липолитических ферментов. Характеристика промышленных ферментных препаратов с липолитической активностью. Применение этой группы ферментов для повышения качества хлеба.

Тема 4. Цитолитические ферменты, оксидоредуктазы, препараты на их основе.

Содержание темы

Характеристика субстратов. Основные представители группы цитолитических ферментов, механизм их действия. Характеристика промышленных ферментных препаратов с цитолитической активностью. Применение цитолитических ферментов для повышения качества хлеба.

Основные представители оксидоредуктаз (полифенолоксидаза, липоксигеназа, глюкозооксидаза), механизм их действия. Применение оксидоредуктаз для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами.

Тема 5. Улучшители окислительного действия

Содержание темы.

Роль окислительных процессов при хранении муки после помола, в формировании свойств теста при замесе. Основные представители данной группы: аскорбиновая кислота, персульфат аммония, пероксид кальция, пероксид бензоила, азодикарбонамид, модифицированный крахмал и др. Механизм действия улучшителей-окислителей. Особенности применения окислителей в качестве хлебопекарных улучшителей.

Тема 6. Улучшители восстановительного действия.

Содержание темы.

Особенности применения восстановителей в качестве хлебопекарных улучшителей для повышения качества хлебобулочных изделий из пшеничной муки с крепкой и короткорвушейся клейковиной, при приготовлении слоеных изделий, затяжного печенья, крекеров и т.п. Основные представители данной группы: L-цистеин и его калиевые и натриевые соли, глутатион, тиосульфат натрия и т.д. Механизм действия улучшителей-восстановителей.

Тема 7. Поверхностно-активные вещества. Прочие улучшители.

Содержание темы.

Основные группы поверхностно-активных веществ (ПАВ), применяемых в хлебопекарной промышленности. Анионноактивные ПАВ, укрепляющие клейковину муки: натриевые и кальциевые соли эфиров молочной кислоты и высших жирных кислот и пр. Механизм действия, рекомендации по применению. Неиногенные ПАВ, формирующие структуру мякиша и способствующие

сохранению свежести хлеба: моно- и диглицериды, эфиры сахарозы и т.д. Механизм действия, рекомендации по применению.

Характеристика основных групп пищевых добавок, применяемых в качестве хлебопекарных улучшителей: модифицированные крахмалы, минеральные соли, органические кислоты, сухая пшеничная клейковина, ферментативно-активное сырье.

Тема 8. Комплексные улучшители.

Содержание темы.

Тенденции развития, целесообразность их использования и особенности применения. Научные основы формирования композиционного состава комплексных улучшителей и мультиэнзимных композиций в зависимости от цели применения. Современные тенденции и новейшие достижения в данной области.

### **Содержание лабораторных занятий по дисциплине**

Тема 2. Ферменты в хлебопечении. Амилолитические ферменты и препараты на их основе.

Содержание лабораторных занятий

Ферментативный гидролиз крахмала.

Тема 3. Протеолитические и липолитические ферменты, препараты на их основе.

Содержание лабораторных занятий

Влияние добавок ферментных препаратов с протеолитической активностью на качество хлеба.

Влияние добавок ферментных препаратов с липолитической активностью на качество хлеба.

Тема 4. Цитолитические ферменты, оксидоредуктазы, препараты на их основе.

Содержание лабораторных занятий.

Влияние добавок ферментных препаратов с цитолитической активностью на качество хлеба.

Тема 5. Улучшители окислительного действия.

Содержание лабораторных занятий.

Влияние аскорбиновой кислоты на укрепление клейковины пшеничной муки.

Тема 6. Улучшители восстановительного действия.

Содержание лабораторных занятий.

Влияние L-цистеина на свойства клейковины.

Тема 7. Поверхностно-активные вещества. Прочие улучшители.

Содержание лабораторных занятий.

Влияние добавок поверхностно-активных веществ на качество хлеба.

Тема 8. Комплексные улучшители.

Содержание лабораторных занятий

Влияние мультиэнзимных композиций на качество хлеба.

При анализе качества муки и хлеба используются приборы, имеющиеся в лаборатории Владимирского хлебокомбината: фаринограф-АТ (определение реологических свойств муки), перемешивающее устройство LS-120, прибор для определения числа падения (ПЧП-7) (определение активности  $\alpha$ -амилазы), тестер белизны, амилограф-Е (определение влияния добавок на реологические свойства муки и качество хлеба).

### **Содержание практических занятий по дисциплине**

Занятие 1.

Прошлое, настоящее и будущее хлебопечения и использования улучшителей.

Занятие 2.

Классификация ферментов. Активность и селективность ферментов. Механизмы действия амилолитических ферментов.

Занятие 3.

Влияние рН и температуры на свойства ферментов. Механизмы действия протеолитических и липолитических ферментов.

Занятие 4.

Механизмы действия цитолитических ферментов и оксидоредуктаз. Перспективы использования ферментов различных классов в хлебопечении.

Занятие 5.

Аскорбиновая и дегидроаскорбиновая кислоты – свойства, применение.

Занятие 6.

Сульфиты, цистеин, глутатион – свойства, применение.

Занятие 7.

Поверхностно-активные вещества – классификация, свойства, применение.

Занятие 9.

Ассортимент комплексных улучшителей и мультиэнзимных препаратов. Синергизм действия улучшителей и ферментов в смесях.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Хлебопекарные улучшители и практика их применения» используются разнообразные образовательные технологии, как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- Интерактивная лекция (темы № 1-4);
- Разбор конкретных ситуаций (темы № 5-7);
- Групповая дискуссия (тема № 8).

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

### Вопросы к рейтинг-контролю №1.

1. Какой компонент не относится к хлебопекарным улучшителям?
  - а) ферментный препарат;
  - б) сухая пшеничная клейковина;
  - в) сахараза.
2. Укажите **НЕ**правильный ответ. Много  $\alpha$  – и  $\beta$ - амилаз содержится:
  - а) в пшеничной муке хорошего качества;
  - б) в ржаной муке;
  - в) муке из проросшего зерна.
3. Дайте определение понятие Хлебопекарный улучшитель.
4. Расшифруйте индексы микробного ферментного препарата Аминсубтилин Г10х.
5. Вставьте пропущенные слова. Амилолитические ферменты по международной номенклатуре относятся к классу....., подклассу...
6. Вставьте пропущенные слова. Липоксигеназа по международной номенклатуре относится к классу...
7. Дополните предложение. Экзопептидазы катализируют отщепление...
8. Какие протеолитические ферменты катализируют отщепление свободных аминокислот от пептидной цепи?
9. Перечислите ферменты, относящиеся к оксидоредуктазам.
10. Дополните предложение. Дополнительные дисульфидные связи в молекуле белка образуются в результате...
11. Напишите реакцию расщепления крахмала под действием  $\alpha$ -амилаз.

### Вопросы к рейтинг-контролю №2.

1. К какому классу улучшителей и почему относится аскорбиновая кислота?
2. Напишите формулу L-цистеина.
3. Напишите формулу глутатиона.
4. Каковы различия в свойствах L-цистеина и глутатиона?
5. Преимущества и недостатки использования L-цистеина.
6. Каков механизм действия улучшителей-восстановителей?
7. Каков механизм действия улучшителей-окислителей?
8. К какому классу улучшителей относятся персульфаты?

9. К улучшителям окислительного действия относятся:  
а) тиосульфат натрия; б) азодикарбонамид; в) глутатион.
10. К улучшителям восстановительного действия относятся:  
а) аскорбиновая кислота; б) L-цистеин; в) тиосульфат натрия.

### **Вопросы к рейтинг-контролю №3.**

1. Дайте определение ПАВ.
2. Дайте определение поверхностно-инактивных веществ (ПИАВ).
3. Дайте классификацию ПАВ в зависимости от характера их влияния на структурно-механические свойства теста и хлеба.
4. Укажите класс ПАВ, который способствует сохранению свежести хлеба.
5. Укажите назначение цвиттер-ионных ПАВ в хлебопечении.
6. Укажите назначение каждого компонента универсального улучшителя муки: пшеничная мука, карбонат кальция, эмульгатор Е 472е, аскорбиновая кислота, L-цистеин.
7. Укажите назначение каждого компонента универсального улучшителя муки: пшеничная мука, соевая мука, моноглицерид, аскорбиновая кислота, грибная  $\alpha$ -амилаза.
8. Предложите хлебопекарный улучшитель для переработки на хлебокомбинате партии муки из морозобойного зерна. Обоснуйте свой ответ.
9. Предложите хлебопекарный улучшитель для переработки на хлебокомбинате партии муки из проросшего зерна. Обоснуйте свой ответ.
10. Предложите хлебопекарный улучшитель для переработки на хлебокомбинате партии муки с добавлением муки из некондиционного зерна – муки из зерна, поврежденного клопом-черепашкой. Обоснуйте свой ответ.

### **Вопросы к экзамену.**

Понятие «хлебопекарный улучшитель». Обоснование применения хлебопекарных улучшителей. Вопросы безопасности использования хлебопекарных улучшителей.

Эффективность и целесообразность применения улучшителей. Функции и группы улучшителей. Перспективы применения улучшителей.

Ферменты в хлебопечении. Общая характеристика ферментов, основные классы ферментов. Особенности применения ферментных препаратов в качестве хлебопекарных улучшителей. Характеристика субстратов.

Основные представители амилитических ферментов ( $\alpha$ -амилаза,  $\beta$ -амилаза, глюкоамилаза), механизм их действия. Характеристика промышленных ферментных препаратов с амилитической активностью.

Применение амилитических ферментов для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами.

Характеристика субстрата в процессах с участием протеолитических ферментов. Основные представители, их классификация, механизм действия протеолитических ферментов.

Практические рекомендации применения протеолитических ферментов для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами. Характеристика промышленных ферментных препаратов с протеолитической активностью.

Характеристика субстратов в процессах с участием липолитических ферментов. Основные представители, механизм действия липолитических ферментов.

Характеристика промышленных ферментных препаратов с липолитической активностью. Применение этой группы ферментов для повышения качества хлеба.

Основные представители группы цитолитических ферментов, механизм их действия.

Характеристика промышленных ферментных препаратов с цитолитической активностью. Применение цитолитических ферментов для повышения качества хлеба.

Основные представители оксидоредуктаз (полифенолоксидаза, липоксигеназа, глюкозооксидаза), механизм их действия. Применение оксидоредуктаз для переработки муки с низкими хлебопекарными свойствами.

Роль окислительных процессов при хранении муки после помола, в формировании свойств теста при замесе. Основные представители данной группы

Механизм действия улучшителей-окислителей. Особенности применения окислителей в качестве хлебопекарных улучшителей.

Особенности применения восстановителей в качестве хлебопекарных улучшителей Основные представители данной группы: Механизм действия улучшителей-восстановителей.

Основные группы поверхностно-активных веществ (ПАВ), применяемых в хлебопекарной промышленности.

Анионактивные ПАВ, укрепляющие клейковину муки: натриевые и кальциевые соли эфиров молочной кислоты и высших жирных кислот и пр. Механизм действия, рекомендации по применению.

Неиногенные ПАВ, формирующие структуру мякиша и способствующие сохранению свежести хлеба: моно- и диглицериды, эфиры сахарозы и т.д. Механизм действия, рекомендации по применению.

Характеристика основных групп пищевых добавок, применяемых в качестве хлебопекарных улучшителей: модифицированные крахмалы, минеральные соли, органические кислоты, сухая пшеничная клейковина, ферментативно-активное сырье.

Тенденции развития, целесообразность их использования и особенности применения. Научные основы формирования композиционного состава комплексных улучшителей и мультиэнзимных композиций в зависимости от цели применения. Современные тенденции и новейшие достижения в данной области.

### **Самостоятельная работа студентов.**

Самостоятельная работа студентов – важнейшая составляющая образовательного процесса, определяющая в конечном итоге степень освоения студентом теоретического материала. В процессе освоения дисциплины Хлебопекарные улучшители и практика их применения самостоятельная работа студента заключается в следующем:

1. Подготовка к лекциям с использованием конспектов и рекомендованной литературы.
2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям и оформление отчетов по лабораторным работам.
3. Подготовка к текущему контролю.
4. Изучение разделов дисциплины, которые в лекционном курсе не рассматриваются или рассматриваются недостаточно полно; при этом используется рекомендованная литература.
5. Подготовка к промежуточному контролю с использованием рекомендованной литературы, конспектов лекций, отчетов по лабораторным работам, материалов практических занятий в соответствии с перечнем вопросов для проведения промежуточного контроля.

### **Вопросы для самостоятельной работы студентов**

Тема 1.

Сравнительная характеристика ассортимента хлебопекарных улучшителей в России и Западной Европе.

Тема 2.

Единицы активности ферментов.

Тема 3.

Сравнительная характеристика животных и растительных белков.

Тема 4.

Классификация оксидоредуктаз.

Тема 5.

Образование и роль дисульфидной связи в белках.

Тема 6.

Классификация серосодержащих восстановителей.

Тема 7.

Плюсы и минусы использования поверхностно-активных веществ в хлебопечении.

Тема 8.

Синергизм действия ферментов в мультиэнзимных композициях.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций, обучающихся по дисциплине, оформляется отдельным документом.



## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		Количество экземпляров изданий в библиотеке ВлГУ в соответствии с ФГОС ВО	Наличие в электронной библиотеке ВлГУ
1	2	3	4
Основная литература*			
1. Л. Я. Ауэрман, Технология хлебопекарного производства, СПб, Профессия, 422 с	2009	5	
2. Э. Кайзер, Энциклопедия хлеба. 80 рецептов хлеба и выпечки, М., Э, 304 с.	2018	6 5	
3. С.С. Иванова, С.В. Макаров, Товароведение пищевых продуктов, Иваново, ИГХТУ, 2010	2010		
Дополнительная литература			
1. Д. Хамельман, Хлеб. Технология и рецептуры. СПб, Профессия, 564 с.	2018	2	
2. С. Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева, Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий, М.: ДеЛи плюс, 496 с.	2012	2	

### 7.2. Периодические издания

Журнал «Хлебопродукты»

### 7.3. Интернет-ресурсы

Сайт АО «Владимирский хлебокомбинат».

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации Техэксперт  
<http://docs.cntd.ru/>

Web-ресурс «Pekarni.ru» <http://www.pekarni.ru>

сайт ФГБНУ Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности  
<http://www.gosniihp.ru>


## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

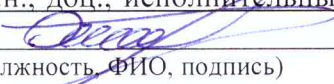
Для лекций и самостоятельной работы используются аудитория и учебный класс, оснащенный мультимедиа-проектором и компьютерами с доступом к ресурсам Интернет.


Для лабораторных занятий используется лаборатория (площадь 30 кв.м).

**Перечень основного оборудования:** весы лабораторные, дистиллятор, термостат суховоздушный, печь PIRON, плитки электрические, титратор, рефрактометр, микрометр, мешалки, анализатор влажности (Sartorius), pH-метр, фаринограф-АТ, перемешивающее устройство LS-120, Aqua Lab (анализатор активности воды), прибор для определения числа падения (ПЧП-7), тестер белизны, амилограф-Е.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения Word, Excel, Power Point

Рабочую программу составил зав. каф. проф. С. В. Макаров   
(ФИО, подпись)

Рецензент  
(представитель работодателя) О.М. Омельченко, к.э.н., доц., исполнительный директор АО  
“Владимирский хлебокомбинат”   
(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа Биология и Животные рассмотрена и одобрена на заседании кафедры  
Протокол № 217 от 25.06.18 года  
Заведующий кафедрой  Т.А.Трифонова  
(ФИО, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 19/20 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 26 от 17.06.19 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ *Тур*

Рабочая программа одобрена на 20/21 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 22 от 03.06.20 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ *Тур*

Рабочая программа одобрена на 21/22 учебный год  
Протокол заседания кафедры № 31 от 28.06.21 года  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ *Тур*

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины

*НАИМЕНОВАНИЕ*

образовательной программы направления подготовки *код и наименование ОП*, направленность:

*наименование (указать уровень подготовки)*

Номер изменения	Внесены изменения в части/разделы рабочей программы	Исполнитель ФИО	Основание (номер и дата протокола заседания кафедры)
1			
2			

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*Подпись* *ФИО*