

982

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД.03-5001
«07» 10 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан БТФ
Жучаев К.В.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

(МОДУЛЯ)

Б1.В.16 Контроль качества продуктов питания

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

профиль: **Технология и организация ресторанного дела**

основной вид деятельности: **научно-исследовательский**

дополнительный вид деятельности: **производственно-технологический**
(профиль и виды деятельности)

Курс: 4/5

Семестр: 7/9

БТФ

очная, заочная
форма обучения

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108	7/9
В том числе,			
Контактная работа			
Лекции	46	12	
Лабораторные занятия	16	4	
Самостоятельная работа, всего	30	8	
В том числе:	62	96	
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	КР	КР	7/9
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Экзамен	Экзамен	7/9

Новосибирск 2022

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11. 2015 №1332.

Программу разработал(и):
доцент кафедры ТТПП, к.т.н.
(должность)



подпись

Лисиченок О.В.
ФИО

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия в области качества, факторы, влияющие на качество продукции;
- показатели качества, сущность и особенности методов их определения;
- виды контроля и порядок разработки программы производственного контроля качества продукции;
- технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции;
- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

уметь:

- использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции;
- отбирать пробы продукции для лабораторных исследований; определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля, работая с ГОСТами и др. НТД.
- производить расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности кулинарной продукции.
- выявлять причины брака и нарушений санитарных норм и правил при производстве кулинарной продукции.
- определять полноту вложения сырья в блюдо с учетом технологического процесса.

владеть:

- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области контроля качества продукции общественного питания;
- навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки;
- навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведению соответствующей документации;
- умением принимать решения в процессе проведения испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов.

1.2 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина Контроль качества в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**.

2. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Знать:	
1.1	основные понятия в области качества, факторы, влияющие на качество продукции	ОПК-3, ОПК-5
1.2	показатели качества, сущность и особенности методов их определения	ОПК-3
1.3	виды контроля и порядок разработки программы производственного контроля качества продукции	ОПК-3
1.4	технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции	ОПК-3
1.5	виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия	ОПК-3, ОПК-5
2.	Уметь:	
2.1	использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции;	ОПК-3, ОПК-5
2.2	отбирать пробы продукции для лабораторных исследований; определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля, работая с ГОСТами и др. НТД.	ОПК-3
2.3.	производить расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности кулинарной продукции.	ОПК-3, ОПК-5
2.4	выявлять причины брака и нарушений санитарных норм и правил при производстве кулинарной продукции.	ОПК-3, ОПК-5
2.5	определять полноту вложения сырья в блюдо с учетом технологического процесса.	ОПК-3, ОПК-5
3	Владеть:	
3.1	базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области контроля качества продукции общественного питания	ОПК-3
3.2	навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки	ОПК-3, ОПК-5
3.3	навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведению соответствующей документации	ОПК-3
3.4	умением принимать решения в процессе проведения	ОПК-3

	испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов.	
--	--	--

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ОД.16 Контроль качества продуктов питания относится к вариативной части, обязательным дисциплинам ООП.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы микробиологии», «Товароведение продовольственных товаров», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Методика научных исследований в пищевой отрасли», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология производства пищевых продуктов», «Кухня народов мира», «Ресторанное производство», «Сертификация услуг в общественном питании»

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
		Лекции и (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.	2	2	2	6	ОПК-3, ОПК-5
2	Методы определения качества. Факторы, формирующие качество	2	4	2	8	ОПК-3, ОПК-5
3	Контроль качества кулинарной продукции. Методы контроля. Показатели качества	2	6	2	10	ОПК-3, ОПК-5
4	Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами. Отбор проб, подготовка проб к	2	4	6	12	ОПК-3, ОПК-5

	исследованию					
5	Органолептическая оценка качества. Критерии оценки	2	4	3	9	ОПК-3, ОПК-5
6	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.	2	4	4	10	ОПК-3
7	Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Идентификация услуг общественного питания.	2	4	2	8	ОПК-3, ОПК-5
8	Управление качеством продукции. Системы качества: разработка, внедрение, сертификация	2	2	2	6	ОПК-3, ОПК-5
	Контрольная работа			12	12	
	Экзамен			27	27	
	Итого	16	30	62	108	

Таблица 3.- Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОПК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.	1		10	11	ОПК-3, ОПК-5
2	Методы определения качества. Факторы, формирующие качество	1		8	9	ОПК-3, ОПК-5
3	Контроль качества кулинарной продукции. Методы контроля. Показатели качества	1	1	8	10	ОПК-3, ОПК-5
4	Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами. Отбор проб, подготовка проб к исследованию	1	1	10	12	ОПК-3, ОПК-5

5	Органолептическая оценка качества. Критерии оценки		2	8	10	ОПК-3, ОПК-5
6	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.		2	8	10	ОПК-3
7	Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Идентификация услуг общественного питания.		1	8	9	ОПК-3, ОПК-5
8	Управление качеством продукции. Системы качества: разработка, внедрение, сертификация		1	9	10	ОПК-3, ОПК-5
	Контрольная работа			18	18	
	Экзамен			9	9	
	Итого	4	8	96	108	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.

Цель, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продуктов питания», её связь с другими учебными дисциплинами.

Основные термины и определения: продовольственное сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты, кулинарные и кондитерские изделия и пр.

Понятие качества продукции. Показатели качества. Классификация по характеризующим свойствам (единичные, комплексные), по способу выражения (натуральные единицы, стоимостные), по оценке уровня качества (базовые, относительные), по стадии (проектируемые, проектные, производственные, эксплуатационные).

Проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания. Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества продукции и услуг.

Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.

Номенклатура показателей качества: показатели назначения,

надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.

Тема 2. Методы определения качества.

Факторы, формирующие качество

Классификация методов контроля, признаки классификации. Методы определения показателей качества продукции. Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

Порядок отбора, подготовка проб к анализу. Расчетный метод определения показателей качества продукции (определение допустимого содержания сухих веществ, жира, соли сахара и др.).

Факторы, формирующие качество продукции (объективные, субъективные): качество сырья и материалов; уровень развития науки и техники; прогрессивность применяемых технологий; организация труда и производства; квалификация кадров; нормативное, технологическое и метрологическое обеспечения

3.. Контроль качества кулинарной продукции.

Методы контроля. Показатели качества

Контроль качества сырья, продукции, полуфабрикатов – проверка на соответствие требованиям безопасности, положениям стандартов, ТУ. Операционный (технологический) контроль – контроль отдельных операций технологического процесса.

Роль самоконтроля в обеспечении стабильного уровня качества продукции.

Исходный (приемный) контроль – контроль качества готовой продукции с целью предотвращения поступления в реализацию продукции, не отвечающей требованиям СТО, ТУ, ММН.

Бракераж, порядок проведения, оформления бракеражного журнала (листов), качественного удостоверения.

Методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готово продукции питания

Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.

Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов.

Оформление актов отбора проб, порядок их списания.

Тема 4. Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами.

Отбор проб, подготовка проб к исследованию

Особенности контроля качества мясных полуфабрикатов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Дефекты полуфабрикатов: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Требования к качеству мясных полуфабрикатов.

Контроль качества готовых супов по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых супов.

Контроль качества вторых горячих блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых вторых блюд.

Контроль качества готовых холодных блюд по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности. Требования к качеству готовых холодных блюд. Исследование полуфабрикатов из творога

Особенности контроля качества кулинарных и кондитерских изделий по основным технологическим (кулинарным) и потребительским свойствам. Требования к качеству кулинарных и кондитерских изделий.

Контроль качества фритюрного жира. Показатели качества.

Тема 5. Органолептическая оценка качества. Критерии оценки

Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей. Методы определения сенсорных способностей контролёров.

Условия проведения органолептического контроля. Основные положения органолептики; лабораторные (инструментальные) методы: арбитражные, ускоренные, экспрессные.

Тема 6. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы определения доброкачественности кулинарной продукции.

Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании; производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция).

Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, биологическая эффективность),

органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция),

безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).

Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы, их устанавливающие. Дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения; повторное использование или уничтожение дефектной продукции.

Тема 7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.

Идентификация услуг общественного питания.

Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения.

Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные.

Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

Услуги общественного питания: виды, назначение.

Идентификация услуг общественного питания: критерии услуг питания предприятия различных классов и типов, общность и различия, критерии услуг по производству реализации продукции заготовочными, доготовочными предприятиями, в том числе быстрого обслуживания; магазинов кулинарии.

Тема 8. Управление качеством продукции. Системы качества:

разработка, внедрение, сертификация

Управление качеством. Определение. Основные термины и определения: политика в области качества, обеспечение качества, система качества, общее руководство качеством, улучшение качества, планирование качества.

Модели для обеспечения качества. Метод Деминга. Петля (спираль) качества продукции и услуг. Определение. Этапы и виды деятельности, составляющие петлю качества. Назначение отдельных этапов.

Основные требования к контролю качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; методы контроля основных параметров оценки продуктов общественного питания;

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1 Список основной литературы

✓ 1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>



4.2 Список дополнительной литературы

1. Чагина, Л.Л. Управление и контроль качества продукции: практикум : учебное пособие / Л.Л. Чагина. — Кострома : КГУ им. Н.А. Некрасова, 2020. — 59 с. — ISBN 978-5-8285-1094-8.- Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

2. 2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4377-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru
2.	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».	www.spros.ru
3.	Информационный портал для специалистов общественного питания в России	pitportal.ru
4.	Должностные обязанности специалистов и работников отрасли	sovetnik.consultant.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Контроль качества продуктов общественного питания (методические указания к лабораторно-практическим и семинарским занятиям) / Новосиб. Гос. Аграр. ун-т., биолого-технол. ф-т; сост.: Е.В. Тарабанова, Н.Г. Ворожейкина,— Новосибирск, 2013. — 57 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Вводная лекция. Основные термины и понятия в области качества продукции	59слайдов
2.	Презентация	Контроль, осуществляемый на предприятиях. Личный бракераж	60 слайдов
3.	Презентация	Ассортимент и требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	36 слайдов
4.	Презентация	Продукции из яиц и творога. Контроль качества блюд	27 слайдов
5.	Презентация	Супы. Контроль качества супов	30 слайдов
6.	Презентация	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, микроорганизмами и их метаболитами.	42 слайда
7.	Презентация	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и в животноводств	32 слайда
8.	Документ	Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300 (ред. от 03.07.2016) .	
9.		Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗред от 03.07.2016) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ в силу с 04.07.2016)	
10.	Документ	Федеральный закон от 2.01.2002 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная

	аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	
ЛОП-1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Лабораторное оборудование: вытяжка, лабораторная посуда, плитка электрическая, магниты, кастрюли, весы, реактивы, нормативная документация, прибор Журавлева, штангенциркуль, рефрактометр)

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества.	6	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5
2.	Методы определения качества. Факторы, формирующие качество	8	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5
3.	Контроль качества кулинарной продукции. Методы контроля. Показатели качества	10	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5
4.	Контроль качества кулинарной продукции инструментальными методами. Отбор проб, подготовка проб к исследованию	12	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и для демонстрации материала и рассмотрения поставленных вопросов	ОПК-3, ОПК-5
5.	Органолептическая оценка качества. Критерии оценки	9	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5
6.	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы определения доброкачественности	10	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3

	кулинарной продукции.				
7.	Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Идентификация услуг общественного питания.	8	Л, ПЗ, СР	Кооперативное обучение. Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5

8.	Управление качеством продукции. Системы качества: разработка, внедрение, сертификация	6	Л, ПЗ, СР	Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-3, ОПК-5
----	---	---	-----------	---	--------------

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 3, лекций – 22/4 часа, практических занятий – 30/8 часов, самостоятельная работа – 56/96 часов, всего 108 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

№ п/п	Формы контроля:	Кол-во баллов
1.	Посещение практических занятий, лекций	26
2.	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	15
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	23
4.	Подготовка докладов по заданным темам: Идентификация и фальсификация сырья, продукции и услуг общественного питания	10
5.	Подготовка докладов по заданным темам: Качество продукции как социально-экономическая категория. Государственное регулирование качества	10
6.	Подготовка докладов по заданным темам: Управление качеством продукции. Системы качества: разработка, внедрение, сертификация	10
7.	Выполнение контрольной работы	12
	Всего:	108

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
3	108	Менее 37	37-54	55-63	64-72	73-90	91-99	100-108

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 54 баллов.**

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 5 » октябрь 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.И. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной формам обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

