

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. декана технологического факультета
Р.В. Сычев
« 25 » 06 2020г.

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
Б1.В.03 Физиология питания**

для подготовки бакалавров

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология молока и молочных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения: очная

Год начала подготовки: 2017

Курс: 2

Семестр: 4

В рабочую программу вносятся изменения:

- 1) В 2020 г. РП дисциплины актуализирована для направленности –
Технология молочных и мясных продуктов;
- 2) Дисциплина осваивается в 3 семестре;
- 3) На самостоятельную работу отведено 40 часов;
- 4) На контроль отведено 33,6 часа.

Программа актуализирована для 2020 г. начала подготовки.

Разработчики:

Жукова Екатерина Викторовна, кандидат с.-х. наук, доцент

Пастух Ольга Николаевна, кандидат с.-х. наук, доцент

« 01 » июня 2020г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании
кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

протокол № 12 от « 09 » июня 2020г.

Заведующий кафедрой - доктор с.-х. наук, профессор А.С. Шуварикив

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой _____ А.С. Шуварикив

« 09 » июня 2020г.

Методический отдел УМУ: _____

« _____ » _____ 2020 г.