

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана технологического факультета

Р.В. Сычев

2020г.

« 23 »

06

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.03.01 «Физико-химические основы производства
мясных и рыбных продуктов»**

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: 3

В рабочую программу вносятся изменения:

- 1) В 2020 г. РП дисциплины актуализирована для направленности –
Технология молочных и мясных продуктов;
- 2) Дисциплина осваивается в 4 семестре;
- 3) Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов / 3 зач. единицы;
- 4) На самостоятельную работу отведено 75,75 часов.

Программа актуализирована для 2020 г. начала подготовки.

Разработчики:

Грикшас Стяпас Антанович, доктор с.-х. наук, профессор

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. Шувариков

А.С. Шувариков

Лист актуализации принят на хранение:

Заведующий выпускающей кафедрой _____ *А.С. Шувариков* А.С. Шувариков

« 09 » июня 2020г.

Методический отдел УМУ: _____

« _____ » _____ 2020 г.