

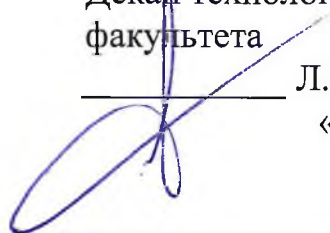
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Факультет технологический

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ
Дека́н технологического
факультета

Л.М. Хорошман
«18» марта 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевая биотехнология»

направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Петропавловск-Камчатский,
2020

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Составитель рабочей программы
Доцент кафедры ТПП, к.б.н.



Ефимова М.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»
«10» марта 2020 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«10» марта 2020 г.



Чмыхалова В.Б.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – сформировать у обучающихся понятия в области знаний о новых источниках и способах получения пищевого сырья, экзо- и эндоферментных системах, их регулировании, о ферментативном катализе, биологически активных веществах, функциональных заквасках, продуктах, полученных из генетически модифицированных источников и путем биосинтеза.

Основная задача преподавания дисциплины – подготовка на современном уровне бакалавров, знакомых с теоретическими моделями прогнозирования характера изменений сырья и пищевых систем в процессе биотрансформации, с оценкой биологической безопасности сырья, пищевых добавок, биологически активных веществ и готовых пищевых продуктов, с новыми методами исследования сырья и продуктов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

– способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

– способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: – перспективы развития биотехнологических методов получения пищевых продуктов; – новые источники получения пищевого сырья; – методы оценки биологической безопасности сырья;	3(ПК-4)1 3(ПК-4)2 3(ПК-4)3
		– перспективы развития биотехнологических методов получения пищевых продуктов	3(ПК-4)4
		Уметь: – разбираться в сущности биотехнологических процессов при производстве пищевых продуктов	У(ПК-4)1
		Владеть: – навыками выбора направлений использования биотехнологических	В(ПК-4)1

		методов в пищевых технологиях; – навыками определения биотехнологических основ производства конкретного пищевого продукта	В(ПК-4)2
ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: – перспективы развития биотехнологических методов получения пищевых продуктов;	3(ПК-5)1
		– новые источники получения пищевого сырья;	3(ПК-5)2
		– методы оценки биологической безопасности сырья;	3(ПК-5)3
		– перспективы развития биотехнологических методов получения пищевых продуктов	3(ПК-5)4
		Уметь: – разбираться в сущности биотехнологических процессов при производстве пищевых продуктов	У(ПК-5)1
		Владеть: – навыками выбора направлений использования биотехнологических методов в пищевых технологиях	В(ПК-5)1

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Пищевая биотехнология» является дисциплиной по выбору вариативной части в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплины «Основы общей и неорганической химии», «Сырье и материалы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства», «Пищевая химия», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Основы биотехнологии». Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «Пищевая биотехнология», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по очной форме

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий			Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы			
Тема 1: Характеристика растительного сырья	18	10	2		8	8	Коллоквиум	
Тема 2: Генетически модифицированное растительное сырье	5	2	2			3	Коллоквиум	
Тема 3: Биотехнологические основы переработки растительного сырья	6	2	2			4	Коллоквиум	
Тема 4: Биоконверсия с использованием ферментов	5	1	1			4	Коллоквиум	
Тема 5: Микробная биоконверсия	10	5	1		4	5	Коллоквиум	
Тема 6: Биотехнология в производстве пищевых продуктов	28	16	4		12	12	Коллоквиум	
Зачет								
Всего	72	36	12		24	36		

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (4 курс, 8 семестр очной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Модуль 1	Модуль 2	Итого
Лекции	8	4	12
Лабораторные занятия	12	12	24
Практические занятия	Не предусмотрены	Не предусмотрены	–
Самостоятельная работа	36		36
Курсовая работа			–
Экзамен			–
Зачет			–
Итого в зачетных единицах			2
Итого часов			72

4.2. Описание содержания дисциплины по модулям

Дисциплинарный модуль 1.

Лекция 1.1. ВВЕДЕНИЕ. ХАРАКТЕРИСТИКА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рассматриваемые вопросы

Задачи и содержание дисциплины

Общая характеристика и классификация растительного сырья. Химический состав и строение растительных клеток (пищевые волокна, белки, липиды, красящие и дубильные вещества, минеральные вещества, витамины и витаминоподобные вещества).

Лабораторная работа 1.1.–1.2. Изучение строения микробной и растительной клетки [4; С. 9–21].

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лабораторная работа 1.3.–1.4. Изучение метаболизма микробной и растительной клетки [4; С. 21–24].

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лекция 1.2. ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ

Рассматриваемые вопросы

Создание и применение генетически модифицированных растений: классификация ГМИ; методы трансформации растительной клетки (перенос генов в растения из бактерий; использование плазмид для создания трансгенных растений; получение трансгенных растений с помощью бинарной векторной системы; экспрессия и наследование чужеродных генов, введенных в растения в составе Т-ДНК; прямой метод введения трансгена в растения; перенос генов в растения с помощью вирусов; трансгенная система хлоропластов; белковый сплайсинг в трансгенных растениях; трансгенные растения с новыми биотехнологическими свойствами; трансгенные растения в сельском хозяйстве.

Обеспечение безопасности пищевой продукции из ГМИ. Основные задачи и перспективы использования генно-модифицированных организмов. Потенциальные опасности и риски ГМО. Критерии безопасности ГМО. Генетический контроль пищевой продукции из ГМИ; законодательное регулирование производства, оборота и обеспечения безопасности пищевых продуктов, изготовленных с применением ГМИ на международном и национальных рынках.

Лекция 1.3. БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Рассматриваемые вопросы

Общая характеристика ферментов: классификация ферментов; источники, структура и механизм действия протеолитических ферментов.

Промышленное получение ферментных препаратов и их применение: методы получения ферментных препаратов; характеристика основных отечественных ферментных препаратов; методы получения и применение иммобилизованных ферментов и клеток.

Лекция 1.4. БИОКОНВЕРСИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФЕРМЕНТОВ

Рассматриваемые вопросы

Ферментативная переработка растительного сырья: ферменты, трансформирующие органическое сырье; гидролитические процессы; негидролитические реакции.

Продукты ферментативной биоконверсии: пектин, натуральные пищевые красители, продукты гидролиза крахмала, полуфабрикаты для алкогольных и безалкогольных напитков, витаминные препараты.

МИКРОБНАЯ БИОКОНВЕРСИЯ

Рассматриваемые вопросы

Характеристика сырья, процессов и продуктов микробной биоконверсии: сырье для микробной биоконверсии; технология микробной биоконверсии (предварительная обработка сырья, культивирование микроорганизмов); продукты микробной биоконверсии.

Лабораторная работа 1.5.–1.6. Изучение конструкций промышленных ферментеров [4; С. 24–32].

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

СРС по модулю 1. Проработка теоретического материала [4], подготовка к лабораторным работам [4; С. 9–32], подготовка к коллоквиуму.

Перечень вопросов к коллоквиуму

Сравнительная характеристика строения растительных, микробных и животных клеток.

Характеристика пищевых волокон.

Характеристика растительных белков.

Характеристика растительных липидов.

Характеристика растительных пигментов.

Обеспечение безопасности пищевой продукции из ГМИ.

Законодательное регулирование создания и применения ГМИ.

Дисциплинарный модуль 2.

Лекция 2.1. BIOTEХНОЛОГИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

Биотехнология отдельных пищевых продуктов: хлебопекарное производство (сырье для хлебопечения, основы технологии хлеба и хлебобулочных изделий, применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении); кондитерское производство (сырье для производства мучных и сахарных кондитерских изделий, технология производства кондитерских изделий, применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности); технология спиртопродуктов (технология производства этилового спирта: биохимические процессы, технологические этапы, производство спирта из мелассы; технология разных видов спиртопродуктов (коньячного спирта, коньяка, бренди, виски, рома, джина, сакэ)).

Лабораторная работа 2.1.–2.3. Изучение процесса спиртового брожения [4; С. 33–39].

Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

Лекция 2.2. BIOTEХНОЛОГИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Рассматриваемые вопросы

Биотехнология отдельных пищевых продуктов: применение ферментных препаратов в спиртовой промышленности; пивоваренное производство (применение ферментных препаратов в пивоварении); виноделие (применение ферментных препаратов в виноделии); технология соков (применение ферментных препаратов в соковом производстве); технология кваса (микроорганизмы для квасования); технология квашеных плодов и овощей.

Биотехнология чая (классификация чая, химический состав и пищевая ценность чая, технология производства чая: классическая технология получения черного чая, производство мелкого черного чая, производство зеленого чая, производство красного и желтого чаев, производство кирпичного чая. Использование вторичных ресурсов чайного сырья).

Применение процесса ферментации при производстве пищевых продуктов (производство кисломолочных продуктов, получение индонезийского темпеха, получение японского мисо, производство соевого соуса, приготовление маниока, получение водорослевых гидролизатов

Лабораторная работа 2.4.–2.6. Изучение процесса молочнокислого брожения [4; С. 39–46].
Выполнение работы, оформление письменного отчета, защита лабораторной работы в диалоговом режиме.

СРС по модулю 2. Проработка теоретического материала [4], подготовка к лабораторным работам [4; С. 33–46], подготовка к коллоквиуму.

Коллоквиум.

Перечень вопросов к коллоквиуму

1. Технология шампанских вин.
2. Технология квашеных овощей.
3. Технология сыров с использованием культур плесневых грибов.
4. Применение генной инженерии при производстве пищевых продуктов.
5. Применение клонирования растений для производства пищевых продуктов.
6. Применение методов биотехнологии для производства ферментов.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к лабораторным занятиям;
- подготовку к коллоквиумам;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения лабораторных занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. Пищевая биотехнология: Программа курса и методические указания к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016. – 59 с.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Характеристика метаболических превращений.
2. Сущность промышленной ферментации.
3. Микроорганизмы, применяемые при обработке пищевого сырья и продуктов. Изменение свойств пищевых систем под их воздействием.
4. Характеристика метода генной инженерии.
5. Характеристика метода клонирования растений.
6. Характеристика метода соматической гибридизации клеток.
7. Ферментация при производстве молочных продуктов.
8. Ферментация при производстве консервированных овощей.

9. Технология получения темпеха.
10. Микробиологические процессы в хлебопекарном производстве.
11. Применение генной инженерии при производстве пищевых продуктов.
12. Применение ферментных препаратов и гидролизатов в хлебопечении.
13. Применение ферментных препаратов в пивоварении.
14. Применение ферментных препаратов в виноделии.
15. Ферментация в технологии производства чая.
16. Ферментация в технологии производства кваса.
17. Применение ферментных препаратов в соковом производстве.
18. Применение ферментных препаратов в кондитерской промышленности.
19. Ферментация при производстве сыров.
20. Сущность процесса получения трансгенных организмов.
21. Состояние и перспективы производства трансгенного пищевого сырья.
22. Характеристика иммобилизованных клеток. Особенности их использования в пищевой биотехнологии.

7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Клунова С.М., Егорова Т.А., Клунова С.М., Живухина Е.А. Биотехнология: учебник. – М.: Академия, 2010. – 256 с. (20 экз.).

Дополнительная литература

2. Егорова Т.А., Клунова С.М., Живухина Е.А. Основы биотехнологии: Учеб. пособие. – М.: Академия, 2008. – 208 с. (8 экз.).
3. Ефимова М.В. Введение в прикладную биотехнологию. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2003. – 100 с. (44 экз.).

Методические указания по дисциплине

4. Ефимова М.В. Пищевая биотехнология: Программа курса и методические указания к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» очной и заочной форм обучения. – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ, 2016. – 59 с.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. Голубев В.Н., Жиганов И.Н. Пищевая биотехнология: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/302478/>
2. Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М. Пищевая биотехнология: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bio-x.ru/books/pishchevaya-biotehnologiya>
3. Пищевая биотехнология продуктов: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bio-x.ru/books/pishchevaya-biotehnologiya>
4. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
5. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
7. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторном занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия лабораторного типа включают в себя выполнение работы, оформление письменного отчета, защиту работы в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к лабораторным занятиям;
- подготовку к коллоквиумам.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты.

11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- текстовый редактор Microsoft Word;
- презентационный редактор Microsoft PowerPoint.

11.3 Перечень информационно-справочных систем

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории 6-319, 6-308, 6-407 с комплектом учебной мебели.

Для проведения лабораторных занятий используются учебные лаборатории 6-302 и 6-304, оснащенных лабораторной мебелью, классной доской, лабораторными приборами, лабораторной посудой, химическими реактивами.

Для самостоятельной работы обучающихся используются кабинеты 6-214 и 6-314; каждый оборудован комплектом учебной мебели, двумя компьютерами с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран).

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за ____ / ____ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «Пищевая биотехнология» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология рыбных продуктов»

«__» _____ 202__ г.

Заведующий кафедрой _____ / _____ /