

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

**Лист актуализации рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.03.02 «Физико-химические основы производства  
молочных 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:

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

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

« 01 » июль 2020г.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании  
кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства  
протокол № 12 от « 09 » июль 2020г.

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

**Лист актуализации принят на хранение:**

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_ А.С. Шуваринов

« 09 » июль 2020г.

Методический отдел УМУ: \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.