

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.11.2024 12:51:16
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе

 Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.ДВ.06.02

Технология производства мясной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного
происхождения

Квалификация **Бакалавр**
Форма обучения **заочная**
Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 12
самостоятельная работа 92
часов на контроль 4

Виды контроля:
зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	92	92	92	92
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Иванова Раиса Николаевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства мясной продукции" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология продуктов питания животного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Елисеев И.П.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	владение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Учебная практика, ознакомительная практика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Производственная практика, технологическая практика
2.2.2	Технология молока и молочных продуктов
2.2.3	Технология производства мяса и мясных продуктов
2.2.4	Производственная практика, преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	
ПК-3.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	
ПК-3.2 Проводит математическое моделирование и расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях на базе стандартных пакетов прикладных программ для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	
ПК-3.3 Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов;
3.1.2	- действующие стандарты к качеству колбасных изделий;
3.1.3	- технологические процессы производства;
3.1.4	- методику технологических расчетов производства;
3.1.5	- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования.
3.2	Уметь:
3.2.1	- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов;
3.2.2	- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
3.2.3	- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов, консервов;
3.2.4	- производить контроль качества готовой продукции, выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов, консервов и устранять их;
3.2.5	- устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству продукции.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- производства колбасных изделий, производства копченых изделий, полуфабрикатов, консервов;
3.3.2	- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Производство полуфабрикатов							
Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса /Лек/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	2	0	Проблемная лекция, дискуссия

Производство натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса /Ср/	3	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов /Ср/	3	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов /Ср/	3	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Раздел 2. Производство колбасных изделий							
Производство вареных колбасных изделий и мясного хлеба /Лек/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство вареных колбасных изделий и мясного хлеба /Ср/	3	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Производство полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Производство полукопченых, варено-копченых, сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий /Ср/	3	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Производство кровяных, ливерных колбасных изделий /Ср/	3	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Раздел 3. Производство копченостей							
Производство копченостей из говядины /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство копченостей из говядины /Ср/	3	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Производство копченостей из свинины, баранины, из мяса птиц /Пр/	3	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство копченостей из свинины, баранины, из мяса птиц /Ср/	3	10	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Раздел 4. Производство мясных консервов							
Производство стерилизованных консервов /Ср/	3	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	Заслушивание и оценка доклада
Раздел 5. Контроль							
/Зачёт СОц/	3	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Ассортимент и классификация полуфабрикатов.
2. Сырье и материалы, упаковочные и перевязочные материалы.
3. Производство фасованного мяса.
4. Производство натуральных полуфабрикатов.
5. Производство крупнокусковых, порционных и мелко-кусковых полуфабрикатов.
6. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
7. Ассортимент колбасных изделий.
8. Виды колбасных изделий. Характеристика сырья и вспомогательных материалов.
9. Основное сырье для выработки колбасных изделий.
10. Оболочки для колбасных изделий.
11. Технологические процессы производства колбасных изделий.

12. Подготовка сырья и вспомогательных материалов.
13. Схемы разделки мяса для промышленной переработки.
14. Схемы рациональной разделки охлажденного мяса.
15. Контроль производства и качества колбасных изделий.
16. Ознакомление с ГОСТ и ТУ на колбасные изделия.
17. Основные методы исследования качества сырья.
18. Контроль производства и качества белковых наполнителей животного происхождения.
19. Обогащение мясных продуктов микро и макроэлементами, витаминами, клетчаткой.
20. Ассортимент и классификация продуктов из свинины, говядины, баранины и др. видов мяса.
21. Общая технология продуктов из мяса.
22. Входной контроль и приемка сырья и материалов.
23. Технологическая схема производства копченостей из баранины.
24. Технологическая схема производства копченостей из свинины. Технологическая схема производства копченостей из говядины.
25. Разделка туш и полутуш для производства продуктов из мяса.
26. Разделка говядины, свинины, баранины, тушек птицы.
27. Посол сырья, подготовка сырья к термической обработке.
28. Требования к качеству продуктов из разных видов мяса. Органолептические и физико-химические показатели готовых изделий.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Технологический контроль производства рубленых и фаршированных полуфабрикатов.
2. Дефекты рубленых и фаршированных полуфабрикатов, причины брака.
3. Классификация полуфабрикатов по виду использованного сырья, термической обработки и по способу посола.
4. Режимы технологических процессов производства полуфабрикатов.
5. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины.
6. Разработка мероприятий по предупреждению брака.
7. Понятие, что такое копчение.
8. Как происходит влияние копильных веществ и самого процесса копчения на качество изготавливаемых мясопродуктов.
9. Понятие - колбасные изделия.
10. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при копчении.
11. Какие требования, предъявляются к качеству сырья.
12. Требования к посолочным материалам используемых для производства копченых изделий.
13. Как осуществляется порядок приготовления рассола.
14. Какие требования предъявляют к посолочным материалам.
15. Как осуществляется разделка свиных полутуш по стандартной схеме.
16. Дать определение обвалки и жиловки.
17. Порядок проведения упаковки и хранения.
18. Как происходит изменение составных частей мяса, его свойств при тепловой обработке.
19. Как осуществляется подготовка вспомогательных материалов: просеивание сыпучих материалов, составление необходимых составов специй, калибровка, замачивание и промывка колбасных оболочек
20. Рекомендуемое состояние мясного сырья для выработки колбас.
21. Дефекты, возникающие при нарушении условий и сроков хранения: ослизнение, плесневение, прогорклость, серо-зеленый цвет фарша или гниение.
22. Как осуществляется подготовка белковых препаратов животного и растительного происхождения: свиная шкурка, молочно-белковые концентраты, соевые белковые препараты, молочные продукты.
23. Цель копчения.
24. Чем обуславливается выбор древесины для получения дыма.
25. Какие современные способы копчения применяются на производстве.
26. Опишите копильные препараты.
27. Перечислите преимущества и недостатки копчения.
28. Как осуществляется подготовка колбасных оболочек для шприцевания.
29. Как происходит сушка в специальных сушильных камерах.
30. Назовите режимы сушки. Требования к методам сушки.
31. Как происходит упаковывание под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки порциями.
32. Назовите современные методы упаковки.
33. Как осуществляется контроль технологических процессов производства. Как происходит оценка качества готовой продукции.
34. Назовите сроки и условия хранения готовой продукции.
35. Как осуществляется разделение твердых и мякотных тканей.
36. Сущность обвалки.
37. Роль разделки и жиловки.
38. По каким принципам осуществляется сортовая характеристика мяса.
39. Какие технические документы, применяются в мясной промышленности. Назовите категории колбасных изделий.
40. Методы исследования свежести мяса.

41.	Как осуществляется органолептическая оценка качества свежести мяса.
42.	Назовите химические методы исследования свежести мяса.
43.	Какое оборудование применяется для термической обработки копченых изделий.
44.	Дефекты мяскопченостей: их причины и меры предупреждения.
45.	Как осуществляется подготовка и посол сырья шприцеванием рассола.
46.	Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.
47.	Опишите подготовку основного и вспомогательного сырья.
48.	Назовите режим работы оборудования по производству копченых изделий.
49.	Какое оборудование применяется для термической обработки копченых изделий.
50.	Назовите посолочные материалы, используемые для производства копченых изделий.
51.	У каких колбас допустим белый налет?
52.	Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых?
53.	Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки?
54.	Назовите основное сырье для производства полукопченых колбас?
55.	На какие сорта делят полукопченые колбасы в зависимости от особенностей рецептуры?
56.	Чем отличаются сосиски и сардельки от вареной колбасы?
57.	Назовите отличительные особенности копченых колбас?
58.	Вспомните условия и сроки реализации копченых колбас?
59.	С какими дефектами копченые колбасы не допускаются к реализации?
60.	Назовите этапы размораживания компонентов фарша.
61.	Как происходит процесс подмораживания мяса.
62.	Как осуществляется контроль соблюдения режима при измельчении на куттере.
63.	Какие допустимые температуры нагревания фарша при куттеровании.
64.	Объясните необходимость использования воды при куттеровании.
65.	Как осуществляется контроль соблюдения режима при куттеровании
66.	Назовите основные параметры осадки.
67.	Каковы режимы перемешивания фарша.
68.	Как осуществляется контроль качества колбасного фарша.
69.	Назовите основные свойства колбасного фарша.
70.	Какие происходят изменения свойств фарша при куттеровании.
71.	Как влияет температура на качество, свойства фарша.
72.	Объясните понятие влажностное состояние колбасного фарша.
73.	Объясните понятие консистенция колбасного фарша.
74.	Объясните понятие вязкость колбасного фарша. Контроль вязкости.
75.	Какие вам известны методы определения вязкости фарша.
76.	Какое влияние оказывают пряности, вспомогательные материалы на свойства фарша.
77.	Назовите санитарные правила для предприятий мясной промышленности.
78.	Какие предъявляются требования к органолептическим и физико-химическим показателям.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено УП.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено УП.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Мясо и мясопродукты в системе продовольственного обеспечения страны. Роль мясопродуктов в питании человека.
2. Сельскохозяйственные животные и птицы – источники продуктов питания и потребления.
3. Состав, свойства, пищевая, биологическая и промышленная ценность мяса и продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
4. Изменения, происходящие в сырье при размораживании, влияние на качество и критерии при выборе способа размораживания мяса.
5. Ассортимент полуфабрикатов из птицы. Разделка сырья для получения полуфабрикатов из птицы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	Общая технология мяса и мясопродуктов: к изучению дисциплины	М.: Колос, 2000	10

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник	М.: Колос, 2001	10

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.2	Забашта А. Г., Молочников М. В., Подвойская И. А., Ефремова А. С.	Разделка мяса: к изучению дисциплины	М.: КолосС, 2010	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	7-Zip
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.6	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.7	OfficeStandard 2010
6.3.1.8	OfficeStandard 2013
6.3.1.9	ОС Windows Vista
6.3.1.10	ОС Windows 7
6.3.1.11	ОС Windows 8
6.3.1.12	ОС Windows 10

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/
6.3.2.2	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru ». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.5	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315		Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
308a		Учебная аудитория	Доска классная (1 шт.), стол (9 шт.), стулья ученические (16 шт.), стенд (2 шт.)
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Технология производства мясной продукции» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия,

дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизация своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, которые должны знать студенты; раскрывается сущность дисциплины. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотносить материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, тесты и доклады для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, написание докладов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Технология производства мясной продукции», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____