

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра ВСЭ и паразитологии

Рег. № ВетСЭ.03-350,8

« 30 » 06 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

ветеринарной медицины

Леденева Ольга Юрьевна



Леденева О.Ю.

ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.34 Санитарные требования и контроль качества продукции

Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Курс: 4

Семестр: 8/8

Факультет (институт)
ветеринарной медицины

очная, заочная
очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	4/144	4/144		8/8
В том числе,				
Контактная работа	36	12		8/8
Занятия лекционного типа	18	6		8/8
Занятия семинарского типа	18	6		8/8
Самостоятельная работа, всего	108	132		8/8
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа	-			
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	Р		8/8
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		8/8

Новосибирск 2019

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017г. № 939.

Программу разработал(и):

Доцент, канд. вет. наук

(должность)



подпись

Леденева О. Ю.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.34 Санитарные требования и контроль качества продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-1.2 Осуществляет ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц с/х птицы, рыбы и гидробионтов для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	знать: методы проведения послеубойного осмотра туш и внутренних органов, методы органолептической и лабораторной оценки продуктов животного происхождения, санитарную оценку продукции для возможности реализации; уметь: проводить осмотр туш и внутренних органов, оценивать степени свежести мяса и других продуктов, проводить органолептические и лабораторные исследования, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов; владеть: навыками осмотра туш и внутренних органов, оценки степени свежести мяса и других продуктов, проведения органолептических и лабораторных исследований, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов;
	ИПК-1.4 Обладает навыками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для проведения лабораторных исследований	знать: методики и количество отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; уметь: проводить отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры; владеть: навыками работы с пробоотборниками, подготовки тары для отбора проб, НТД, регламентирующей проведение отбора проб;
	ИПК-1.5 Осуществляет	знать: виды документов для

	подготовку документов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры	оформления результатов ВСЭ, основные журналы, акты, заключения; уметь: вести документацию по результатам проведения ВСЭ, выдавать заключение о проведении ВСЭ; владеть: навыками заполнения необходимой документации;
	ИПК-1.7 Осуществляет организацию обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными	знать: способы утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов животного происхождения; уметь: утилизировать и уничтожать некачественные и опасные продукты животного происхождения, составлять необходимые документы; владеть: навыками определения некачественной и опасной продукции.
ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения	ИПК-2.1 Обладает навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности	знать: виды лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; уметь: проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности; владеть: навыками работы с лабораторной посудой, приборами для проведения лабораторных исследований, навыками интерпретации результатов лабораторных исследований;
	ИПК-2.2 Обосновывает ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и	знать: ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного

	<p>продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; уметь: проводить ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы, рыбы и гидробионтов, икры для возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований; владеть: навыками осмотра туш и внутренних органов, оценки степени свежести мяса и других продуктов, проведения органолептических и лабораторных исследований, для подтверждения безопасности выпускаемых продуктов;</p>
<p>ПК-3 Способен организовывать и проводить контроль ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>ИПК-3.3 Организует контроль за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>знать: виды ветеринарно-санитарных мероприятий и методы контроля за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения; уметь: организовывать контроль за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке, хранению и реализации сырья и продуктов животного и растительного происхождения; владеть: навыками организации и проведения контроля за проведением ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях.</p>
<p>ПК-4 Способен проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья и производству готовых продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ИПК-4.1 Осуществляет контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения</p>	<p>знать: методы контроля санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения; уметь: осуществлять контроль санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и</p>

		растительного происхождения; владеть: навыками осуществления контроля санитарно-технологического состояния и температурно-влажностного режима при переработке сырья животного и растительного происхождения.
	ИПК-4.2 Определяет зоосанитарную регионализацию и компартментализацию на рабочем месте	знать: порядок присвоения зоосанитарного статуса, определения зоосанитарной регионализации и компартментализации; уметь: определять зоосанитарную регионализацию и компартментализацию на рабочем месте; владеть: навыками определения зоосанитарной регионализации и компартментализации.
ПК-7 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней, проводить экспертизу и устанавливать пригодность сырья и продукции на пищевые цели, знать порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов.	ИПК-7.2 Применяет порядок использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов	знать: виды ветеринарных конфискатов и непищевых отходов и порядок их использования; уметь: грамотно использовать ветеринарные конфискаты и непищевые отходы; владеть: навыками использования ветеринарных конфискатов и непищевых отходов;

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.34 Санитарные требования и контроль качества продукции относится к обязательной части блока Б1 ОПОП.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: органическая и физколлоидная химия, патологическая анатомия животных, токсикология, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, биологическая безопасность продуктов животного происхождения, технология и оборудование пищевой промышленности и другие, является основой для последующего изучения дисциплин: ветеринарно-санитарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария, производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли.

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	1	1	7	9	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных	1	1	8	10	ПК-1, ПК-2, ПК-7
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	1	1	7	9	ПК-1, ПК-2, ПК-7
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	2	2	8	12	ПК-1, ПК-2, ПК-7
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	1	1	7	9	ПК-1, ПК-3, ПК-4
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	2	2	8	12	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
7	Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках	1	1	7	9	ПК-1, ПК-7
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	2	2	8	12	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	2	2	8	12	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	2	1	7	10	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	1	1	7	9	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	2	3	8	13	ПК-1, ПК-2, ПК-7
	Реферат			9	9	
4	Зачет			9	9	
	Итого	18	18	108	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируе- мые компе- тенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	1	-	10	11	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза	-	-	11	11	ПК-1, ПК-2,

	продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных					ПК-7
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	-	-	11	11	ПК-1,ПК-2, ПК-7
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи.	1	1	9	11	ПК-1,ПК-2, ПК-7
5	Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	-	1	10	11	ПК-1,ПК-3, ПК-4
6	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	1	1	10	12	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-7
7	Ветеринарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках	-	1	10	11	ПК-1, ПК-7
8	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	1	1	9	11	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-7
9	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	1	-	10	11	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-7
10	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	-	1	10	11	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-7
11	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов	-	-	9	9	ПК-1,ПК-2, ПК-3,ПК-4, ПК-7
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	1	-	10	11	ПК-1,ПК-2, ПК-7
	Реферат			9	9	
4	Зачет			4	4	
	Итого	6	6	132	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, реферата.

3.1 Содержание отдельных разделов и тем

Тема 1. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных

Введение в предмет. Ветеринарно-санитарные правила и технологические процессы переработки животноводческого сырья; порядок ветеринарно-санитарного контроля производственных помещений, наиболее рациональные и безопасные для потребителя способы обезвреживания сырья и продукции полученных от больных животных. (Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов).

Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, диких промысловых и ластоногих животных

Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных. Видовые особенности мяса диких животных.

Промысловые животные — дикие животные, составляющие объект зверобойного, китобойного, рыболовного и других промыслов. Объектом рыболовного промысла служат различные виды водных животных, в том числе рыбы, млекопитающие, ракообразные, моллюски; объектом охотничьего промысла — свыше 100 видов млекопитающих и 200 видов птиц. К ластоногим относятся млекопитающие крупных размеров, приспособившиеся к жизни в воде, но в разной степени связанные с сушей или льдами.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий

Ветеринарно-санитарный осмотр внутренних органов; ВСЭ при заразных и инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации мяса кроликов и нутрий. Видовые особенности мяса.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при заразных и инвазионных болезнях.

Порядок осмотра продуктов убоя пернатой дичи.

Добычу пернатой дичи производят в соответствии с нормативными актами на территории, благополучной по острым заразным болезням домашних и диких животных, по согласованию с Органами госветслужбы с последующей ветеринарно-санитарной экспертизой продуктов охотничьего промысла.

Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

Требования к холодильным камерам. Контроль за температурой, влажностью, вентиляцией, освещением камер хранения и замораживания. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, отбор проб воздуха, взятие смывов.

Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока

Требования, предъявляемые к молоку и молочным продуктам.

Тема 7. Ветеринарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках.

Проведение таможенного контроля товаров, перемещаемых через таможенную границу. Ветеринарный контроль (надзор) на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза проводится в соответствии с положением о едином порядке осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе Союза и на таможенной территории Союза.

Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

Требования к мясному сырью, требования к жировому сырью, требования к дополнительному белковому сырью, требования к посолочным смесям, требования к вспомогательным продуктам. Требования к помещениям колбасного цеха.

Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве

Санитарный контроль качества сырья. Санитарный контроль технологических процессов при изготовлении консервов. Контроль качества готовых консервов. Микробиологический контроль.

Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы

Санитарное состояние водоема. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы на инфекционные и инвазионные заболевания.

Тема 11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сухих животных кормов и альбуминов

Определение качества пищевого альбумина. Определение качества технического альбумина.

Тема 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках

Организация лаборатории ВСЭ, методики проведения лабораторных исследований, порядок и особенности экспертизы различных продуктов на рынке.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 476 с. (ЭБС Лань)

4.2. Список дополнительной литературы

1. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара: СамГАУ, 2018. — 248 с. (ЭБС Лань)

2. Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности: учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 45 с. (ЭБС Лань)

3. Кузнецов А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биозологии: учебное пособие / В. И. Родин, В. В. Светличкин, В. П. Яремчук, Н. А. Михайлов, Е. А. Горобчук, Н. Г. Хоменец, Д. И. Удавлиев, Н. Э. Ваннер, П. С. Карцев, А. Е. Белопольский. - 1-е изд.- СПб.: Лань, 2013.-512с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
3.	Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	http://www.fsvps.ru/
4.	Официальный сайт Евразийской экономической комиссии	http://www.eurasiancommission.org/ru/Pages/default.aspx
5.	Официальный сайт Всемирной торговой организации	www.wto.org
6.	Государственная информационная система в сфере ветеринарии: Ветис	http://vetrf.ru/
7.	Аграрное образование России	http://agrovuz.ru
8.	Сайт «Общероссийские классификаторы»	http://classifikators.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Санитарные требования и контроль качества продукции: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины/ О. Ю. Леденева, Е. С. Коновалов.– Новосибирск, 2017. -30 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, и информационных справочных систем, наглядных пособий

Использование видеопроекторов для демонстрации видеофильмов и презентаций по санитарным требованиям и контролю качества продукции.

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 10	14	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	14	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	14	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	14	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер DoubleCommande	14	Бесплатная

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Курсовые проекты, плакаты	ветеринарные сопроводительные документы, виды оборудования для лаборатории ВСЭ, трихинеллез, экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, степени защиты бланков ВСД, методика осмотра туш и внутренних органов свиней	Перечень в Учебном классе ВСЭ, НК-320
2	Презентации	Согласно темам лекций (табл. 2).	Количество слайдов различное в каждой лекции

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
НК -214	Аудитория для занятий лекционного типа	Проектор стационарный, компьютер стационарный, экран стационарный, усилитель, микрофон, колонки, доска, комплект мебели
НК-320	Аудитория для практических занятий по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы, занятий семинарского типа, для индивидуальных и групповых консультаций	Проектор стационарный, экран проекционный, ноутбук переносной, доска, плакат, курсовые проекты, шкаф с музейными препаратами, аудиторная мебель, раковина, вертикальные жалюзи
Учебный класс ВСЭ	Аудитория для практических и семинарских занятий	Доска, курсовые проекты, аудиторная мебель, вертикальные жалюзи (1шт.), ноутбук переносной, мультимедийное оборудование переносное

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине (модулю) используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

Критерии оценок промежуточного контроля. Баллы текущего контроля выставляются в соответствии с требованиями:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние систематические знания учебного и нормативного материала, умеющего выполнять задания, знакомого с основной и рекомендуемой литературой.

Оценка «незачтено» выставляется студентам обнаружившим несистематический, поверхностный, отрывочный характер знаний учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении заданий, предусмотренных рабочей программой.

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «30» 05 2019 № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры

протокол от «25» 06 2019 № 21

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)



подпись

Зубарева И.М.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол
от « » 20 №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол
от « » 20 №

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО