

9900

03.10.2022 2022 г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра ветеринарной генетики и биотехнологии

Пер. № ВЭ.03-27чч
« 10 » 10 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
Ветеринарной медицины
Леденева О.Ю.



ФГОС 2017 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.26 Биохимия молока и мяса
Шифр и наименование дисциплины

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Код и наименование направления подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль)

Курс: 2,2 Семестр: 4,3

Факультет 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	2/72	2/72		4/3
В том числе,				
Контактная работа	34	10		
Занятия лекционного типа	16	4		
Занятия семинарского типа	18	6		
Самостоятельная работа, всего	38	62		
В том числе:				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	Р	Р		4/3
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3	3		4/3

Новосибирск 2022

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 19.09.2017 № 939 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456).

Программу разработал:

Профессор кафедры ветеринарной
генетики и биотехнологии, доктор
биол. наук

(должность)



подпись

Короткевич О.С.

ФИО

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

Дисциплина Биохимия молока и мяса в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций (УК, ОПК, ПК, ПСК, ПКО, ПКР, ПКВ¹):

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
--------------------------------	--	-------------------------------------

¹ **УК** – универсальные компетенции, **ОПК** – общепрофессиональные компетенции, **ПК** – профессиональные компетенции, **ПСК** – профессионально-специализированные компетенции, **ПКО** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как обязательные, **ПКР** – профессиональные компетенции, установленные ПООП как рекомендуемые, **ПКВ** – профессиональные компетенции, установленные ОО.

<p>ОПК-4 Способен обосновывать и реализовать профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ИОПК4.1 Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: – химический состав молока и мяса Уметь: – использовать оценку качества продукции молока и мяса для дальнейшей ее переработки; Владеть: – технические возможностями современного специализированного оборудования для обоснования технологий производства, хранения и переработки продукции молока и мяса</p>
	<p>ИОПК4.2 Применяет современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретирует полученные результаты</p>	<p>Знать: – технологии и методы исследования мяса и молока Уметь: – правильно выбрать метод аутентификации молока и мяса Владеть: – интерпретацией полученных результатов</p>
	<p>ИОПК4.3 Обосновывает применение специализированного оборудования для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий</p>	<p>Знать: – принципы работы специализированного оборудования Уметь: – применять специализированное оборудование для реализации поставленных задач Владеть: – навыками проведения исследований и разработки новых технологий на специализированном оборудовании</p>
	<p>ИОПК4.4 Обосновывает использование основных естественных, биологических и профессиональных понятий при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>Знать: – биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в молоке и мясе; Уметь: – прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды Владеть: – терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молока и мяса</p>
<p>ПК-2 Способен и готов осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ИПК2.1 Обладает навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц птицы и гидробионтов, икры для определения показателей, их качества и безопасности</p>	<p>Знать: –биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; –биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов; Уметь: –применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки молока и мяса ; Владеть:–навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молока и мяса</p>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Биохимия молока и мяса относится к Блоку1. обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Органическая, физколлоидная химия», «Биологическая химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Основы физиологии», «Микробиология» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Ветеринарно-

санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Санитарные требования и контроль качества продукции», «Производственный ветеринарный контроль и основы технологии в перерабатывающей отрасли», «Биологическая безопасность продуктов животного происхождения», «Токсикология».

3. Содержание дисциплины (модуля)

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

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Биохимия молока					
1.1	Химический состав и физико-химические свойства молока	1	2	2	5	ОПК-4, ПК2
1.2	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого	1	2	4	7	ОПК-4, ПК2
1.3	Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
1.4	Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
2.	Биохимия мяса					
2.1	Общая характеристика мяса	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
2.2	Биохимические процессы в мясе после убоя животных. Биохимия крови.	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
2.3	Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
2.4	Химические изменения в мясе при посоле	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
2.5.	Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке	2	2	2	6	ОПК-4, ПК2
	Реферат			9	9	
	Зачет			9	9	
	Итого	16	18	38	72	

Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Биохимия молока					
1.1	Химический состав и физико-химические свойства молока	1	2	4	7	ОПК-4, ПК2
1.2	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого	1		4	5	ОПК-4, ПК2
1.3	Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов			6	6	ОПК-4, ПК2
1.4	Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов			6	6	ОПК-4, ПК2
2.	Биохимия мяса					
2.1	Общая характеристика мяса	2	2	6	10	ОПК-4, ПК2
2.2	Биохимические процессы в мясе после уоя животных. Биохимия крови.		2	5	7	ОПК-4, ПК2
2.3	Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами			6	6	ОПК-4, ПК2
2.4	Химические изменения в мясе при посоле			6	6	ОПК-4, ПК2
2.5.	Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке			6	6	ОПК-4, ПК2
	Реферат			9	9	
	Зачет			4	4	
	Итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы. Студенты могут участвовать в научно-исследовательской работе и в конференциях.

3.1.Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Биохимия молока

Тема 1.1. Химический состав и физико-химические свойства молока.

Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Составные части молока: вода, сухое вещество, газы. Состав сухого вещества молока: сухой обезжиренный остаток (СОМО) и жир. Составные части СОМО: белки и небелковые азотистые соединения, углеводы, минеральные вещества, витамины, ферменты, иммунные тела, гормоны, пигменты. Газы молока. Посторонние химические вещества. Химические свойства молока: кислотность,

окислительно-восстановительный потенциал. Физические свойства: плотность, вязкость, поверхностное натяжение, осмотическое давление, температура замерзания, электропроводность, тепловые свойства молока. Бактерицидные свойства молока. Влияние различных факторов на состав и свойства молока. Сравнение химического состава коровьего молока с молоком других видов животных. Белково-липидные комплексы молока. Молоко как питательный субстрат для бактерий. Пороки молока биохимического происхождения. Химический состав молозива.

Тема 1.2. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, сливок, мороженого

Изменения состава и свойств молока при охлаждении и замораживании, при нагревании, механических воздействиях, фальсификации. Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок и мороженого.

Тема 1.3. Биохимические и физико-химические процессы при выработке кисломолочных продуктов

Виды брожения молочного сахара, как основа производства кисломолочных продуктов. Коагуляция казеина. Влияние состава молока, бактериальных заквасок, технологического режима на процессы брожения лактозы и коагуляции казеина. Брожение молочного сахара. Гидролиз и окисление липидов. Распад белков и изменение аминокислот. Вкусовые и ароматические вещества молочных продуктов. Биохимические, структурно-механические и диетические свойства кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов.

Тема 1.4. Биохимические процессы при производстве масла, сыра и молочных консервов

Физико-химические основы производства масла способом сбивания сливок и способом преобразования высокожирных сливок. Влияние на процессы маслообразования химического состава жира и режимов подготовки сливок. Структурно-механические свойства масла. Биохимические и химические изменения масла в процессе хранения. Пороки масла.

Процесс сычужного свертывания молока. Физико-химические процессы при обработке сгустка, формировании, прессовании и посолке сыра. Биохимические и физико-химические процессы при созревании сыров. Изменение лактозы, белковых веществ, жира. Изменение влаги и минеральных веществ. Образование вкусовых и ароматических веществ сыра при формировании рисунка и микроструктуры сыра. Особенности созревания отдельных видов сыров. Ускорение созревания сыров. Физико-химические процессы при производстве плавленых сыров. Пороки сыров.

Физико-химические процессы, протекающие при выработке сгущенного молока с сахаром, сгущенного пастеризованного и стерилизованного молока. Физико-химические процессы, протекающие при выработке сухих молочных продуктов. Пороки молочных консервов. Физико-химические процессы при

производстве казеина, молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов, концентратов сывороточных белков, молочного сахара).

Влияние условий хранения на качество молочных продуктов. Изменение молочных продуктов при хранении: молока, кисло-молочных продуктов, сгущенного молока сухих молочных продуктов, масла, сыров.

Раздел 2. Биохимия мяса

Тема 2.1. Общая характеристика мяса

Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Биохимический состав мяса: вода, белки, липиды, углеводы, азотистые экстрактивные вещества, безазотистые экстрактивные вещества, витамины, минеральные вещества, ферменты. Оценка качества мяса по скору. Классификация мяса по видовой принадлежности. Искусственное мясо. Основные свойства мяса

Белки миофибрилл (миозин, актин, тропомиозин, тропонин, актомиозин), белки саркоплазмы (миоген, глобулин «х», миоальбумин, миоглобин и т.д.), белки сарколеммы (коллаген ретикулин, эластин и т.д.). Их основные свойства и функции. Биохимия мышечной, жировой, соединительной, костной и хрящевой тканей.

Тема 2.2. Биохимические процессы в мясе после убоя животных

Динамика автолитических послеубойных процессов в мясе и ее варианты у разных видов животных. Процесс ооченения, разрешения ооченения, созревания и глубокого автолиза (загар мяса и гниение). Развитие дефектов мяса, вызванных предубойными стрессами (PSE, DFD). Профилактика предубойных стрессов. Вопросы регуляции мясной продуктивности.

Биохимия крови (состав, свойства). Продукция из крови (пищевая, кормовая, лечебная, техническая). Свертывание крови и методы предотвращения этого процесса (дефибринация и стабилизация). Обесцвечивание крови и ее консервирование.

Тема 2.3. Биохимические изменения в мясе при обработке низкими температурами

Влияние замораживания мяса в различные сроки убоя на динамику автолитических процессов. Характеристика парного, остывшего, охлажденного, подмороженного, замороженного и размороженного мяса. Сублимированная сушка. Действие различных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус, определяющий качество мяса. Отрицательное влияние холодового сокращения на качество мяса

Тема 2.4. Химические изменения в мясе при посоле

Консервирующее действие поваренной соли, химизм действия нитратов и нитритов в процессе посола. Виды посола и их характеристика. Роль сахара, глутаминовой и аскорбиновых кислот при посоле мяса. Изменение окраски мяса и мясопродуктов и процессы регулирующие ее. Формирование вкусоароматических характеристик. Действие химических консервантов, антибиотиков, фитонцидов.

Тема 2.5. Особенности биохимических изменений в мясе при копчении и термической обработке

Изменения физико-химических и биохимических процессов в мясе при холодном, горячем и смешанном копчении. Методы получения коптильного дыма. Характеристика бездымового копчения. Особенности полициклических ароматических углеводородов(ПАУ). Положительные и отрицательные эффекты копчения. Биологическая оценка качества копченых продуктов.

Классификация способов тепловой обработки мясного сырья. Процесс варки, жаренья, баланшировки, стерилизации, пастеризации и т.д. Физико-химические процессы изменения структурных компонентов мяса.

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

4.1. Список основной литературы²

√1. Коццаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / А. Г. Коццаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-7347-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158958>

√2. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212429>

4.2. Список дополнительной литературы

√1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1353318>

√2. Ветеринарный контроль производства и реализации мяса животных (обзор нормативных актов). - Ставрополь : Энтропос, 2022. - 352 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864570>

√3. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2022. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1841087>

√4. Чебакова, Г. В. Оценка качества молока и молочных продуктов : учебно-методическое пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Зачесова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 182 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010352-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863147>

² Не более 3 источников;

³ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4.	Россельхознадзор Российской Федерации	http://www.fsvps.ru/fsvps
5	Московский государственный университет прикладной биотехнологии (МГУПБ)	http://msaab.n4.biz/
6	Факультет пищевых биотехнологии южно-уральского государственного университета	http://eda.susu.ac.ru/obshie/uch_otdel.html
7	сайт для фермеров	http://webfermer.narod.ru/marker.htm
8	Химический состав молока	http://www.edka.ru/article/omoloke/como/himi4eckii_coctav_moloka.htm
9	Переработка молока	http://www.milkbranch.ru/publ/view/475.html
10	Мясные технологии	http://www.meatbranch.com/literature/view/665.html http://www.meatbranch.com/literature/view/50.html
11	Учебный сервер РГАУ – МСХА имени К.А.Тимирязева: учебно-методические комплексы по дисциплинам «Биохимия растений» и «Биохимия растительных продуктов», тесты по указанным дисциплинам;	http://www.elearn.timacad.ru
12	Электронно-библиотечная система НГАУ	http://nsau.edu.ru/library/e-catalogue/
13	Электронная библиотечная система издательства «Лань»	www.e.lanbook.com
14	Научная электронная библиотека eLibrary.ru	www.eLibrary.com

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

1. **Биохимия молока и мяса:** методические указания по выполнению контрольных, рефератов по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»/ сост. Короткевич О.С.; Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины. - Новосибирск, 2022.- 55 с.

2. **Биохимия молока и мяса:** методические разработки по выполнению лабораторных работ / сост. Короткевич О.С., Себежко О.И.; Новосиб. гос. аграр. ун-т. Факультет ветеринарной медицины.- Новосибирск, 2022. - 55 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

1. Использование видеопрокторов для демонстрации видеофильмов по биохимии сельскохозяйственной продукции

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

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

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

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильмы	Производство мяса, Халяльный забой скота, Тайны еды. Мясо, Как производят бекон, Стимулятор роста «рактопамин» — что это, Какое оно есть. Молоко, Среда обитания. Молочные продукты, Кумыс, Среда обитания. Сыр или не сыр, Как оно есть Масло 2014., Анализатор качества молока «Лактан 1-4», Казеин, Проверка молока на качество в лаборатории	От 10 мин. 60
2.	Презентации	По всему лекционному курсу	От 50 до 90 слайдов на презентацию
3.	Презентации производственных фирм	Ассортимент кисло-молочной продукции	3 шт
4.	Фотографии	Производственных процессов, химических соединений, биохимических процессов в мясе и молоке	В значительном количестве
5.	Документ	правила сертификации продукции животного происхождения Евросоюза	http://faolex.fao.org/docs/texts/ire54449.doc
6.	Документ	Сертификат на продукцию генной инженерии	http://cmmp.ru/page.aspx?id_page=861
7.	Документ	ГОСТ Р 21571-2014 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Экстракция нуклеиновых кислот	46 с.
8.	Документ	ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести	12 с.

9.	Документ	ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки	23 с.
10.	Документ	ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия	11 с.
11.	Документ	ГОСТ 33674-2015 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия	17 с.
12.	Документ	ГОСТ 23041-2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина	10 с.
13.	Документ	ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия	12 с.
14.	Документ	ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения	15 с.
15.	Документ	ГОСТ 32892-2014 Молоко и молочная продукция. Метод измерения активной кислотности	13 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
А-1	Аудитория для занятий лекционного типа	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, доска маркерная, аудиооборудование (микрофон, колонки)
НК-502	Аудитория для занятий лекционного типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, аудиооборудование (колонки)
НК-511	Аудитория для лабораторных и практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Стационарный мультимедийный проектор, ноутбук, экран 3x4 м, аудиооборудование (колонки), центрифуги 2 шт, рефрактометр, электрическая плитка

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

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

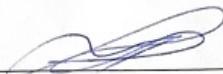
8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры протокол от «05» _____ октября _____ 2022 г. № 2

Заведующий кафедрой

(должность)



подпись

Н.Н. Кочнев

ФИО

Председатель учебно-методической комиссии

(должность)



подпись

И.М. Зубарева

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «26» 05 2022 г. №5

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): 4.1 и 4.2
нужно подчеркнуть

Председатель учебно-методического совета

(должность)

подпись

ФИО

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

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

Председатель учебно-методического совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО