

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 01:07:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab0701e1ba2172f755a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
и.о. декана факультета ВМПиб  
/Лукьяненко А.В./  
« 28 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания</b>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>очная</b>

**Разработчик: профессор Садыгова М.К.**

(подпись)

**Саратов 2019**

## 1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» является формирование у обучающихся знаний и навыков по технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» относится в вариативной части дисциплин по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях и полученных навыках у студентов, сформированных при изучении дисциплин: «Пищевая химия», «Введение в технологию продуктов питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».

Дисциплина «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» используется при выполнении научно-исследовательской работы и выпускной квалификационной работы

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ОПК – 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	о способах и методах по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания	применять методы по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания	<i>средствами и методами по совершенствованию технологических процессов при производстве детского питания</i>
2	ПК – 4	способностью применить	специализированные знания в	<i>применять знания в области</i>	<i>средствами в области</i>

		специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	технологии производства продуктов питания из растительного сырья	технологии производства продуктов питания из растительного сырья
3	ПК – 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	современные достижения науки технологии производства продуктов для детского питания	<i>применять знания о</i> современных достижениях науки технологии производства продуктов питания	<i>средствами</i> современных достижений науки технологии производства продуктов питания

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

		Объём дисциплины							
		Количество часов							
		Всего	в т.ч. по семестрам						
1	2		3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	56,1							56,1	
<i>аудиторная работа:</i>	56							56	
лекции	18							18	
лабораторные	х							х	
практические	38							38	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1	
<i>контроль</i>	х							х	
Самостоятельная работа	51,9							51,9	
Форма итогового контроля	3							3	
Курсовой проект (работа)	х							х	

Таблица 3.

## Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная Работа			Самостояте льная работа	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов		Количество Часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	<b>Вводная.</b> Проблема полноценного сбалансированного питания детей – ситуация в стране и мире. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков.	1	Л	Г	2	2	ТК	УО
2.	<b>Принципы детского питания.</b> Потребность детей в основных питательных веществах. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	2	Л	Г	2	2	ТК	УО
3.	Изучение НД: Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания»	2	ПЗ	Г	4	4	ВК	ПО
4.	<b>Растительное сырьё, применяемое для производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.</b> Виды сырья, применяемого для производства хлебобулочных и кондитерских изделий в детском питании. Виды нетрадиционного сырья. Требования к качеству сырья.	3,4	Л	Г	4	4	ТК	УО
5.	<b>Определение влажности</b> в сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.	4	ПЗ	Г	4	4	РК	ПО
6.	<b>Технологии производства хлебобулочных изделий для детского питания из растительного сырья.</b> Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
7.	<b>Отбор проб</b> продуктов детского питания и подготовка их к анализу. Оценка органолептических показателей качества продуктов детского питания. Определение кислотности муки, крупы и толокна для детского питания	3	ПЗ	П	4	4	ТК	ПР
8.	<b>Пробное лабораторное приготовление макаронных изделий.</b> Подбор растительного сырья в рецептуру макаронных изделий для детского питания. Оценка качества.	4	ПЗ	Г	4	4	РК	ПО
9.	<b>Технологии производства мучных кондитерских изделий для детского питания из растительного сырья.</b> Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов..	5,6	Л	В	4	4	ТК	УО
10.	Оценка качества макаронных изделий для детского питания различных производителей (Сэмпер, Хайнц, Макфики)	5	ПЗ	Г	4	4	ТК	Д
11.	<b>Пробная лабораторная выпечка.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества	6	ПЗ	Г	6	4	ТК	ПР
12.	Оценка детского печенья (Бегемотик Бонди, Хайнц) по органолептическим и физико-химическим свойствам.	7	ПЗ	Г	6	4	ТК	ПР

3.	Современное состояние исследований по разработке рецептур и технологий мучных изделий для детского питания	8,9	Л	В	4	4	ТК	УО
4.	Пробная лабораторная выпечка. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества.	9	ПЗ	Т	6	3,9	РК ТР	Т
4.	Выходной контроль	10			0,1		ВыхК	3
<b>Итого:</b>					56,1	51,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, П – проблемная лекция/занятие.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Р-реферат, Д-доклад, З – зачет.

### 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы в области производства хлебобулочных и мучные кондитерские изделия для детского питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических занятий.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (примечание 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Теоретические и практические основы технологии детского и функционального питания. Учебное пособие <a href="https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19552315">1https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19552315</a>	Т.В. Подлегаева	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2008	1 – 6

**б) дополнительная литература**

№п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Хлебобулочные и кондитерские мучные изделия для детского питания: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий <a href="ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1864.pdf">ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1864.pdf</a>	Ю.Ю. Фомичева	Саратов: ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", 2014.	1 – 6
2	Физиологически функциональные пищевые ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий: монография <a href="http://www.gu-unpk.ru/">http://www.gu-unpk.ru/</a>	Т.В. Матвеева	Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет - УНПК», 2012	1-6

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- [www.yandex](http://www.yandex) [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://window.edu.ru/window/>
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://www.twirpx.com/files/food/>
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://polpred.com>

**г) периодические издания**

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>

2. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

3. Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: <http://www.kgau.ru/vestnik>

4. Журнал «Известия вузов. Пищевая технология» - режим доступа: <http://ivpt.kubstu.ru>

#### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные

науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации аудитория №С-206 с меловой доской, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-206, С-204.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № С-217, оснащенная комплектом обучающих плакатов, оборудованием для пробной выпечки изделий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № С-219, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
Лекционная аудитория №206, по тех. паспорту № _78_, 45,3 кв.м. <sup>2</sup> Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123	ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", Учебный комплекс №3  Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул.



Экран для проектора переносной.	Большая Садовая 220
<p><b>Учебная аудитория для проведения семинарских, лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № _С 204_, по тех. паспорту № _26_ , 42,9 кв.м.<sup>2</sup></b></p> <p>Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123</p> <p>Экран для проектора переносной.</p> <p>Лабораторное оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Лабораторный весы</li> <li>2.Микроскоп</li> <li>3.Шкаф сушильный СЭШ-3</li> <li>4.Макет зерна</li> <li>5.Лабораторная мельница</li> <li>6.Шкаф сушильный СЭШ-3</li> <li>7.Устройство для определения влажности ЭЛЕКС-7</li> <li>8.Пресс макарон</li> <li>9.Рефрактометр</li> <li>10.Сахариметр</li> <li>11.Мельница</li> <li>12.Диафаноскоп</li> <li>13.Водяная баня</li> <li>14.Лабораторная мельница</li> <li>15.Аналитические весы</li> <li>16.Шкаф сушильный</li> <li>17.Шкаф сушильный</li> <li>18.Пурка</li> <li>19.Аквадистиллятор электрический ТУ9452-158-07606036-95</li> <li>20.Мок-3м</li> <li>21.Измеритель деформации клейковины</li> <li>22.Муфельная печь</li> <li>23.Вытяжка</li> <li>24.Электрическая плита</li> <li>25.Пурка ПХ1</li> <li>26.Шкаф расточный</li> <li>27.Комбайн</li> <li>28.Прибор ЭЛЕКС-7</li> <li>29.Тестосбивальная машина</li> <li>30.Лабораторная мельница</li> <li>31.Влагомер GI410175</li> <li>32.Тестомесильная машина</li> <li>33.Labomix1000</li> </ol>	
<p><b>Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования № 332<sup>1</sup>, по тех. паспорту № _32_ , 52,8 кв.м.<sup>2</sup></b></p> <p>Ноутбук Lenovo G550</p> <p>Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123</p> <p>Экран для проектора переносной</p>	

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по

дисциплине «Технология хлебобулочных изделий длительного хранения» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины**

Методические указания по изучению дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» включают в себя\* :

1. Краткий курс лекций (приложение 3).
2. Методические указания к практическим занятиям (приложение 4).

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова