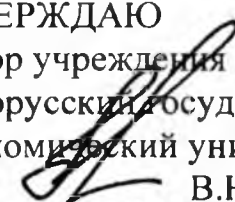


УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»

В.Ю.Шутилин
«29» 06 2021 г.
Регистрационный № 4186-21/уч.

**ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И
РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Учебная программа учреждения образования по учебной дисциплине для
специальности 1 – 25 01 07 «Экономика и управление на предприятии»

Учебная программа составлена на основе учебного плана по специальности 1 – 25 01 07 «Экономика и управление на предприятии» (специализации 1 – 25 0107 15 «Экономика и управление на предприятии АПК»), рег.№26Р-13 от 10.06.2013 г.).

СОСТАВИТЕЛИ:

Бадьина В.М., доцент кафедры экономики и управления предприятиями агропромышленного комплекса учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Германович Т.М., доцент кафедры экономики природопользования учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент.

Макрак С.В., ведущий научный сотрудник сектора экономики растениеводства Республиканского научного унитарного предприятия «Институт системных исследований в агропромышленном комплексе Национальной академии наук Беларуси», кандидат экономических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики и управления предприятиями АПК учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 12 от 25.03. 2021 г.);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (Протокол № 5 от 22.06 2021г.).

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

На современном этапе развития сельского хозяйства для специалистов экономического профиля требуются качественно новые знания в области организации хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции.

Учебная дисциплина «Организация хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции» является одним из основных курсов цикла общепрофессиональных и специальных дисциплин, формирующих профессиональные знания в области организации и экономики.

Цель учебной дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области хранения, переработки и реализации продукции растениеводства и животноводства для наиболее рационального использования произведенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами учебной дисциплины являются изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- организации основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- организации основных технологических процессов переработки;
- организации реализации сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

знать:

- особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- основные режимы хранения продукции растениеводства, животноводства и факторы, влияющие на их эффективность;
- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;
- основные направления переработки продукции растениеводства и животноводства;
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции, режимы обработки сырья;
- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.
- влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки;

уметь:

- выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения;
- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;

- оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции;

- использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку;

- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;

- применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;

- обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;

- применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.

владеть:

- специальной технической и технологической терминологией;

- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;

- современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

Всего по учебной дисциплине «Организация хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции» 188 часов, из них аудиторных - 72 часов, в том числе лекций – 36 часа, семинарских занятий – 36 часа.

Форма текущей аттестации - экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Предмет, метод и задачи дисциплины

Предмет и задачи дисциплины «Организация хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции». Предмет и содержание дисциплины. Методы дисциплины.

Перерабатывающее предприятия - важное звено АПК. Стратегия развития перерабатывающей и пищевой промышленности. Молочно-мясная отрасль. Масложировая отрасль. Сахарная отрасль. Картофелеперерабатывающая отрасль. Льноперерабатывающая отрасль.

Тема 2. Качество сельскохозяйственной продукции

Классификация сельскохозяйственной продукции. Факторы, определяющие качество сельскохозяйственной продукции. Методы оценки качества продукции: химический, органолептический, визуальный, измерительный, физический. Химический состав продукции. Энергетическая и питательная ценность продукции. Экспертиза сельскохозяйственной продукции. Органы контроля качества продукции. Стандартизация в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Тема 3. Основы хранения сельскохозяйственной продукции

Особенности продукции сельского хозяйства как объекта хранения. Влияние абиотических и биотических факторов на сохранность и качество продукции. Теоретические основы хранения. Процессы, протекающие при хранении сельскохозяйственной продукции. Естественная убыль. Оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Тема 4. Организация производственного процесса на перерабатывающем предприятии

Составные части процесса производства и его структура. Принципы рациональной организации производственного процесса. Время производства и производственный цикл. Виды движения предметов труда в пространстве. Пути сокращения длительности производственного цикла.

Организация основного производства. Задачи организации основного производства. Типы производства и их технико-экономическая характеристика. Методы организации производства. Виды поточных линий. Параметры поточных линий и их расчет. Виды заделов в поточном производстве и их расчет.

Понятие производственной мощности предприятия. Факторы, определяющие производственную мощность и ее использование. Методика

расчета производственной мощности. Резервы использования производственной мощности и порядок их выявления.

Тема 5. Организация хранения, переработки и реализации зерна и зернопродуктов

Организация производства на хлебоприемных предприятиях. Классификация зерна. Особенности химического состава зерна. Показатели качества и требования к качеству зерна, поступающего на переработку. Организация производства на мукомольных предприятиях.

Организация подготовки зерна к помолу. Продукты переработки зерна. Организация хранения зерна и муки. Организация хранения муки. Процессы, происходящие в муке при хранении. Организация производства на комбикормовых предприятиях.

Тема 6. Особенности организации крупяного производства

Требования, предъявляемые крупяной промышленностью к качеству сырья. Ассортимент и качество крупы. Пищевая ценность крупы в зависимости от рода зерна и способов выработки.

Организация переработки и реализация продукции. Основные технологические процессы выработки различных круп. Организация хранения продукции крупяных культур.

Тема 7. Организация хранения, переработки и реализации плодов и овощей

Значение и особенности плодоовощной промышленности. Физические свойства плодов и овощей. Биохимические процессы происходящие при хранении. Виды и типы хранилищ для плодов и овощей. Транспортировка плодов и овощей. Реализация плодов и овощей и продуктов их переработки. Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции.

Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов, быстрозамороженных продуктов, соков. Организация сушки плодов, ягод и овощей. Реализация плодов и овощей и продуктов их переработки.

Тема 8. Организация хранения, переработки и реализации картофеля

Характеристика картофеля как объекта хранения. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле при хранении. Режимы и способы хранения картофеля. Организация заготовки сырья и его хранения.

Требования к картофелю как к сырью для производства картофелепродуктов. Продукты переработки картофеля. Особенности крахмалопаточного производства и организация его технологического процесса. Организация сырьевой базы. Организация использования отходов переработки. Реализация продукции из картофеля.

Тема 9. Организация хранения, переработки и реализации сырья масличных культур и растительного масла

Значение и особенности масложировой промышленности. Показатели качества семян масличных культур. Требования, предъявляемые к сырью и изменение его качества при хранении. Классификация растительных масел по способу извлечения, прессования, высушивания, способу очистки. Пищевая и техническая ценность различных масел.

Организация производства растительного масла. Подготовка семян к переработке. Способы извлечения масла из семян, их сравнительная характеристика. Способы рафинации. Реализация масличных культур и продуктов их переработки.

Тема 10. Организация хранения, переработки сахарной свеклы и реализации сахара

Значение и особенности свеклосахарного производства. Особенности корнеплодов сахарной свеклы, как объекта хранения. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении в корнеплодах сахарной свеклы. Современные способы хранения сахарной свеклы. Организация приемки и хранения сахарной свеклы.

Организация производства сахара из сахарной свеклы. Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок. Организация использования побочной продукции и отходов. Организация сырьевых зон сахарных заводов. Реализация продукции свеклосахарного производства.

Тема 11. Организация переработки льнопродукции

Значение и особенности льняного подкомплекса. Влияние природно-климатических особенностей и агротехники возделывания на технологические достоинства льна-долгунца, как сырья для производства прядомого волокна.

Организация заготовки, хранения и подготовки сырья к переработке. Основные технологические операции переработки льнотресты. Организация производственного процесса на льнозаводах. Организация производства котонизированного волокна. Организация безотходной технологии переработки льна и пути повышения эффективности отрасли. Реализация продукции льноводства.

Тема 12. Организация хранения биологического сырья животного происхождения

Биологическая и пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Морфологический и химический состав, основные физико-химические и органолептические свойства. Факторы, влияющие на качество мяса и изменения, происходящие в мясе при созревании.

Способы удлинения сроков хранения мяса. Изменения свойств мяса и мясопродуктов при хранении. Охлаждение и хранение охлажденного мяса и мясопродуктов. Изменение свойств мяса и мясопродуктов при охлаждении, замораживании и хранении.

Свойства перерабатываемого сырья, его микробиологическая оценка. Влияние технологических факторов на качество готовой продукции. Технологические режимы и их регулирование при хранении готовой продукции животноводства. Безотходные технологии переработки сельскохозяйственного сырья.

Тема 13. Организация производства на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности

Значение и роль мясоперерабатывающей промышленности. Характеристика организационной структуры и системы управления мясокомбината. Классификация предприятий по переработке мяса. Типы мясокомбинатов в зависимости от объемов производства. Основное и вспомогательное производство. Состав и структура цеха предприятия. Организация транспортировки, приема и сдачи животных.

Организация производственных процессов в основных цехах мясокомбинатов. Организация производства мясной продукции: посол, копчение, консервирование. Подготовка сырья для производства мясной продукции. Упаковка, маркировка продукции. Реализация продукции переработки из мяса.

Тема 14. Яйца сельскохозяйственной птицы и продукты их переработки

Строение, химический состав и пищевая ценность яиц. Организация производства яйцепродуктов. Требования к качеству яиц. Классификация яиц. Категория яиц. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение яиц. Пищевые дефекты и технический брак. Продукты переработки. Виды яйцепродуктов. Сухие и мороженые яйцепродукты. Реализация продукции птицеводства.

Тема 15. Организация хранения молока и молочной продукции

Молоко, как продукт питания и сырье для производства молочных продуктов. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молока, состав, физико-химические, органолептические, бактерицидные и технологические свойства молока.

Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Требования, предъявляемые к заготавливаемому молоку при закупках, согласно техническим нормативным правовым актам. Оценка качества молока. Характеристика молока как сырья для переработки.

Тема 16. Организация переработки молока

Роль и задачи молочной промышленности. Классификация организаций молочной промышленности. Производственная структура предприятия.

Классификация молочных продуктов. Организация производства цельномолочных продуктов. Механическая, тепловая обработка молока. Общие понятия о заквасках и способы заквашивания молока. Организация производства сливочного масла. Организация производства сыров. Организация производства кисломолочных продуктов. Организация консервирования молочной продукции.

Тема 17. Организация переработки рыбы

Пищевая ценность рыбы. Живая, парная, охлажденная и мороженая рыба. Классификация предприятий по переработке рыбы. Организация заготовки сырья. Основные предприятия по заготовке и переработке рыбы. Организация удлинения сроков хранения рыбы. Соление, копчение, вяление, сушка рыбы. Виды посола. Виды копчения. Организация производства продукции из рыбы. Реализация рыбы и рыбных продуктов.

Тема 18. Организация производства продуктов детского и диетического питания

Организация заготовки сырья и требования, предъявляемые к нему. Организация производства консервов детского питания. Молочные продукты детского и диетического питания и организация их производства. Мясные продукты детского и диетического питания и организация их производства. Овощные и фруктовые консервы детского питания и организация их производства. Хранение готовой продукции и ее реализация.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Организация хранения, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2-2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- первоначально подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к семинарским (практическим) занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы и т.п.);
- подготовка к экзамену.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ» специальности 1 – 25 01 07 «Экономика и управление на предприятии» специализации
«Экономика и управление на предприятии АПК»
ДЛЯ ДНЕВНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УРС			
						Лекции	Практ.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Предмет, метод и задачи дисциплины	2		2				5,9,10	Рефераты
2	Качество сельскохозяйственной продукции	2		2				1,2,3,4,5,6,7	Контр. раб. №1
3	Основы хранения сельскохозяйственной продукции	2		2				9,10,11,12,13,14	Рефераты
4	Организация производственного процесса на перерабатывающем предприятии	2		2				2,3,9	Рефераты, презентации
5	Организация хранения, переработки и реализации зерна и зернопродуктов	2		2			2	5,11,12,14	Рефераты, презентации
6	Организация крупяного производства	2		2			2	5,8,11,12,13,14	Рефераты, презентации

7	Организация хранения, переработки и реализации плодов и овощей	2		2				2	5,10,11,12,13,14	Рефераты, презентации
8	Организация хранения, переработки и реализации картофеля	2		2			2	2	5,10,11,13,12,14	Рефераты, презентации
9	Организация хранения, переработки и реализации сырья масличных культур и растительного масла	2		2			2		5,10,11,12,13,14	Рефераты, презентации
10	Организация хранения, переработки сахарной свеклы и реализации сахара	2		2			2		5,10,11,12,13,14	Контр. раб. №2
11	Организация переработки льнопродукции	2		2			2		5,10,11,12,13,14	Рефераты, презентации
12	Организация хранения биологического сырья животного происхождения	2		2			2		1,2,3,4,9,10,12,15	Рефераты, презентации
13	Организация производства на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности	2		2			2		8,9,10,12,15	Рефераты, презентации
14	Яйца сельскохозяйственной птицы и продукты их переработки	2		2			2		5,7,12,15	Рефераты, презентации
15	Организация хранения молока и молочной продукции	2		2			2		5,7,12,15	Контр. раб. №3
16	Организация переработки молока	2		2			2	2	5,7,12,15	Рефераты, презентации
17	Организация переработки рыбы	2		2			2		1,2,3,12,15	Рефераты, презентации
18	Организация производства продуктов детского и диетического питания	2		2			2		1,2,3,5,6,7	Рефераты, презентации
Итого		30		30			6	6		экзамен

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ» специальности 1 – 25 01 07 «Экономика и управление на предприятии» специализации
«Экономика и управление на предприятии АПК»**

ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ПОЛУЧЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ (СОКРАЩЕННЫЙ СРОК ОБУЧЕНИЯ)

Номер раздела,	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия	УСР			
						лекции	Практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Предмет, метод и задачи дисциплины	2		2				5,9,10	Рефераты
2	Качество сельскохозяйственной продукции			-				1,2,3,4, 5,6,7	Рефераты
3	Основы хранения сельскохозяйственной продукции	2		2				9,10,11, 12,13,14	Рефераты
4	Организация производственного процесса на перерабатывающем предприятии	-		-				2,3,9	Рефераты
5	Организация хранения, переработки и реализации зерна и зернопродуктов	2		2				5,11, 12,14	Рефераты
6	Организация крупяного производства	-		-				5,8,11,12 13,14	Рефераты
7	Организация хранения, переработки и реализации плодов и овощей	-		-				5,8,11,12 13,14	Рефераты

8	Организация хранения, переработки и реализации картофеля	-	-	-	-	-	5,10,11, 13,12,14	Рефераты
9	Организация хранения, переработки и реализации сырья масличных культур и растительного масла	2	-	-	-	-	5,10,11, 12,13,14	Рефераты
10	Организация хранения, переработки сахарной свеклы и реализации сахара	-	-	-	-	-	5,10,11, 12,13,14	Рефераты
11	Организация переработки льнопродукции	-	-	-	-	-	5,10,11, 12,13,14	Рефераты
12	Организация хранения биологического сырья животного происхождения	-	-	-	-	-	1,2,3,4, 9,10,12,15	Рефераты
13	Организация производства на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности	-	-	-	-	-	8,9,10, 12,15	Рефераты
14	Яйца сельскохозяйственной птицы и продукты их переработки	-	-	-	-	-	5,7, 12,15	Рефераты
15	Организация хранения молока и молочной продукции	-	-	-	-	-	5,7, 12,15	Рефераты
16	Организация переработки молока	-	-	-	-	-	5,7,12,15	Рефераты,
17	Организация переработки рыбы	-	-	-	-	-	1,2,3, 12,15	Рефераты,
18	Организация производства продуктов детского и диетического питания	-	-	-	-	-	1,2,3,5,6,7	Рефераты
Итого		8	6					экзамен

Законодательные и нормативные акты

1. Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека».

2. Закон Республики Беларусь от 5 января 2004 г. № 262-З «О техническом нормировании и стандартизации».

3. Закон Республики Беларусь от 23 ноября 1993 г. № 2583-XII «О санитарно-эпидемическом благополучии населения».

4. Закон Республики Беларусь от 9 ноября 2018 года № 144-З «О производстве и обращении органической продукции».

5. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2017 г. № 962 «О Доктрине национальной продовольственной безопасности Республики Беларусь до 2030 года».

6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №67 (ред. от 20.12.2017) «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

ЛИТЕРАТУРА

Основная

8. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. – Минск: РИПО, 2020. –183 с.

9. Технологии производства и переработки продукции животноводства: практикум: учебное пособие / М. В. Шалак, А. Г. Марусич, С. Н. Почкина, М. И. Муравьева. – Минск: ИВЦ Минфина, 2020. – 160 с.

10. Технология производства и переработки продукции животноводства: учебное пособие / М. В. Шалак, А. Г. Марусич, М. И. Муравьева. – Минск: ИВЦ Минфина, 2016. – 432 с.

Дополнительная

11. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340

с. Технология переработки продукции птицеводства: учебно-методическое пособие / М. С. Шашков, А. И. Портной. – Горки: БГСХА, 2018. – 194 с.

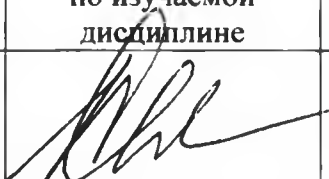
12. Технологии производства и реализации пищевой продукции: учеб. пособие / А. А. Бренч [и др.]. – Минск: ИВЦ Минфина, 2016. – 399 с.

13. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства. Часть. Технология переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Д. В. Виноградов, В. А. Рылко, Г. А. Жолик, Н. В. Винникова [и др.]. – Рязань: РГАТУ, 2016. – 210 с.

14. Кравцов, А. И. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства: учебно-методическое пособие. В. 2 ч. Ч. 1. Стандартизация продукции растениеводства / А. И. Кравцов, А. А. Киселев. – Горки: БГСХА, 2014. – 148 с.

15. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебно-методическое пособие / М. С. Шашков, В. А. Другакова. – Горки: БГСХА, 2018. – 88 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы по изучаемой дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Менеджмент	Организации и управления		Рекомендовать к утверждению. № 12 от 25.05 2021 г.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ

на ____ / ____ учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры экономики и управления предприятиями АПК (протокол № ____ от _____ 2021 г.)

Заведующий кафедрой

Л.В. Корбут

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФЭМ

Е.В. Петриченко
