

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 02.09.2025 10:40:54
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.В.ДВ.06.02

Технология производства рыбных изделий и копченостей

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 153

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	153	153	153	153
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Терентьева М.Г.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства рыбных изделий и копченостей" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

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

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у студентов теоретических и практических навыков по разведению, выращиванию и переработке объектов аквакультуры для успешного их применения в условиях современных технологий производства и переработки рыбы и рыбных продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технология переработки молока
2.1.2	Технология переработки мяса и мясопродуктов
2.1.3	Технология переработки рыбы и рыбных продуктов
2.1.4	Продукция плодоовощная и ягодная, соковая, консервной и овощесушильной промышленности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3.	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПК-3.1	Реализует современные технологии переработки продукции животноводства
ПК-3.2	Реализует современные технологии хранения продукции животноводства
ПК-6.	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1	Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2	Организует производство продукции животноводства
ПК-7.	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2	Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8.	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2	Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
3.1.2	технологии переработки и хранения продукции животноводства
3.2	Уметь:
3.2.1	обосновать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
3.2.2	реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
3.2.3	организовать производство сельскохозяйственной продукции
3.2.4	организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
3.2.5	определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	производства сельскохозяйственной продукции
3.3.2	переработки и хранения продукции животноводства
3.3.3	хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение. Технология производства рыбных изделий и копченостей							

Производственные процессы в прудовом рыбоводстве /Ср/	5	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Перевозка живой рыбы и икры рыб. Оценка качества живой рыбы /Ср/	5	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Отбор проб и порядок исследования рыбы и рыбопродуктов /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Отбор проб и порядок исследования рыбы и рыбопродуктов /Ср/	5	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества охлажденной и мороженой рыбы /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	проблемная лекция
Технология производства и оценка качества охлажденной и мороженой рыбы /Ср/	5	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества соленой рыбы /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Технология производства и оценка качества соленой рыбы /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества рыбы холодного копчения /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Технология производства и оценка качества рыбы холодного копчения /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества рыбы горячего копчения /Лаб/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	учебная дискуссия

Технология производства и оценка качества рыбы горячего копчения /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества сушеной и вяленой рыбы /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Технология производства и оценка качества сушеной и вяленой рыбы /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества рыбных пресервов /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Технология производства и оценка качества рыбных пресервов /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов /Пр/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	учебная дискуссия
Технология производства и оценка качества рыбных баночных консервов /Ср/	5	20	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
Производство рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий /Лаб/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Производство рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий /Ср/	5	25	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос
/Экзамен/	5	9	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Объекты рыбоводства, их характеристика.
2. Назначение и способы транспортировки живой рыбы.
3. Понятие непрерывной холодильной цепи, преимущества холодильной технологии.
4. Технология охлажденной рыбной продукции.
5. Требования, предъявляемые к живой рыбе.
6. Установки для выпуска охлажденной рыбы и морепродуктов разными способами и в различных охлаждающих средах.
7. Сущность и способы консервирования рыбы низкими температурами.
8. Изменения, происходящие в рыбе при охлаждении и хранении.
9. Требования к качеству сырья и готовой продукции, дефекты сырья и готовой продукции.
10. Технология мороженой рыбной продукции, способы замораживания.
11. Расход холода на замораживание.
12. Изменение основных компонентов рыбы при замораживании.
13. Требования к качеству сырья и готовой продукции, пороки и дефекты сырья и готовой продукции.
14. Виды упаковки замороженных рыбных продуктов.
15. Особенности холодильного хранения мороженой продукции.
16. Способы и установки для размораживания рыбы и морепродуктов.
17. Технология соленой рыбной продукции и пресервов.
18. Способы посола и процессы при просаливании и хранении соленой продукции.
19. Понятие о созревании соленой рыбы.
20. Применение вкусовых и ароматических веществ при посоле.
21. Виды пресервов, технология производства пресервов различного ассортимента.
22. Требования к качеству соленой рыбной продукции и пресервов, виды типичных дефектов.
23. Технология сушеной, вяленой, провесной и копченой рыбной продукции
24. Классификация способов сушки, копчения рыбы и морепродуктов.
25. Процессы при обезвоживании и копчении.
26. Консервирующие факторы, обеспечивающие сохранность вяленой продукции и продукции холодного.
27. Требования к качеству готовой продукции, виды наиболее типичных дефектов.
28. Технология кулинарной рыбной продукции.
29. Ассортимент рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.
30. Технологические схемы производства основных видов кулинарной рыбной продукции: запеченной, обжаренной, маринованной, фаршевой, паст, колбас.
31. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
32. Технология рыбных консервов и консервов из морепродуктов разных ассортиментных групп.
33. Виды предварительной термической обработки полуфабриката рыбы и морепродуктов при производстве консервов.
34. Производство рыбных консервов из бланшированного, копченого и обжаренного полуфабриката.
35. Виды тары для консервов.
36. Стерилизация, способы, режимы.
37. Виды оборудования для тепловой обработки консервов.
38. Требования к качеству консервов, виды пороков и дефектов консервов.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы докладов

1. Изменения в тканях рыбы при замораживании
2. Способы замораживания рыбы.
3. Характеристика и дефекты мороженой рыбы.
4. Хранение мороженой рыбы.
5. Физико-химические процессы просаливания рыбных товаров.
6. Созревание соленых рыбных товаров.
7. Технологическая схема приготовления маринованной сельди.
8. Пряный посол и маринование рыбы.
9. Технологическая схема приготовления рыбыпряного посола.
10. Оценка, экспертиза качества и дефекты соленой и маринованной рыбы.
11. Технология вяление рыбных товаров.
12. Способы сушки рыбных товаров.
13. Ассортимент сушеных рыбных товаров.
14. Оценка и экспертиза качества вяленой рыбы.
15. Отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы
16. Дефекты сушеной рыбы.
17. Технология копчение рыбных товаров.
18. Технологическая схема горячего копчения рыбы.
19. Технологическая схема холодного копчения рыбы.
20. Дефекты копченой рыбы.

21. Технологическая схема производства консервов.
22. Характеристика рыбных консервов.
23. Экспертиза качества рыбных пресервов.
24. Оценка и экспертиза рыбных консервов.
25. Характеристика рыбных пресервов.
26. Дефекты рыбных консервов.
27. Питательная ценность, ассортимент и качество икры осетровых и лососевых рыб.
28. Технология приготовления икры.
29. Характеристика рыбной икры.
30. Химический состав икры рыб.
31. Пороки икры.
32. Сроки хранения рыбной икры.
33. Основные проблемы рыбного хозяйства РФ.
34. Значение рыбы в жизни человека.
35. Технология приготовления рыбных пресервов.
36. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. 15
37. Упаковка и хранения соленой рыбы.
38. Упаковка и хранения икры рыб.
39. Упаковка и хранения мороженной рыбы.
40. Упаковка и хранения копченой рыбы.
41. Упаковка и хранения рыбных консервов и пресервов.
42. Влияние скорости замораживание рыбы на ее качество.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2017	Электронный ресурс
Л1.2	Владимцева Т. М.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции: учебное пособие	Красноярск: КрасГАУ, 2019	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Волченко В. И., Николаенко О. А., Шокина Ю. В.	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс
Л2.2	Рязанова О. А., Дацун В. М., Позняковский В. М., Позняковский В. М.	Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	Электронный периодический справочник «Система Гарант»			
6.3.1.3	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.4	ОС Windows 10			
6.3.1.5	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.6	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.			
6.3.1.7	MozillaFirefox			
6.3.1.8	7-Zip			
6.3.2 Перечень информационных справочных систем				
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии			
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность

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

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

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями, практическими и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими информационными источниками (статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на практических и лабораторных занятиях.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины следует усвоить:

- технологические свойства традиционных и новых объектов рыбной отрасли;
- способы транспортировки и хранения объектов рыбной промышленности;
- направления холодильной обработки объектов рыбной промышленности;
- технологии соленых продуктов и икры;
- технологии сушеной, вяленой и копченой продукции;
- технологии производства рыбных консервов.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса.

Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

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

Заведующий выпускающей кафедрой _____