

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.05.01

Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях

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 **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 52

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	52	52	52	52
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доц., Щипцова Надежда Варсонофьевна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях" 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 теоретических знаний, практических умений и практических навыков, необходимых для осуществления санитарно-гигиенических мероприятий по получению продукции высокого санитарного качества на перерабатывающих предприятиях, оптимизации условий работы обслуживающего персонала, вопросам охраны окружающей среды в зоне действия перерабатывающих предприятий, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями
1.2	
1.3	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Защита прав потребителей
2.1.2	Предпринимательское право
2.1.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2.1.4	Учебная практика, технологическая практика
2.1.5	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	
УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	
УК-8.4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	
ПК-5. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-5.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-5.2 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-16. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	
ПК-16.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины	
ПК-16.2 Осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях;
3.1.2	-основы проектирования и строительства предприятий и гигиенические требования к ним;
3.1.3	- способы осуществления безопасных условий выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях;
3.1.4	- методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
3.2	Уметь:
3.2.1	- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов на перерабатывающих предприятиях;
3.2.2	- осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций;
3.2.3	- проводить контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:

3.3.1	- применения методов профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
3.3.2	- применения методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
3.3.3	- осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1.							
Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения. /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	2	0	Лекция-дискуссия
Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Законодательные и правовые нормы. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях. /Ср/	4	16	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Подготовка докладов
Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Гигиенические основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке сырья и продуктов питания. /Ср/	4	20	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Устный ответ на вопросы
Современные дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях пищевой промышленности. /Лек/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Лекция дискуссия
Оценка санитарного состояния. Дезинфекция. Микробиология мяса и мясопродуктов. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на пищевых производствах. /Ср/	4	12	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	Подготовка сообщений
Показатели качества продуктов. Нормативные документы. /Пр/	4	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	2	0	Работа в малых группах
Санитарно-гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. /Ср/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1	0	0	Подготовка докладов
/Зачёт/	4	4	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 УК-8.4 ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-16.1 ПК-16.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Санитарно-гигиенический контроль за проектированием, строительством и эксплуатацией животноводческих предприятий.
2. Требования к участку под застройку перерабатывающих предприятий.
3. В чём сущность основных принципов по недопущению инфекции на предприятия, разрабатываемые на стадии проектирования.
4. Зонирование территории предприятия.
5. Понятие о санитарно-защитной зоне.
6. Какова роль зелёных насаждений в защите воздушного бассейна предприятия?
7. Перечислите мероприятия по охране воздушного бассейна.
8. Санитарно-гигиенические требования при строительстве и эксплуатации ветсанобъектов.
9. Характеристика ветсанпропускника.
10. Характеристика и назначение карантинных помещений.
11. Характеристика убойно-санитарного пункта.
12. Характеристика дезбарьеров для транспортных средств.
13. Химический состав почвы и его влияние на организм человека и животных.
14. Биологические свойства почвы.
15. Ветсанитария почвы. Санитарная роль почвы.
16. Навоз – как фактор распространения инфекции.
17. Обеззараживание твёрдого навоза. Биотермический метод.
18. Методы обеззараживания жидкого навоза.
19. Виды навоза и его характеристика.
20. Самоочищение почвы.
21. Санитарно-гигиенические требования к воде.
22. Классификация природных вод. Паспортизация водоисточников.
23. Санитарное значение воды.
24. Самоочищение воды.
25. Очистка воды, улучшение качества воды.
26. Обеззараживание воды. Методы физического и химического обеззараживания.
27. Государственный контроль, нормирование качества воды.
28. Физические показатели качества воды.
29. Химические показатели качества воды.
30. Классификация сточных вод. Особенности сточных вод молоко- и мясоперерабатывающих предприятий.
31. Механическая очистка сточных вод.
32. Биологическая очистка сточных вод.
33. Санитарно-гигиенические требования к фермам (комплексам), перерабатывающим предприятиям, требования к генплану, выбору участка, санитарному благоустройству.
34. Характеристика и назначение ветсанпропускника.

35. Характеристика и назначение карантинных помещений.
36. Понятие о дезинфекции. Виды дезинфекции, их характеристика.
37. Дезинсекция. Методы борьбы с насекомыми.
38. Дератизация. Методы борьбы с грызунами.
39. Классификация инфекционных болезней. Характеристика болезней группы
40. Микробоносительство, для каких форм микрофлоры оно характерно.
41. Характеристика инфекций наружных покровов.
42. Характеристика инфекций дыхательных инфекций.
43. Характеристика щелочей.
44. Характеристика кислот.
45. Характеристика дезсредств группы хлора.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

РЕФЕРАТЫ

1. Порядок и способы обеззараживания биологических отходов на перерабатывающих предприятиях.
2. Порядок и способы обеззараживания сырья и биологических отходов на сырьевых складах.
3. Оценка и контроль биологической безопасности сырья и отходов животноводства.
4. Способы и средства обеззараживания доильных установок, аппаратов и посуды.
5. Мероприятия по профилактике инфекционных болезней животных на предубойном этапе на мясокомбинатах и убойных пунктах.
6. Особенности заключительной дезинфекции на мясокомбинатах, колбасных и молочных предприятиях.
7. Контроль санитарных мероприятий на мясокомбинатах и бойнях.
8. Контроль санитарных мероприятий на молочных комбинатах.
9. Контроль санитарных мероприятий на колбасных заводах.
10. Контроль санитарных мероприятий на консервных заводах.
11. Контроль санитарных мероприятий на биохимических фабриках.
12. Методы контроля питьевой воды.
13. Контроль качества воздуха помещений на перерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные правила и требования при хранении мяса и мясных полуфабрикатов.
15. Методы и способы сохранения мяса и мясных полуфабрикатов.
16. Санитарные правила и требования при хранении сырья животного происхождения.
17. Санитарные правила и требования при транспортировке и хранении молока.
18. Требования к качеству сточных вод перерабатывающих предприятий. Методы контроля сточных вод.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях по охране окружающей среды.
20. Ветеринарно-санитарные требования при проектировании и строительстве объектов по переработке продуктов животного происхождения.
21. Санитарные требования при проектировании и строительстве складских помещений для хранения сырья животного происхождения.
22. Санитарные документы при проведении санитарных мероприятий на перерабатывающих предприятиях.
23. Комиссионные санитарные мероприятия на перерабатывающих предприятиях. Документы.
24. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары на разных перерабатывающих предприятиях.
25. Меры и средства борьбы с грызунами на перерабатывающих предприятиях складах продуктов и сырья животного происхождения.
26. Источники, пути и причины бактериального обсеменения мяса и мясных продуктов.
27. Санитарные требования при переработке мяса птицы.
28. Санитарные мероприятия в цехах птицеперерабатывающих предприятий. Контроль этих мероприятий.
29. Санитарный контроль на консервных заводах.
30. Санитарно-гигиенические требования к санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря и тары.
31. Ответственность должностных лиц и граждан за норм санитарной гигиены на перерабатывающих предприятиях.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
--	---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	СПб.: Лань, 2012	7
Л1.2	Жаркова И. М., Малюткина Т. Н.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2017	Электронный ресурс
Л1.3	Пронин В. В., Фисенко С. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Аганин А. В., Елемесов К. Е., Шуклина Н. Ф.	Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения	Казань, 2005	20
Л2.2	Сон К. Н., Родин В. И., Бесланев Э. В.	Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	MozillaFirefox
6.3.1.3	MozillaThinderbird
6.3.1.4	7-Zip
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.6	OfficeStandard 2010
6.3.1.7	ОС Windows Vista
6.3.1.8	ОС Windows 7
6.3.1.9	ОС Windows 8
6.3.1.10	ОС Windows 10
6.3.1.11	OpenOffice 4.1.1
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	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
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
305	Пр	Учебная аудитория	Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
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)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной

работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

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 _____