

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.07.2025 13:57:32  
Уникальный программный ключ:  
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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. Иванова

17.04.2025 г.

**Б1.О.31**

**Основы нутрициологии**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 8

самостоятельная работа 60

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

**Распределение часов дисциплины по курсам**

| Курс              | 3  |    | Итого |    |
|-------------------|----|----|-------|----|
|                   | УП | РП |       |    |
| Лекции            | 4  | 4  | 4     | 4  |
| Практические      | 4  | 4  | 4     | 4  |
| В том числе инт.  | 4  | 4  | 4     | 4  |
| Итого ауд.        | 8  | 8  | 8     | 8  |
| Контактная работа | 8  | 8  | 8     | 8  |
| Сам. работа       | 60 | 60 | 60    | 60 |
| Часы на контроль  | 4  | 4  | 4     | 4  |
| Итого             | 72 | 72 | 72    | 72 |

Программу составил(и):

*канд. биол. наук, зав.к., Мардарьева Наталия Валерьевна*

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы нутрициологии" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).
2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

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                         | является получение студентами знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания. |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП |                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цикл (раздел) ОПОП:                 | Б1.О                                                                                                         |
| <b>2.1</b>                          | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>                                                 |
| 2.1.1                               | Биология                                                                                                     |
| 2.1.2                               | Биохимия пищевых продуктов                                                                                   |
| 2.1.3                               | Микробиология                                                                                                |
| 2.1.4                               | Физика                                                                                                       |
| 2.1.5                               | Физическая и коллоидная химия                                                                                |
| 2.1.6                               | Экология                                                                                                     |
| 2.1.7                               | Математика с основами моделирования в профессиональной деятельности                                          |
| 2.1.8                               | Неорганическая химия                                                                                         |
| 2.1.9                               | Органическая химия                                                                                           |
| 2.1.10                              | Основы профессиональной деятельности                                                                         |
| <b>2.2</b>                          | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 2.2.1                               | Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства                                                   |
| 2.2.2                               | Психология управления в профессиональной деятельности                                                        |
| 2.2.3                               | Психосаморегуляция обучающегося с ограниченными возможностями здоровья                                       |
| 2.2.4                               | Реометрия пищевого сырья и продуктов                                                                         |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                                                                                  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                   |  |
| УК-6.1 Знает: основные приемы эффективного управления собственным временем, основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни |  |
| УК-6.2 Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения                             |  |
| УК-6.3 Имеет навыки: управления собственным временем, технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний               |  |
| ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                   |  |
| ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности               |  |
| ОПК-2.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания из растительного сырья     |  |
| ОПК-2.3 Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности                                                    |  |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>                                                                                                                 |
| 3.1.1      | основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения                                  |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>                                                                                                                 |
| 3.2.1      | разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| <b>3.3</b> | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>                                                                                |
| 3.3.1      | организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов |

| 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.                                     |                |       |              |            |            |             |            |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |    |                                                       |                          |   |   |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------|--------------------------|---|---|------------------------|
| Рациональное и адекватное питание. Понятие, принципы, организация. Питание взрослого трудоспособного населения. Климатические, национальные, экономические и другие особенности питания. «Пирамида питания». Виды питания (традиционные и нетрадиционные). Нетрадиционные виды питания: вегетарианство. Мифы и предрассудки в питании. «Модные диеты». Причины появления модных диет, анализ альтернативных представлений о питании /Лек/ | 3 | 2  | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 2 | 0 | Проблемная лекция      |
| Методы изучения фактического потребления пищи. Базисные сведения о макронутриентах. Роль белков в питании человека /Пр/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 | 2  | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                        |
| Энергетический обмен. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Внутриклеточный метаболизм: микросомальное окисление, антиоксидантная система, энергетический метаболизм /Лек/                                                                                                                                                                                                                 | 3 | 2  | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                        |
| Расчет жирнокислотного состава пищевых продуктов. Базисные сведения о макронутриентах. Роль жиров в питании человека. Использование метода калиперометрии для оценки содержания жира. Анализ адекватности питания ребенка по индексу Кетле. /Пр/                                                                                                                                                                                          | 3 | 2  | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 2 | 0 | Работа в малых группах |
| Предмет и задачи курса. История развития науки о питании. /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | 15 | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | собеседование          |
| Основные научные теории питания. Особенности питания различных групп населения. Пищевой рацион и его оценка. /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 | 15 | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2            | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | Собеседование          |
| Роль макро- и микронутриентов в питании человека. /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 | 15 | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2            | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                        |
| Загрязнение продуктов питания чужеродными химическими веществами. Влияние на организм и протекание патологических процессов. Продукты, снижающие негативное влияние на организм ЧХВ. /Ср/                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 | 15 | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2            | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 | Собеседование          |
| /Зачёт СОц/                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 | 4  | УК-6.1 УК-6.2 УК-6.3<br>ОПК-2.1<br>ОПК-2.2<br>ОПК-2.3 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 | 0 | 0 |                        |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

- 1 Особенности питания современного человека.
- 2 Влияние питания на здоровье современного человека.
- 3 Концепция государственной политики в области здорового питания.
- 4 Классификация современных продуктов питания.
- 5 Химический состав пищевого сырья и готовой продукции.

|                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 Белки.                                                                                                         |
| 7 Углеводы.                                                                                                      |
| 8 Липиды.                                                                                                        |
| 9 Витамины.                                                                                                      |
| 10 Роль минеральных веществ в организме человека.                                                                |
| 11 Особенности развития детского организма и потребности его в питательных веществах.                            |
| 12 Рациональное питание людей пожилого и преклонного возраста.                                                   |
| 13 Принципы создания комбинированных продуктов питания.                                                          |
| 14 Пищевые продукты специального назначения.                                                                     |
| 15 Нутрициология – наука о питании здорового и больного организма.                                               |
| 16 Основы рационального питания.                                                                                 |
| 17 Формула сбалансированного питания.                                                                            |
| 18 Задачи, стоящие при обогащении продуктов питания.                                                             |
| 19 Принципы обогащения продуктов питания                                                                         |
| 20 Факторы, влияющие на процесс обогащения продуктов функциональными ингредиентами.                              |
| 21 Специализированные продукты питания.                                                                          |
| 22 Лечебно-профилактические и профилактические продукты питания.                                                 |
| 23 Функциональные продукты питания.                                                                              |
| 24 Пищевые продукты – источники функциональных ингредиентов.                                                     |
| 25 Физиологически функциональные пищевые продукты.                                                               |
| 26 Классы продуктов функционального питания.                                                                     |
| 27 Классические функциональные продукты.                                                                         |
| 28 Способы оптимизации питания.                                                                                  |
| 29 Разработка концепции биологически активных добавок к пище.                                                    |
| 30 Эффективный способ коррекции питания.                                                                         |
| 31 Основные группы биологически активных добавок к пище.                                                         |
| 32 Модифицированные источники пищи.                                                                              |
| 33 Генетически модифицированный организм.                                                                        |
| 34 Виды питания и их назначение.                                                                                 |
| 35 Основы создания продуктов функционального питания                                                             |
| 36 Пробиотики, пребиотики и синбиотики как компоненты для создания функциональных продуктов питания.             |
| 37 Практические аспекты производства функциональных продуктов питания.                                           |
| 38 Современное состояние развития рынка функциональных продуктов питания.                                        |
| 39 Функциональные ингредиенты для продуктов нового поколения.                                                    |
| 40 Разработка концепции создания продукта питания с учетом климатических, биогеохимических особенностей региона. |
| <b>5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену</b>                                                               |
| Не предусмотрено УП.                                                                                             |
| <b>5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)</b>                                                          |
| Не предусмотрено УП.                                                                                             |
| <b>5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля</b>                                              |
| 1 Формирование индивидуального питания.                                                                          |
| 2 Питание по группе крови.                                                                                       |
| 3 Пищевая ценность продуктов питания.                                                                            |
| 4 Критерии безопасности пищевых продуктов.                                                                       |
| 5 Питание спортсменов.                                                                                           |
| 6 Питание детей младшего возраста.                                                                               |
| 7 Питание школьников.                                                                                            |
| 8 Питание военнослужащих.                                                                                        |
| 9 Питание гиперстеников.                                                                                         |
| 10 Геронтологическое питание.                                                                                    |
| 11 Питание новорожденных.                                                                                        |
| 12 Питание беременных женщин.                                                                                    |
| 13 Лечебное голодание                                                                                            |
| 14 Концепция питания предков                                                                                     |
| 15 Концепция раздельного питания                                                                                 |
| 16 Концепция главного пищевого фактора                                                                           |
| 17 Концепция индекса пищевой ценности                                                                            |
| 18 Концепция живой энергии                                                                                       |
| 19 Концепция мнимых лекарств                                                                                     |
| 20 Концепция абсолютизации оптимальности                                                                         |

| 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 | Якушин И. В.,<br>Бердова А. К.,<br>Заболотных М. В.,<br>Корниенко Е. В. | Нутрициология: учебное пособие                      | Омск: Омский<br>ГАУ, 2019      | Электрон<br>ный<br>ресурс |
| Л1.2 | Киселева Т. Ф.,<br>Сергеева И. Ю.,<br>Шкрабтак Н. В.                    | Методология науки о пище: учебное пособие для вузов | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2023 | Электрон<br>ный<br>ресурс |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                | Заглавие                                                                         | Издательство, год                                        | Колич-во                  |
|------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------|
| Л2.1 | Алиев Х. А.,<br>Мукайлов М. Д.,<br>Магомедов М. Г. | Безопасность сельскохозяйственного сырья и<br>продовольствия: учебное пособие    | Махачкала:<br>ДагГАУ имени<br>М.М.Джамбулато<br>ва, 2023 | Электрон<br>ный<br>ресурс |
| Л2.2 | Шпак Т. И.                                         | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов<br>питания: учебное пособие | Персиановский:<br>Донской ГАУ,<br>2020                   | Электрон<br>ный<br>ресурс |

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

|          |                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------|
| 6.3.1.1  | OC Windows XP                                         |
| 6.3.1.2  | SuperNovaReaderMagnifier                              |
| 6.3.1.3  | bCad Витрина                                          |
| 6.3.1.4  | Project 2016                                          |
| 6.3.1.5  | Visio 2016                                            |
| 6.3.1.6  | VisualStudio 2015                                     |
| 6.3.1.7  | Office 2007 Suites                                    |
| 6.3.1.8  | GIMP                                                  |
| 6.3.1.9  | MozillaFirefox                                        |
| 6.3.1.10 | 7-Zip                                                 |
| 6.3.1.11 | Справочная правовая система КонсультантПлюс           |
| 6.3.1.12 | Электронный периодический справочник «Система Гарант» |
| 6.3.1.13 | OfficeStandard 2010                                   |
| 6.3.1.14 | LibreOffice                                           |
| 6.3.1.15 | OC Windows Vista                                      |
| 6.3.1.16 | OC Windows 7                                          |
| 6.3.1.17 | OC Windows 8                                          |

#### 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. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |

### 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Аудитория | Вид работ | Назначение        | Оснащенность                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|-----------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 305       | Лек       | Учебная аудитория | Столы (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 |

|     |    |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|----|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.) |
| 314 | Пр | Учебная аудитория                    | Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (16шт.)) и учебно-наглядные пособия, стол компьютерный (16 шт.), кресла (16 шт.), кондиционер (1 шт.)                                                                                                                         |
| 315 |    | 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.                                                                                                    |

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

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции, практические занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на лабораторное занятие и указания на самостоятельную работу. Практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной

дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой

дисциплине. Практические занятия начинаются со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. В каждой работе предусмотрены два типа заданий, одни задания студент выполняет самостоятельно, другие - совместно с преподавателем. По окончании работы студент делает вывод, в котором отражает достигнутые цели. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе практических занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий. При подготовке к практическому занятию студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Студент имеет право ознакомиться с ними. Самостоятельная работа студента выполняется с начала изучения дисциплины. Обучающиеся самостоятельно изучают вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку, изучают учебники, дополнительную литературу, при необходимости консультируются с преподавателем. Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей 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 \_\_\_\_\_