

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 13:58:12
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

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.

Б2.О.01(У)

Учебная практика, ознакомительная практика

рабочая программа практики

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 **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 40

самостоятельная работа 64

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Практические	40	40	40	40
В том числе в форме практ. подготовки	80	80	80	80
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	64	64	64	64
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

канд. с.-х. наук, доц., Ятрушева Елена Сергеевна

При разработке рабочей программы практики "Учебная практика, ознакомительная практика" 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 практики 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 ПРАКТИКИ

1.1	закрепление, расширение и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение компетенций в решении конкретных проблем
-----	--

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы проектной деятельности
2.1.2	Студенты в среде электронного обучения
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
2.2.2	Научные основы кондитерского и макаронного производства
2.2.3	Научные основы хлебопекарного производства
2.2.4	Общая технология переработки зерна
2.2.5	Технология производства макаронных изделий
2.2.6	Технология хлеба и хлебобулочных изделий
2.2.7	Учебная практика, технологическая практика
2.2.8	Экономика и управление на предприятии
2.2.9	Безопасность и контроль качества сырья и продуктов из растительного сырья
2.2.10	Производственная практика, организационно-управленческая практика
2.2.11	Производственная практика, технологическая практика
2.2.12	Технология кондитерских изделий
2.2.13	Организация производства продуктов из растительного сырья

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Знает: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа
УК-1.2	Умеет: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников
УК-1.3	Имеет навыки: поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, для решения поставленных задач
ПК-3.	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПК-3.1	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
ПК-3.2	Проводит математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ и расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3.3	Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- правила приема и сортировки продуктов и сырья;
3.1.2	- государственные стандарты и технические условия на сырье и продукцию.
3.2	Уметь:
3.2.1	- использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции;
3.2.2	- производить качественные и количественные измерения продукции и сырья;

3.2.3	- осуществлять контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	- владения методиками оценки качества сельскохозяйственного сырья и готовой продукции;
3.3.2	- владения современными технологиями переработки сельскохозяйственной продукции;
3.3.3	- разработки задач и проведения экспериментальной работы на основе существующих методов и методик;
3.3.4	- самостоятельно организовать и провести научные исследования с использованием современных методов анализа;
3.3.5	- составлять практические рекомендации по использованию результатов научных исследований;
3.3.6	- оформления результатов работы в форме отчетов, рефератов, публикаций.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							
Ознакомительная лекция, инструктаж по технике безопасности /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	4	Собеседовани е, проверка знаний по технике безопасности
Раздел 2. Практический этап							
Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность отдельных организаций и внутренних инструктивных материалов /Пр/	2	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	8	Собеседовани е, проверка знаний
Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность отдельных организаций и внутренних инструктивных материалов. Изучение структуры перерабатывающего предприятия и его характеристика. /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	4	Проверка дневника, отчета, собеседование
Описание рабочего места /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседовани е, проверка знаний
Описание рабочего места /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	0	
Изучение структуры предприятия /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседовани е, проверка знаний
Изучение структуры предприятия /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	0	
Изучение технологии приемки сырья на перерабатывающем предприятии /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседовани е, проверка знаний
Изучение технологии приемки сырья на перерабатывающем предприятии /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседовани е, проверка знаний
Изучение ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии и их характеристика. /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседовани е, проверка знаний
Изучение ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии и их характеристика. /Ср/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	4	Собеседовани е, проверка знаний

Ознакомление с методиками оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседование, проверка знаний
Ознакомление с методиками оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. /Ср/	2	10	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	10	Собеседование, проверка знаний
Ознакомление технологиями производства продукции, выпускаемой на данном предприятии. /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	4	Собеседование, проверка знаний
Ознакомление технологиями производства продукции, выпускаемой на данном предприятии /Ср/	2	10	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	10	Собеседование, проверка знаний
Изучение режимов и условий хранения сырья и готовой продукции /Пр/	2	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	2	Собеседование, проверка знаний
Изучение режимов и условий хранения сырья и готовой продукции /Ср/	2	10	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	10	Собеседование, проверка знаний
Раздел 3. Заключительный этап							
Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства (периодические издания, вестники ВУЗов, каталоги, учебники, технологические инструкции, ГОСТы, и т.д.). /Пр/	2	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	8	Собеседование, проверка знаний
Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства (периодические издания, вестники ВУЗов, каталоги, учебники, технологические инструкции, ГОСТы, и т.д.). /Ср/	2	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	0	
Обработка статистических материалов в технологических процессах (по видам) /Пр/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	4	Собеседование, проверка знаний
Обработка статистических материалов в технологических процессах (по видам). Подготовка разделов отчета по практике /Ср/	2	6	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	0	
Контроль /ЗачётСОц/	2	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2	0	0	Защита отчета и аттестация студента

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Характеристика перерабатывающего предприятия
2. Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4. Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям

5.	Технология переработки сырья (зерно, зерно-продукты, растениеводческая продукция на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)
6.	Режимы и условия хранения сырья и готовой продукции
Типовые контрольные вопросы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	
1.	В чем состоит актуальность темы вашего исследования?
2.	Точки зрения каких авторов по вашей проблеме являются для вас наиболее близкими?
3.	Какие перспективы в развитии вашего исследования вы видите?
4.	Какие источники информации с вашей точки зрения являются наиболее приемлемыми для проведения научного исследования?
5.	Какие источники информации с вашей точки зрения неприемлемы для проведения вашего научного исследования?
6.	Назовите информационные ресурсы, используемые Вами в процессе выполнения отчета.
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	
Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля приведен в приложении.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Жаркова И. М., Малютина Т. Н.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие	Воронеж: ВГУИТ, 2017	Электронный ресурс
Л1.2	Гаврилов Н. Б., Коновалов С. А.	Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2018	Электронный ресурс
Л1.3	Гаврилова Н. Б., Коновалов С. А.	Технология продуктов из растительного сырья для специализированного питания: учебное пособие	Омск: Омский ГАУ, 2018	Электронный ресурс
Л1.4	Магомедов Г.О., Олейникова А. Я., Плотникова И. В.	Проектирование предприятий по переработке растительного сырья: учебное пособие	, 2017	Электронный ресурс
Л1.5	Цыбикова Г. Ц.	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Бурова Т. Е.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс
Л2.2	Шпак Т. И.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие	Персиановский: Донской ГАУ, 2020	Электронный ресурс
6.3.1 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	ОС Windows XP			
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier			
6.3.1.3	MozillaFirefox			
6.3.1.4	7-Zip			
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс			
6.3.1.6	ОС Windows Vista			
6.3.1.7	ОС Windows 7			

6.3.1.8	OC Windows 8
6.3.1.9	OC Windows 10
6.3.1.1 0	KOMPAS-3D
6.3.1.1 1	MozillaThunderbird
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 ПРАКТИКИ			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Пр	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 ПРАКТИКИ
<p>Практика выполняется студентом в соответствии с индивидуальным заданием.</p> <p>По итогам прохождения практики студент готовит индивидуальный письменный отчет.</p> <p>Отчет по практике должен содержать:</p> <p>Титульный лист.</p> <p>Содержание. Перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц.</p> <p>Введение. Описывает цель и задачи, которые стояли перед студентом во время прохождения практики. В данном разделе также приводится краткая характеристика предприятия.</p> <p>Основная часть. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, программы практики, индивидуальному заданию.</p> <p>Выводы. Содержат основные итоги выполненной студентом работы, а также предложения, решения и рекомендации по теме НИР.</p> <p>Литература. Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания.</p> <p>Приложения. Содержат документацию (формы, бланки, схемы, графики и т.д.), которую студент-практикант подбирает и изучает при написании отчета.</p> <p>Требования к оформлению отчёта:</p> <p>текст отчета выполняется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297) при помощи компьютерных программ; тип шрифта Times New Roman, размер шрифта - 12 пунктов, междустрочный интервал - 1,5, абзацный отступ - 1,25 см; для текста применяется начертание обычное, для выделения заголовков разделов, подразделов - полужирное, для выделения ключевых понятий и фраз - курсивное, полужирное, полужирное курсивное. Подчеркивание в тексте не допускается;</p> <p>размеры полей страниц: верхнее - 20 мм; левое - 30 мм; правое - 15 мм; нижнее - 20 мм;</p> <p>страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера;</p> <p>титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется;</p> <p>цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, на все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета, каждая таблица должна иметь заголовок;</p> <p>рисунки (графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, на все рисунки должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета.</p> <p>Место проведения учебной практики: учебная научно-производственная лаборатория по хлебопечению ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, а также могут быть зерноперерабатывающие предприятия, предприятия по переработке растительного сырья Чувашской Республики и др. регионов России.</p> <p>Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся</p>

выполняет работы, относящиеся к технологическому типу задач профессиональной деятельности.

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 _____