

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №13
от 06 июля 2020 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»**

Квалификация – Техник – технолог

Формы обучения – очная

Махачкала – 2020

УДК 620.2
ББК 30.609

Составитель – Гаджибекова Ирада Аслановна, кандидат технических наук, доцент кафедры маркетинга и коммерции ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры менеджмента ДГУНХ

Внешний рецензент – Абдурашидовна Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва – Дагестан»

Представитель работодателя – Мустафаева Фариза Ахмедовна, начальник производства сети кофеен «З&М»

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещена на официальном сайте www.dgunh.ru

Гаджибекова И.А. Рабочая программа дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020. - 18 с.

Рекомендована к утверждению Учебно – методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине.....	4
Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	9
Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий), на самостоятельную работу обучающихся и форму(ы) промежуточной аттестации.....	9
Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	12
Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных.....	14
Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	15
Раздел 9. Образовательные технологии.....	16
Лист актуализации рабочей программы дисциплины.....	18

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Целью дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении. Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

Задачи дисциплины:

- изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- овладение навыками контроля качества продуктов при хранении;
- изучение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- изучение видов снабжения; видов складских помещений и требований к ним;
- изучение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- изучение методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- ознакомление с программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- ознакомление с современными способами обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- овладение методами контроля возможных хищений запасов на производстве;
- ознакомление с правилами оценки состояния запасов на производстве и правила инвентаризации запасов продуктов, правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.1. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» как часть планируемых результатов освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общих и профессиональных компетенций

ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать	уметь	иметь практический опыт
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального	З1 Способы решения профессиональных задач	У1 Находить информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; У2 Использовать	

и личностного развития.		информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	32 Способы решения профессиональных задач	У3 Оценить результат выполнения заданий	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	33 Способы решения профессиональных задач; 34 Экономическую эффективность стандартизации; 35 Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	У4. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; У5 Заниматься самообразованием, У3 Осознанно планировать повышение квалификации	
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	36 Новые технологии в профессиональной деятельности	У6 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	37 Основные понятия метрологии; 38 Задачи стандартизации; 39 Формы подтверждения соответствия; 310 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	У7 Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	ПО5 Планирования основных показателей производства: - расчет выхода продукции в ассортименте; - расчет сырья для производственной программы структурного подразделения; - обоснование

			использования документов, при расчетах производственной программы предприятия.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	311 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; 312 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	У8 Планировать выполнение работ исполнителями; У9 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	ПО6 Разработки и обоснования плана выполнения работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	313 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; 314 Общие требования к качеству сырья и продуктов; 315 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 316 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	У10 Распределять функциональные обязанности в коллективе; И11 Прорабатывать организационные мероприятия для выполнения работ в трудовом коллективе	ПО7 Распределения функциональных обязанностей; ПО8 Проработки организационных мероприятий для выполнения работ в трудовом коллективе
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	317 Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 318 Периодичность технического обслуживания холодильного,	У12 Контролировать ход выполнения работ исполнителями	ПО9 Оценивания результатов выполнения работ исполнителями

	механического и весового оборудования		
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	319 Виды технологической документации; 320 Виды документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	У13 Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; У14 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	ПО10 Ведения учетно-отчетной документации ПО11 Использования в профессиональной деятельности документации систем качества

1.3. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

код компетенции	Этапы формирования компетенций						
	Тема 1. Основы товарооборота, хранения продовольственных товаров	Тема 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	Тема 3. Основы холодильной и технологии пищевых продуктов	Тема 4. Организация труда и система управления складскими помещениями	Тема 5. Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении	Тема 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	Тема 7. Учет сырья, продуктов в и тары в складских помещениях предприятий общественного питания
ОК 04.	+	+	+	+	+	+	
ОК 07.		+	+	+	+	+	
ОК 08.	+	+	+	+	+	+	
ОК 09.	+	+	+	+	+	+	
ПК 6.1.		+	+	+		+	
ПК 6.2.		+	+	+	+	+	
ПК 6.3.				+	+	+	
ПК 6.4.				+	+	+	+
ПК 6.5.		+	+				+

Раздел 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.03 учебного плана специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной к изучению.

Курс имеет первостепенное значение для формирования профессиональной подготовки и деловых качеств техников - технологов. Настоящий курс ориентирован на более углубленное изучение тем наиболее значимых для выпускника: «Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении»; «Особенности хранения основных групп продовольственных товаров».

В методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении следующих учебных курсов: «Химия», «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Метрология и стандартизация», «Теоретические основы товароведения».

Освоение данной дисциплины необходимо обучающемуся для изучения дисциплин «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Управление структурным подразделением организации».

Раздел 3. Объем дисциплины с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и формы промежуточной аттестации

Объем дисциплины составляет **45** часов.

Очная форма обучения

Количество академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с педагогическим работником (по видам учебных занятий), составляет **30 часов, в том числе:**

- лекции – **15** ч.
- практические занятия – **15** ч.

Количество академических часов, выделенных на самостоятельную работу обучающихся – **15** ч

Формы промежуточной аттестации:

6 семестр – зачет

Раздел 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

№ п/п	Тема дисциплины	Всего академических часов	В т.ч.							Интерактивные формы проведения занятий	Форма текущего контроля успеваемости
			лекции	семинары	практические занятия	лабораторные занятия	консультации	иные аналогичные занятия	Самостоятельная работа		
1.	Основы товароведения продовольственных товаров	3	1	-	1	-	-	Лекция - визуализация	1	Лекция «обратной связи»	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
2.	Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	6	2	-	2	-	-	-	2		Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
3.	Основы холодильной технологии пищевых продуктов	6	2	-	2	-	-	-	2		Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
4.	Организация труда и система управления складскими помещениями	6	2	-	2	-	-	-	2		Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
5.	Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении	6	2	-	2	-	-	Лекция - визуализация	2	Лекция «обратной связи»	Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов

6.	Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	12	4	-	4	-	-	-	4		Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
7.	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	4	2	-	-	-	-	-	2		Тестовые задания Вопросы для обсуждения Тематика рефератов
	Зачет	2		-	2	-	-	-	0		-
Итого за 6 семестр		45	15	-	15	-	-	-	15		-

**Раздел 5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины**

№ п/п	Автор	Название основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Выходные данные	Количество экземпляров в библиотеке ДГУНХ/адрес доступа
<i>I. Основная учебная литература</i>				
1	Донченко, Л. В.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп	Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование) . — ISBN 978-5-534-07799-5.	https://urait.ru/bcode/471838
2	Донченко, Л. В.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп.	Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование) . — ISBN 978-5-534-07800-8.	https://urait.ru/bcode/471839
3	Гаджибекова И.А.	Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебное пособие	Махачкала: ДГУНХ, 2020. - 108 с.	http://dgunh.ru/institute/departments/kafedra-bukhgalterskiy-uchet-2/
<i>II. Дополнительная литература</i>				
<i>A) Дополнительная учебная литература</i>				
1.	Ю. П. Пивоваров, Л. И. Ильенко, О. Ю. Милушкина, Л. С. Зиневич, Н. А. Бокарева, С. В. Маркелова.	Гигиена: требования к товарам детского ассортимента (: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. П. Пивоваров [и	Москва : Издательство Юрайт, 2020 ; Москва : ФГБОУ ВО РНИМУ им. Н.И.	https://urait.ru/bcode/457574

		др.]	Пирогова. — 67 с. — (Профессион альное образование) . — ISBN 978-5- 534-13347-9	
Б) Официальные издания: сборники законодательных актов, нормативно-правовых документов и кодексов РФ				
1.	ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 27 ДЕКАБРЯ 2002 ГОДА № 184-ФЗ «О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ» HTTP://WWW.CONSU LTANT.RU			
2.	ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 26.06.2008 N 102-ФЗ (РЕД. ОТ 21.07.2014) "ОБ ОБЕСПЕЧЕНИИ ЕДИНСТВА ИЗМЕРЕНИЙ" HTTP://GARANT.RU/			
3.	ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 02.02.2000 N 1129-ФЗ «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» HTTP://WWW.CONSU LTANT.RU			
4.	Федеральный закон от 31 июля 1998 года «О сертификации товаров и услуг» http://www.consultant.ru			
5	СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.			
В) Периодические издания				
1.	Научный журнал «СЕРВИС PLUS»			
2.	Научный журнал «ПРИБОРЫ»			
3.	Научный журнал «ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ТЕХНИКА»			
4.	Научный журнал «КОМПЕТЕНТНОСТЬ»			

Раздел 6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета (<http://e-dgunh.ru>). Электронно-библиотечная система и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Рекомендуется ознакомление с ресурсами правовых систем (онлайн-версии)

1. <http://www.gost.ru/>

- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

2. <http://www.interstandart.ru/>

- Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

3. <http://www.tsouz.ru>
- Официальный сайт Таможенного союза [Электронный ресурс].
4. <http://www.stq.ru/>
- Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. <http://www.spros.ru/>
- Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/>
- Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. <http://www.asq.org>
/. - Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
8. <http://www.falshivkam.net>
/ - На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
9. <http://www.legprommarket.ru>
/ - На сайте пользователь без регистрации и ограничений может просматривать каталог предприятий- участников и каталог представленной ими продукции (товаров), может получить информацию о товаре и координаты производителя продукции (товара).

Раздел 7. Перечень лицензионного программного обеспечения, информационных справочных систем и профессиональных баз данных

7.1. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows 10
2. Microsoft Office Professional
3. Kaspersky Endpoit Security

7.2. Перечень информационных справочных систем

- Справочная правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>

7.3. Перечень профессиональных баз данных

База данных Министерства промышленности и торговли РФ. - Режим доступа: Министерства: <http://www.minprom.gov.ru>
База данных Торгово-промышленной Палаты РФ. - Режим доступа: <http://www.tpprf.ru>

База данных Федеральной службы по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Роспатента). - Режим доступа:
<http://www.fips.ru/rospatent/index.htm>

Раздел 8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для преподавания дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» используются следующие специализированные помещения – аудитории:

Кабинет организация хранения и контроль запасов и сырья 3-4 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №3)

Перечень основного оборудования:

Комплект учебной мебели.

Доска меловая.

Набор демонстрационного оборудования: проектор – 1 ед., персональный компьютер (моноблок) с доступом к сети Интернет и корпоративной сети университета,

ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru),

ЭБС «ЭБС Юрайт» (www.urait.ru),

флипчарт переносной .

Перечень учебно-наглядных пособий:

Комплект наглядных материалов (баннеры, плакаты);

Комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики).

Помещение для самостоятельной работы 4.1 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Помещение для самостоятельной работы 4.2 (Россия, Республика Дагестан, 367008, г., Махачкала, пр-т Али-Гаджи Акушинского, 20, учебный корпус №2)

Перечень основного оборудования:

Персональные компьютеры с доступом к сети Интернет и в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Раздел 9. Образовательные технологии

Образовательная технология (технология в сфере образования) – это совокупность научно и практически обоснованных методов и инструментов для достижения запланированных результатов в области образования. Применение конкретных образовательных технологий в учебном процессе определяется спецификой учебной деятельности, ее информационно-ресурсной основы и видов учебной работы.

1. Традиционные образовательные технологии ориентируются на организацию образовательного процесса, предполагающую прямую трансляцию знаний от преподавателя к студенту (преимущественно на основе объяснительно - иллюстративных методов обучения). Учебная деятельность студента носит в таких условиях, как правило, репродуктивный характер.

Примеры форм учебных занятий с использованием традиционных технологий: □

Информационная лекция – последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами (монолог преподавателя). □

Практическое занятие – занятие, посвященное освоению конкретных умений и навыков по предложенному алгоритму. □ *Лабораторная работа* – организация учебной работы с реальными материальными и информационными объектами, экспериментальная работа с аналоговыми моделями реальных объектов.

2. Интерактивные технологии – организация образовательного процесса, которая предполагает активное и нелинейное взаимодействие всех участников, достижение на этой основе лично значимого для них образовательного результата. Наряду со специализированными технологиями такого рода принцип интерактивности прослеживается в большинстве современных образовательных технологий. Интерактивность подразумевает субъект-субъектные отношения в ходе образовательного процесса и, как следствие, формирование саморазвивающейся информационно-ресурсной среды.

Примеры форм учебных занятий с использованием специализированных интерактивных технологий: □

лекция «обратной связи» – лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия, лекция – пресс-конференция; □

4. Информационно-коммуникационные образовательные технологии – организация образовательного процесса, основанная на применении специализированных программных сред и технических средств работы с информацией.

Примеры форм учебных занятий с использованием информационно - коммуникационных технологий:

лекция-визуализация – изложение содержания сопровождается презентацией (демонстрацией учебных материалов, представленных в различных знаковых системах, в т.ч. иллюстративных, графических, аудио- и видеоматериалов);

Лист актуализации рабочей программы дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «22» сентября 2020 г. № 2

Зав. кафедрой Мака

Рабочая программа пересмотрена,
обсуждена и одобрена на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой Мака