

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

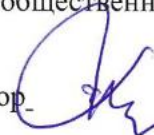
Составитель: д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Задачи дисциплины включают:

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук	ИД-3 ОПК-2 - Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду	Организация производства на Предприятиях общественного питания;	трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допускающая	выполняют трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допускающая	методами исполнения трудовых действий с учетом воз-никнове-

	для решения задач профессиональной деятельности	щую среду, не допускаемая возникновения экологической опасности	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	возникновения экологической опасности	кая возникновения экологической опасности	ния экологической опасности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-3 ОПК-3 Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Организация производства на предприятиях общественного питания; Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания	Использует знания инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 ОПК-4 - Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественно-го питания	Организация производства на предприятиях общественного питания; Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	знает технологии производства продукции и оказания услуг общественно-го питания	Умеет использовать практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественно-го питания	владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественно-го питания

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-2 ОПК-4 - Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Организация производства на предприятиях общественного питания; Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	методами разработки технологических процессов, технологических регламентов, стандартов в предприятиях и прочую нормативную документацию общественного питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-3 ОПК-4 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Организация производства на предприятиях общественного питания; Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	методами оценивания потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД - 4 ОПК - 4 - Знает основные характеристики технологических процессов	Организация производства на предприятиях общественного питания;	основные характеристики технологических процессов производства продукции	технологических процессов производства продукции	основными характеристиками технологических процессов производства продукции

		производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач
--	--	--	--	---	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.О.22 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»** входит в Блок дисциплин – Обязательная часть учебного плана.

Последовательность изучения учебного материала обусловлена взаимосвязью его разделов и логикой основных этапов профессиональной деятельности; особенностями производственной деятельности предприятий общественного питания, последовательностью технологического процесса, правилами обслуживания в ресторанах разных классов.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Вкусовые товары	+	+
2.	Пищевая биотехнология	+	+
3.	Технология продуктов общественного питания	+	+
4.	Метрология, стандартизация и сертификация	+	+
5.	Пищевые и биологически активные добавки	+	+
6.	Пищевая микробиология	+	+

7.	Пищевые системы	+	+
8.	Учебная практика (Ознакомительная практика)	+	+
9.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		3 (5)
Общая трудоемкость, час	360	360
зачетные единицы	10	10
Аудиторные занятия, в т. ч.	128 (12) *	128 (12) *
лекции	32 (4) *	32 (4) *
практические занятия	96 (8) *	96 (8) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	196	196
реферат	60	60
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	60	60
самостоятельное изучение тем	76	76
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания	182 (6) *	16 (2) *	68(4) *	98
2.	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	142 (6) *	16 (2) *	28 (4) *	98
Промежуточная аттестация		36			36

Всего	360 (12) *	32 (4) *	96 (8) *	232
--------------	-------------------	-----------------	-----------------	------------

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1	Основы организации предприятий общественного питания. Основные направления развития общественного питания Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании	2
2	Классификация предприятий общественного питания особенности их деятельности. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания и их организационно-правовые формы. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Рациональное размещение сети общественного питания	2
3	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Источники снабжения, поставщики и договорные связи с поставщиками. Организация снабжения сырьем и продовольственными товарами. Приемка продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения. Организация складского хозяйства. Организация тарного и транспортного хозяйства. Хранение и отпуск продуктов	2
4	Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства с полным циклом производства. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий Виды меню, и их характеристика. Нормативная документация предприятий общественного питания	2
5	Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность, функции и принципы нормирования труда. Методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени	2
6	Основы организации производства. Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов. Организация централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля. Организация централизованного производства полуфабрикатов из мяса. Организация централизованного производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов. Организация централизованного производства полуфабрикатов из рыбы. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным производственным циклом. Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятиях с полным производственным циклом Организация работы кулинарного цеха. Организация работы	6 (2) *

	кондитерского цеха. Организация работы доготовочных цехов. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы холодного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлебoreзки. Организация реализации готовой продукции на доготовочных предприятиях	
Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
1	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	2
2	Этапы организации обслуживания	2
3	Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей на ПОП	2 (2)*
4	Обслуживание приемов и банкетов	2
5	Обслуживание потребителей в ресторане	2
6	Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания	2
7	Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта	2
8	Потребительский спрос и реклама	2
Всего		32 (4)*

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количе- ство ча- сов
Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания		
1	Организация работы заготовочных цехов	6
	Организация работы кулинарного цеха	6
	Организация работы цеха обработки зелени.	6
	Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов.	6 (2)*
	Организация работы мясо-рыбного цеха на предприятиях с полным производственным циклом	6 (2)*
	Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным производственным циклом	6
	Организация работы кондитерского цеха.	6
	Организация работы доготовочных цехов.	6
	Организация работы горячего цеха.	6
	Организация работы холодного цеха.	6
	Организация работы моечной кухонной посуды. Организация работы хлебoreзки.	4
	Организация реализации готовой продукции на доготовочных предприятиях	4

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		
2	Изучение труда в общественном питании методом фотографии рабочего дня.	4
	Рекомендации в выборе блюд и напитков.	6
	Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья. Приемы сервировки стола.	6 (2)*
	Организация проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами.	6
	Организация проведения банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.	6 (2)*
ИТОГО:		96 (8)*

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Разделы дисциплины	Наименование тем дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Основы организации предприятий общественного питания	Предприятия общественного питания как часть системы Классификация и типизация предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий. Разработка концепции предприятий общественного питания. Инвестирование в общественное питание. Кредит и структура кредита. Франчайзинг. Лизинг.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Планирование прибыли. Организационная структура управления предприятием общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Унификация и стандартизация технологического оборудования. Концентрация производства. Специализация производства. Кооперирование.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Система снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами. Организация материально-технического снабжения	План снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, его содержание. Сущность запасов сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Сущность и значение товарооборота, методика его определения. Анализ запасов и товарооборота.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Организация складского и тарного хозяйства	Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятиях питания. Продуктовый баланс его показатели. Источники снабжения. Формы и способы доставки. Санитарные требования. Складское хозяйство. Работа в складских помещениях.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4

	Организация производства на предприятиях общественного питания.	Бракераж готовой продукции. Отпуск продукции. Организация тарного хозяйства. Сущность и содержание организации производства. Структура производства.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Организация работы заготовочных цехов.	Состав заготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей и картофеля. Правовые основы трудового процесса в заготовочных цехах. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Организация работы доготовочных цехов.	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация производственных и трудовых процессов в холодном и горячем цехах. Организация производственных и трудовых процессов в кондитерском и кулинарном цехах.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	Организация обслуживания на предприятиях питания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях общественного питания различных видов и классов. Характеристика методов и форм обслуживания.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Специальные формы услуг	Виды торговых помещений, их назначение и характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Буфеты. Сервизная Моечная столовой посуды Столо-	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4

		вая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Средства информации: меню, прейскуранты.	
	Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов	Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Формы организации питания и обслуживания школьников и студентов. Формы организации корпоративного питания.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном воздушном и водном транспорте. Услуги по организации питания в гостиницах предприятий общественного питания	Организация питания и обслуживания пассажиров на железнодорожном воздушном и водном транспорте. Услуги по организации питания в гостиницах	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4
	Маркетинг предприятий общественного питания. Мерчандайзинг. Реклама	Маркетинг предприятий общественного питания. Мерчандайзинг. Реклама.	ИД-3ОПК-2 ИД-3ОПК-3 ИД-1ОПК-4 ИД-2ОПК-4 ИД-3ОПК-4 ИД-4ОПК-4

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Коли- чество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источни- ка)		
			основ- ная (из п.8 РПД)	допол- нитель- ная (из п.8 РПД)	(интер- нет- ресур- сы) (из п.9 РПД)
1.	Общие требования к предприя- тиям общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
2.	Организационно-правовые фор- мы предприятий общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
3.	Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
4.	Документальное оформление от- крытия объекта общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
5.	Состав помещений, требования к оформлению и проектированию предприятия общественного пи- тания	8	1-6	1-7	1-17
6.	Требования к методам обслужи- вания и ассортименту продукции	4	1-6	1-7	1-17
7.	Материально-техническая база	4	1-6	1-7	1-17
8.	Источники снабжения, постав- щики и договорные связи с по- ставщиками	8	1-6	1-7	1-17
9.	Характеристика технологических процессов	4	1-6	1-7	1-17
10.	Управление качеством на пред- приятиях общественного пита- ния	4	1-6	1-7	1-17
11.	Маркетинг на предприятиях общественного питания	4	1-6	1-7	1-17
Всего		48			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

2. Шокина, Ю.В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2014. - 560с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 :

б) Дополнительная литература:

1. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113373> .

2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / сост. И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232с. - ISBN 978-5-904406-21-9

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

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфе

дерации потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

7. www.ozpprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

16. <http://www.falshivkam.net/> На данном 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.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют до-

полнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фа-

мили, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей, раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7 Фонды оценочных средств в Приложении 1

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

5. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

6. Шокина, Ю.В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>

7. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

8. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2014. - 560с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 :

б) Дополнительная литература:

9 Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113373> .

10 Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / сост. И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232с. - ISBN 978-5-904406-21-9

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

17. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

18. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

19. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

20. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

21. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

22. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

23. www.ozprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

24. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

25. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

26. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

27. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

28. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

29. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

30. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

31. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

32. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсифи-

кации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

33.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция

предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам

следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых

на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11 Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, видеокамеры и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение

(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.- ежегодное пролонгирование.
OfficeStandard 2010	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8 Professional	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 7 Professional	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. ApacheOpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
LibreOffice is Free Software	Свободное программное обеспечение LibreOffice, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – «TheDocumentFoundation».
Условия предоставления услуг GoogleChrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
MozillaFirefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – IgorPavlov.
AdobeAcrobatReader программа для работы с документами в формате	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - AdobeSystemsIncorporated

*.pdf,	https://www.adobe.com/ru
Turbo Pascal School Pak	В свободном доступе : http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
PascalABC.NET	В свободном доступе : http://mmcs.sfedu.ru/
ПП «1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ(2190103807618)	ООО «Рарус-Софт», Лицензионный Договор № АДР-23269 от 13 июля 2018 г.
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstations и другие антивирусные программы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

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

12 Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения эк-

замена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора

по учебной работе и ДО

_____О.А. Османов

«____»_____202__ г.

В программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____от _____г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. /профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«____» _____20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					