

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИИ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА В АПК»**

Кафедра:	Кафедра информатики и цифровых технологий
Направление подготовки:	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль):	«Технология и организация ресторанного дела»
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBV4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность/профиль «Технология и организация ресторанного дела», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата), утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17.08.2020 № 1047 (с изменениями от 26.11.2020 № 1456, от 19.07.2022 № 662, от 27.02.2023 № 208).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесённых с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

Общая трудоёмкость дисциплины для студентов очной формы обучения составляет 2 зачётные единицы (72 академических часа).

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Семестр 4
Общая трудоёмкость: часы / зачётные единицы	72 / 2	72 / 2
Аудиторные занятия (всего)	36	36
Лекции	10	10
Практические занятия (ПЗ)	26	26
Самостоятельная работа (СРС)	36	36
Промежуточная аттестация	зачёт	зачёт

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Допороговый («неудовлетворительный»)	Пороговый («удовлетворительный»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
ИД-5ОПК-1 Выбирает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности				
знания	Фрагментарные знания о современных информационных технологиях и программных средствах, применяемых в общественном питании	Неполные знания о современных информационных технологиях и программных средствах, в том числе отечественного производства, применяемых в общественном питании	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания о современных информационных технологиях и программных средствах, в том числе отечественного производства, для решения задач общественного питания и ресторанного дела	Сформированные и систематические знания о современных информационных технологиях и программных средствах, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания
умения	Не способен самостоятельно выбирать информационные технологии и	Выбирает информационные технологии и программные средства для	Самостоятельно выбирает и обосновывает выбор информационн	Свободно выбирает и аргументированно обосновывает выбор

	программные средства для решения задач общественного питания	решения задач общественного питания с помощью преподавателя	ых технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, для решения задач общественного питания и ресторанного дела	информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, для решения комплексных задач технологии продукции и организации общественного питания
владения	Отсутствуют навыки подбора программных средств для решения задач общественного питания	Владеет базовыми навыками подбора программных средств, в том числе отечественного производства, для решения типовых задач общественного питания	Владеет устойчивыми навыками подбора программных средств, в том числе отечественного производства, для решения задач общественного питания и ресторанного дела	Владеет устойчивыми навыками подбора и интеграции программных средств, в том числе отечественного производства, для решения профессиональных задач технологии продукции и организации общественного питания
ИД-6ОПК-1 Демонстрирует способность использовать цифровые ресурсы для решения задач профессиональной деятельности				
знания	Фрагментарные знания о цифровых ресурсах, доступных для решения задач в области общественного питания	Неполные знания о цифровых ресурсах, доступных для решения задач в области общественного питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания о цифровых ресурсах для сбора, обработки и анализа данных в общественном	Сформированные и систематические знания о цифровых ресурсах, принципах работы с базами данных и облачными сервисами для решения задач профессиональных

			питании	ой деятельности в области общественного питания
умения	Не способен использовать цифровые ресурсы для решения задач общественного питания	Использует цифровые ресурсы для решения задач общественного питания с помощью преподавателя	Самостоятельно использует цифровые ресурсы для сбора, обработки и анализа данных при решении задач общественного питания и ресторанного дела	Свободно использует цифровые ресурсы и инструменты анализа данных для решения комплексных задач технологии продукции и организации общественного питания
владения	Отсутствуют навыки работы с цифровыми ресурсами для решения задач общественного питания	Владеет базовыми навыками работы с цифровыми ресурсами для решения типовых задач общественного питания	Владеет устойчивыми навыками работы с цифровыми ресурсами для сбора, обработки и анализа данных в общественном питании	Владеет устойчивыми навыками интеграции цифровых ресурсов и инструментов анализа данных для решения профессиональных задач в области общественного питания

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1. Основы искусственного интеллекта	ОПК-1	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Тема 1. Введение в ИИ. История, понятия, направления.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Тема 2. Машинное обучение: виды, алгоритмы.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Тема 3. Нейронные сети: архитектура и обучение.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Раздел 2. Применение ИИ в технологии продукции и организации общественного питания	ОПК-1	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Тема 4. Компьютерное зрение в контроле качества пищевой продукции.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Тема 5. Экспертные системы и прогнозирование в ресторанном деле.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Тема 6. Цифровые ресурсы и отечественные ПО. Перспективы ИИ.	ОПК-1	Ситуационные задачи. Контрольная работа по теме.	Устный опрос. Письменная работа
Промежуточная аттестация	ОПК-1	Вопросы для зачёта. Практические задания.	Устный опрос / Письменно

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

1. Понятие искусственного интеллекта и его роль в современном общественном питании.
2. История развития искусственного интеллекта: основные этапы и достижения.
3. Сильный и слабый искусственный интеллект: различия и области применения.
4. Машинное обучение: сущность, виды и область применения в пищевом производстве.
5. Обучение с учителем: алгоритмы классификации и их применение в общественном питании.
6. Обучение без учителя: кластеризация для сегментации клиентов ресторана.
7. Алгоритмы регрессии для прогнозирования спроса на блюда.
8. Оценка качества моделей машинного обучения: метрики и методы.
9. Архитектура нейронных сетей: типы слоёв и функции активации.
10. Алгоритм обратного распространения ошибки: принцип работы.
11. Свёрточные нейронные сети и их применение в компьютерном зрении.
12. Компьютерное зрение для контроля качества пищевой продукции.
13. Распознавание дефектов пищевой продукции на изображениях.
14. Идентификация блюд и контроль порций с применением ИИ.
15. Экспертные системы в ресторанном деле: назначение и примеры.
16. Системы поддержки принятия решений для подбора меню.
17. Прогнозирование потребительского спроса методами машинного обучения.

18. Оптимизация запасов предприятия общественного питания на основе данных.

19. Цифровые двойники предприятий общественного питания.

20. Отечественные программные средства ИИ для решения задач профессиональной деятельности.

21. Цифровые ресурсы для сбора и обработки данных в общественном питании.

22. Применение ИИ для персонализации обслуживания в ресторанном деле.

23. Информационные модели процессов производства и обслуживания.

24. Перспективы развития технологий ИИ в общественном питании.

2.1.2. Тесты

Тестовые вопросы и задания включают 20 заданий: с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развёрнутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Раздел 1. «Основы искусственного интеллекта»

1. Искусственный интеллект — это:

А) способность компьютера имитировать поведение человека в задачах, требующих интеллекта

Б) программа для обработки текстовых документов

В) система управления базами данных

Г) аппаратное обеспечение компьютера

2. К видам машинного обучения относится:

А) обучение с учителем

Б) обучение без учителя

В) обучение с подкреплением

Г) все ответы верны

3. Алгоритм k-ближайших соседей относится к:

- А) обучению с учителем
- Б) обучению без учителя
- В) обучению с подкреплением
- Г) none из перечисленного

4. Функция активации в нейронной сети служит для:

- А) преобразования входного сигнала нейрона в выходной
- Б) инициализации весов
- В) нормализации данных
- Г) уменьшения размерности

5. Свёрточные нейронные сети применяются для:

- А) обработки изображений
- Б) анализа текста
- В) прогнозирования временных рядов
- Г) управления базами данных

6. К метрикам оценки качества моделей классификации относится:

- А) accuracy
- Б) precision
- В) recall
- Г) все ответы верны

7. Алгоритм обратного распространения ошибки используется для:

- А) обучения нейронных сетей
- Б) кластеризации данных
- В) снижения размерности
- Г) нормализации данных

8. К алгоритмам кластеризации относится:

- А) k-means
- Б) линейная регрессия

В) метод опорных векторов

Г) случайный лес

Раздел 2. «Применение ИИ в технологии продукции и организации общественного питания»

9. Компьютерное зрение в общественном питании применяется для:

А) распознавания дефектов продукции

Б) идентификации блюд

В) контроля порций

Г) все ответы верны

10. Экспертные системы в ресторанном деле используются для:

А) подбора меню

Б) рекомендации блюд клиентам

В) оптимизации закупок

Г) все ответы верны

11. Прогнозирование потребительского спроса основано на:

А) исторических данных о продажах

Б) данных о погоде

В) данных о сезоне

Г) все ответы верны

12. Цифровой двойник предприятия общественного питания — это:

А) виртуальная модель предприятия для моделирования процессов

Б) резервная копия базы данных

В) электронный паспорт предприятия

Г) система видеонаблюдения

Задания с множественным выбором:

13. Какие из перечисленных технологий относятся к искусственному интеллекту?

- А) Машинное обучение
- Б) Нейронные сети
- В) Электронные таблицы
- Г) Компьютерное зрение

14. Какие отечественные программные средства могут применяться в общественном питании?

- А) Системы автоматизации ресторанов (iiko, r_keeper)
- Б) Платформы аналитики данных
- В) Adobe Photoshop
- Г) CRM-системы для ресторанного бизнеса

Задания с развёрнутым ответом:

15. Опишите алгоритм построения модели машинного обучения для прогнозирования спроса на блюда в ресторане.

16. Объясните принцип работы свёрточной нейронной сети для распознавания дефектов пищевой продукции.

17. Опишите, как цифровые двойники могут быть применены для оптимизации работы предприятия общественного питания.

18. Приведите примеры использования отечественных программных средств ИИ в ресторанном деле.

Задания на установление соответствия:

19. Установите соответствие между типом задачи машинного обучения и её описанием:

- 1. Классификация — А. Прогнозирование числового значения
- 2. Регрессия — Б. Разделение объектов на группы
- 3. Кластеризация — В. Определение категории объекта

Ответ: 1-В, 2-А, 3-Б

20. Установите соответствие между технологией ИИ и областью применения в общественном питании:

1. Компьютерное зрение — А. Подбор меню для клиента
2. Экспертная система — Б. Распознавание дефектов продукции
3. Регрессионная модель — В. Прогнозирование спроса

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-В

Ключи ответов к тестам:

1 — А, 2 — Г, 3 — А, 4 — А, 5 — А, 6 — Г, 7 — А, 8 — А, 9 — Г, 10 — Г, 11 — Г, 12 — А, 13 — А, Б, Г; 14 — А, Б, Г.

15–18 — оцениваются по полноте и правильности развёрнутого ответа.

19 — 1-В, 2-А, 3-Б; 20 — 1-Б, 2-А, 3-В.

2.1.3. Ситуационные задачи

1. Ресторан планирует внедрить систему компьютерного зрения для контроля качества подачи блюд. Опишите, какие данные необходимо собрать, какую архитектуру нейронной сети выбрать и как оценить качество работы системы.

2. Предприятие общественного питания имеет данные о продажах за 3 года. Предложите алгоритм машинного обучения для прогнозирования спроса на следующие месяц. Опишите этапы подготовки данных и выбора модели.

3. На основе данных о клиентах ресторана (частота посещений, средний чек, предпочитаемые блюда) разработайте план кластеризации для сегментации клиентов. Какие алгоритмы использовать и как интерпретировать результаты?

4. Производство пищевой продукции использует конвейер с камерой для контроля качества. Опишите, как применить методы компьютерного зрения для автоматического выявления дефектов продукции.

5. Ресторан внедряет рекомендательную систему для подбора блюд клиентам. Опишите архитектуру экспертной системы и какие данные необходимы для её работы.

6. Предприятие общественного питания имеет данные о закупках сырья, продажах и остатках. Предложите модель оптимизации запасов на основе методов машинного обучения.

7. Описать, как можно создать цифровой двойник ресторана для моделирования процессов производства и обслуживания. Какие данные и программные средства необходимы?

8. На основе исторических данных о посещаемости ресторана и внешних факторов (погода, праздники, события) постройте модель прогнозирования количества гостей.

9. Предприятие питания внедряет отечественную систему автоматизации. Опишите, какие цифровые ресурсы и программные средства можно использовать для анализа данных о продажах.

10. Разработайте план применения ИИ для персонализации обслуживания клиентов в ресторане. Какие технологии использовать и как обеспечить защиту персональных данных?

11. На основе данных о составе блюд и пищевой ценности разработайте систему рекомендаций для составления сбалансированного меню.

12. Опишите, как методы машинного обучения могут быть применены для прогнозирования сроков годности пищевой продукции на основе данных о хранении.

2.1.4. Темы рефератов

Объём реферата — 10–15 страниц. При подготовке реферата необходимо использовать источники из ЭБС «Лань» и другие актуальные публикации.

1. История развития искусственного интеллекта и его роль в современном обществе.
2. Современные информационные технологии и программные средства ИИ.
3. Отечественные программные средства для решения задач общественного питания.
4. Машинное обучение в пищевой промышленности: задачи и перспективы.
5. Нейронные сети: архитектура, обучение и области применения.
6. Компьютерное зрение в задачах контроля качества пищевой продукции.
7. Экспертные системы в ресторанном деле.
8. Прогнозирование потребительского спроса методами машинного обучения.
9. Цифровые двойники предприятий общественного питания.
10. Сегментация клиентов ресторана методами кластеризации.
11. Цифровые ресурсы для сбора и обработки данных в общественном питании.
12. Оптимизация запасов предприятия питания на основе данных.
13. Применение ИИ для персонализации обслуживания в ресторанном деле.
14. Перспективы развития ИИ в технологии продукции и организации общественного питания.
15. Цифровая трансформация предприятий ресторанного бизнеса.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Семестр 4 — зачёт.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается «зачтено» / «не зачтено». Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки «зачтено» по каждому из контрольных мероприятий.

2.2.1. Вопросы к зачёту

1. Понятие искусственного интеллекта. История развития ИИ.
2. Направления исследований в области искусственного интеллекта. Сильный и слабый ИИ.
3. Машинное обучение: основные понятия и виды.
4. Обучение с учителем: алгоритмы классификации и регрессии.
5. Обучение без учителя: кластеризация и снижение размерности.
6. Оценка качества моделей машинного обучения.
7. Нейронные сети: архитектура, типы слоёв, функции активации.
8. Алгоритм обратного распространения ошибки.
9. Глубокое обучение: свёрточные нейронные сети.
10. Современные информационные технологии и программные средства ИИ.
11. Отечественные программные средства для решения задач профессиональной деятельности.
12. Цифровые ресурсы для сбора и обработки данных в общественном питании.
13. Компьютерное зрение: основные задачи и методы.
14. Применение компьютерного зрения для контроля качества пищевой продукции.
15. Распознавание дефектов пищевой продукции на изображениях.

16. Идентификация блюд и контроль порций с применением компьютерного зрения.
17. Экспертные системы и системы поддержки принятия решений в ресторанном деле.
18. Прогнозирование потребительского спроса методами машинного обучения.
19. Оптимизация запасов предприятия общественного питания на основе данных.
20. Сегментация клиентов ресторана методами кластеризации.
21. Цифровые двойники предприятий общественного питания.
22. Информационные модели процессов производства и обслуживания.
23. Применение ИИ для подбора меню и рекомендаций в ресторанном деле.
24. Перспективы развития технологий ИИ в общественном питании.
25. Цифровая трансформация предприятий ресторанного бизнеса.

2.2.2. Практические задания

1. Разработайте модель машинного обучения для классификации видов пищевого сырья на основе характеристик продукта. Опишите этапы подготовки данных, выбор алгоритма и оценку качества модели.
2. Постройте модель регрессии для прогнозирования спроса на блюда ресторана на основе исторических данных. Опишите выбор признаков и метрики оценки.
3. Разработайте план применения компьютерного зрения для автоматического контроля качества готовой продукции на пищевом производстве.

4. Создайте архитектуру экспертной системы для подбора меню ресторана с учётом предпочтений клиентов и сезонности.

5. Опишите, как можно использовать отечественные цифровые платформы для решения задач организации общественного питания.

6. Разработайте модель цифрового двойника предприятия общественного питания для оптимизации процессов производства и обслуживания.

2.2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

оценка «отлично»: ответ на вопрос полный, развёрнутый, с использованием профессиональной терминологии. Обучающийся демонстрирует глубокие знания темы, свободно отвечает на дополнительные вопросы, приводит примеры из области общественного питания.

оценка «хорошо»: ответ на вопрос в целом полный, но допускаются незначительные неточности. Обучающийся уверенно владеет терминологией, но не всегда приводит примеры.

оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией.

оценка «неудовлетворительно»: ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» — выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение

уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении ситуационных задач:

Оценка «отлично» — задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо» — решение в целом верное, но есть небольшие недочёты.

Оценка «удовлетворительно» — задача решена частично, допущены существенные ошибки в алгоритме.

Оценка «неудовлетворительно» — задача не решена или решение содержит грубые ошибки.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» — тема раскрыта полностью, использованы актуальные источники, в том числе ЭБС «Лань», продемонстрирован научный анализ, высказано собственное мнение.

Оценка «хорошо» — тема раскрыта, но есть отдельные неточности, недостаточно использованы источники.

Оценка «удовлетворительно» — тема освещена частично, допущены фактические ошибки, не продемонстрирована способность к научному анализу.

Оценка «неудовлетворительно» — тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки зачёта:

оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу.

оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1	Раздел 1. Тема 1	с единственным вариантом ответа	1
2	Раздел 1. Тема 2	с единственным вариантом ответа	1
3	Раздел 1. Тема 2	с единственным вариантом ответа	1
4	Раздел 1. Тема 3	с единственным вариантом ответа	1
5	Раздел 1. Тема 3	с единственным вариантом ответа	1
6	Раздел 1. Тема 2	с единственным вариантом ответа	1
7	Раздел 1. Тема 3	с единственным вариантом ответа	1
8	Раздел 1. Тема 2	с единственным вариантом ответа	1
9	Раздел 2. Тема 4	с единственным вариантом ответа	1
10	Раздел 2. Тема 5	с единственным вариантом ответа	1
11	Раздел 2. Тема 5	с единственным вариантом ответа	1
12	Раздел 2. Тема 6	с единственным вариантом ответа	1
13	Раздел 1. Тема 1	с множественным выбором	2
14	Раздел 2. Тема 6	с множественным выбором	2
15	Раздел 1. Тема 2	с развёрнутым ответом	2
16	Раздел 2. Тема 4	с развёрнутым ответом	2
17	Раздел 2. Тема 6	с развёрнутым ответом	2
18	Раздел 2. Тема 6	с развёрнутым ответом	2
19	Раздел 1. Тема 2	на установление соответствия	2
20	Раздел 2. Тема 5	на установление соответствия	2
Максимальный балл			26
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85–100%
	Оценка «хорошо»		70–84%
	Оценка «удовлетворительно»		56–69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Макет оформления экзаменационного
билета / билета для сдачи зачета/
зачета с оценкой

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 21

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____