

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 22.05.2026 15:41:02
Уникальный программный ключ:
462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.В.ДВ.07.01

Технология производства сыров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 155

Виды контроля на курсах:

экзамен 5

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	уп	рп		
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	155	155	155	155
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

д-р биол. наук, проф., Ларионов Геннадий Анатольевич

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Технология производства сыров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	приобретение компетенций, необходимых для приемки, хранения молока и производства сыров; осуществления контроля качества и безопасности молока и сыров; эксплуатации технологического оборудования, используемого в производстве сыров.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПК-3.1 Реализует современные технологии переработки продукции животноводства
ПК-3.2 Реализует современные технологии хранения продукции животноводства
ПК-6. Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции
ПК-6.2 Организует производство продукции животноводства
ПК-7. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1 Организует хранение сельскохозяйственной продукции
ПК-7.2 Организует переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-8. Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-8.2 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки продукции животноводства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	состав и физико-химические свойства молока и сыра; технологию производства сыров; возможные пороки сыра и методы их предупреждения; требования, предъявляемые к качеству используемого сырья и сыра; нормы расхода используемых сырья и материалов; правила ведения учета и отчетности.
3.2	Уметь:
3.2.1	пользоваться технологическими процессами производства и методами контроля качества молока и сыров.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	приготовления рабочих растворов хлористого кальция, калия (натрия) азотнокислого; подготовки сухой закваски и жидких молокосвертывающих препаратов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Введение							
Виды сыров и их классификация /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Виды сыров и их классификация /Ср/	5	16	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование

Общая технология сыра /Ср/	5	19	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Раздел 2. Частная технология сыра							
Особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Особенности технологии сыров с высокой температурой второго нагревания /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Особенности технологии сыров с низкой температурой второго нагревания и с повышенным уровнем молочнокислого брожения /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Технология сыров, созревающих при участии молочнокислых бактерий, микрофлоры сырной слизи и плесеней /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Технология сыров с низкой температурой второго нагревания пониженной жирности /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Технология сыров с повышенным содержанием соли и сыров, созревающих в рассоле /Лаб/	5	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Технология сыров с повышенным содержанием соли и сыров, созревающих в рассоле /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование

Технология мягких сыров, сыров, созревающих при участии плесеней и сырной слизи /Лек/	5	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	проблемная лекция; учебная дискуссия
Технология мягких сыров, сыров, созревающих при участии плесеней и сырной слизи /Лаб/	5	4	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	2	0	учебная дискуссия
Технология мягких сыров, сыров, созревающих при участии плесеней и сырной слизи /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Особенности технологии сыров со средней температурой второго нагревания /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Сыры лечебно-профилактического назначения и сывороточные сыры /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Технология плавленых сыров /Ср/	5	12	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	устный ответ на вопрос, собеседование
Раздел 3. Экзамен							
/Экзамен/	5	9	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-8.1 ПК-8.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Зачет учебным планом не предусмотрен.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Роль отечественных учёных в становлении молочной промышленности.
2. Современное состояние молочной промышленности.
3. Тенденции развития рынка молочной продукции.
4. Молоко, как сырье для молочной промышленности.
5. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека.
6. Влияние различных факторов на состав и свойства молока.
7. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.
8. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.
9. Общая технологическая схема производства сыра.
10. Изменение веществ сыра при созревании.
11. Уход за сыром во время созревания и подготовка сыров к реализации.
12. Оценка качества и пороки сыров.
13. Хранение, упаковка и транспортировка сыров.
14. Технология плавленых сыров.
15. Основные этапы технологии натуральных сыров.
16. Требования, предъявляемые к качеству молока при производстве сыров.

17.	Сущность созревания молока в сыроделии.
18.	Обоснуйте режимы пастеризации молока при производстве сыров.
19.	Молокозвертывающие ферментные препараты, применяемые в сыроделии.
20.	Перечислите факторы, влияющие на свертываемость молока.
21.	Бактериальные закваски, применяемые в сыроделии.
22.	Стадии обработки сгустка.
23.	Факторы, влияющие на скорость выделения сыворотки при обработке сгустка.
24.	Значение второго нагревания в сыроделии.
25.	Значение формования сыра.
26.	Сущность прессования сыра.
27.	Сущность посолки сыра.
28.	Влияние различных факторов на продолжительность посолки сыра.
29.	Сущность процесса созревания сыров.
30.	Формирование органолептических свойств сыра и образование рисунка.
31.	Условия созревания и уход за сыром.
32.	Покрытия сыров.
33.	Классификация сыров.
34.	Особенности технологии сыров, созревающих в рассоле.
35.	Особенности технологии кисломолочных сыров.
36.	Оценка качества и пороки качества сыра.
37.	Классификация плавленых сыров.
38.	Сырье, применяемое для производства плавленых сыров.
39.	Основные этапы технологии плавленых сыров.
40.	Пороки плавленых сыров и причины их вызывающие.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы докладов

1. Требования к молоку сырному при приемке на молокозавод.
2. Состав и свойства молока, как сырья для молочной промышленности.
3. Первичная обработка молока на молочно-товарных фермах и мини-заводах.
4. Охлаждение молока, оборудование и их классификация, правила эксплуатации.
5. Обработка и подготовка сырого молока на молокозаводах.
6. Общая технология производства сыра.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Савина И. П., Семёнов С. Н.	Сыропригодность молока. Инновационные пути и решения	Воронеж: ВГАУ, 2017	Электрон ный ресурс
Л1.2	Безверхая Н. С., Огнева О. А.	Технология производства сыра: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2018	Электрон ный ресурс
Л1.3	Курбанова М. Г., Лобачева Е. М., Буянова И. В.	Технология и техника молочной промышленности. Цельномолочное производство и сыроделие: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2023	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Панова Н. М.	Биотехнологические основы сыроделия	Ставрополь: СКФУ, 2016	Электрон ный ресурс
Л2.2	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.

6.3.1.4	bCad Витрина
6.3.1.5	Office 2007 Suites
6.3.1.6	MozillaFirefox
6.3.1.7	MozillaThinderbird
6.3.1.8	7-Zip
6.3.1.9	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.10	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.11	OfficeStandard 2010
6.3.1.12	OfficeStandard 2013
6.3.1.13	LibreOffice
6.3.1.14	OC Windows Vista
6.3.1.15	OC Windows 7
6.3.1.16	OC Windows 8
6.3.1.17	OC Windows 10
6.3.1.18	Ubuntu (Mint)
6.3.1.19	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.20	ПО для ЛТК 6.4
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
14а	Лаб	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
11а	Лаб	Учебная аудитория	Стол технологический и другие столы (4 шт.), холодильник-морозильник Атлант (1 шт.), сепаратор молока Ротор СП003-01 (1 шт.), плита индукционная сенсорная (1 шт.), стеллажи (1 шт.), шкафы с специализированным инвентарем, оборудованием для изготовления сыра (1 шт.), бассейн для посолки (1 шт.), ванна длительной пастеризации (1 шт.), водонагреватель THERMEX Praktik 150V (1 шт.)

123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
-----	----	--------------------------------------	---

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

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.

Студенты, изучающие дисциплину должны обладать навыками работы с лабораторным оборудованием, ведения документации о наблюдениях и экспериментах, с учебной литературой и другими информационными источниками (статистическими сборниками, мате-риалами исследований, статьями из периодических изданий, научными работами, опубликованными в специальных изданиях и т.п.) в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на лабораторных занятиях.

Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.

Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.

Задания для формирования умений содержат ситуационные задачи по курсу.

Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: од-ни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

При изучении дисциплины следует усвоить:

- биологическую номенклатуру и терминологию молочного производства;
- методы анализа сырья и продукции;
- правила приемки и технологию обработки и подготовки молока на молокоперерабатывающем предприятии;
- технологию производства молочных продуктов.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____