

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института технологий и

инженерной механики



Могильная Е.П.

«_19_» 04 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

По специальности 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – __ с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Старший преподаватель Е.В. Бородина

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности
« 18 » апреля 2023 года, протокол № 9

Заведующий кафедрой
легкой и пищевой промышленности  И.Г. Дейнека

Переутверждена: « __ » 20 __ г., протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Института технологий и инженерной механики
«18» апреля 2023 г., протокол № 3

Председатель учебно-методической комиссии Института технологий и инженерной механики  С.Н. Ясуник

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целью дисциплины «Введение в специальность» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Приобрести понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Научить студента быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Задачами освоения дисциплины «Введение в специальность» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности: • овладеть знаниями и практическими навыками участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания: • формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; • формировать способность к самоорганизации и самообразованию, овладеть необходимыми разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Введение в специальность» относится к обязательной части, модуль профессиональных дисциплин учебного плана, которая формирует специальные знания, умения и навыки будущих специалистов в пищевом производстве. Дисциплина «Введение в специальность» включает сведения по особенностям инженерной деятельности и роли инженера в современном мире, основам образовательной программы.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: - особенности инженерной деятельности в различных областях техники и технологий и понимать роль инженера в современном обществе; базовые понятия, определения, теорию и концепции в рамках выбранного направления или специальности

		<p>подготовки;</p> <p>Уметь: эффективно работать индивидуально и в качестве члена команды, выполнять различные задания, а также проявлять инициативу;</p> <p>осуществлять поиск и анализ необходимой информации, формулировать проблему, выявлять возможные ограничения и предлагать различные варианты ее решения;</p> <p>Владеть: - современными информационными и информационно-коммуникационными технологиями, инструментальными средствами для решения общих задач и для организации своего труда; опытом участия в выполнении проектов группового характера на различных стадиях их подготовки и реализации: «планирование — проектирование — применение — производство».</p>
--	--	---

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Семестр 1

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4 зач. ед)	144 (4 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	68	6
Лекции	34	4
Семинарские занятия		
Практические занятия	34	2
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)		
Другие формы и методы организации		

образовательного процесса (расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.)		
Самостоятельная работа студента (всего)	76	138
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Семестр 1

Тема 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».

Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Тема 3. Классификация предприятий общественного питания.

Тема 4. Основные направления развития общественного питания.

Тема 5. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Тема 6. Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.

Тема 7. Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании.

Тема 8. Особенности проектирования предприятий общественного питания.

4.3. Лекции 1 семестр

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1-	Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».	2	1
2-	Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».	2	1
3-4	Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	4	1
5	Классы ресторанов, их характеристика и специализация	2	1
6	Характеристика баров и их виды. Классификация предприятий общественного питания		
7	Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции	2	
8	Работа предприятий в современных условиях. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	2	
9	Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.	2	
10-11	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания Рациональное размещение сети предприятий общественного питания	4	
12	Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания	2	

13	Основные направления автоматизации предприятий общественного питания.	2	
14	Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания. Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания.	2	
15	Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании Современные направления исследований российских и зарубежных ученых.	2	
16-17	Особенности проектирования предприятий общественного питания	4	
Итого:		34	4

4.4. Практические (семинарские) занятия семестр 1

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Задачи профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».	2	1
2	Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	2	1
3-4	Классы ресторанов, их характеристика и специализация Характеристика баров и их виды	4	
5	Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.	2	
6-7	Работа предприятий в современных условиях. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания	4	
8-9	Основные направления развития общественного питания. Особенности ресторанных бизнеса в современных условиях.	4	
10-11	Основные направления развития общественного питания.	4	
12-13	Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.	4	
14-15	Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания.	4	
16	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	
17	Характеристика питания современного человека. Коррекции питания. Влияние технологической обработки на свойства пищевых продуктов.	2	
Итого:		34	2

4.5. Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

4.6. Самостоятельная работа студентов 1 семестр

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Современные формы обслуживания в предприятиях общественного питания.	Самостоятельный поиск источников информации	7	10
2	Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания.	Самостоятельный поиск источников информации	7	10
3	Исторический обзор развития науки о питании.	Самостоятельный поиск источников информации	7	10
4	Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании Современные направления исследований российских и зарубежных ученых.	Самостоятельный поиск источников информации	7	10
5	Основные понятия, связанные с организацией здорового питания.	Самостоятельный поиск источников информации	7	10
6	Характеристика питания современного человека. Коррекции питания.	Самостоятельный поиск источников информации	7	14
7	Влияние технологической обработки на свойства пищевых продуктов	Самостоятельный поиск источников информации	7	14
8	Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.	Самостоятельный поиск источников информации	7	15
9	Современные технологии производства продукции в предприятиях общественного питания. Новые виды современных продуктов питания	Самостоятельный поиск источников информации	7	15
10	Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания	Самостоятельный поиск источников информации	7	15

11	Особенности проектирования предприятий общественного питания	Самостоятельный поиск источников информации	6	15
Итого:			76	138

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Введение в специальность» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: объяснительно-иллюстративного обучения (технология поддерживающего обучения, технология проведения учебной дискуссии), информационных технологий (презентационные материалы), развивающих и инновационных образовательных технологий.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных (использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) образовательных технологий.

6. Формы контроля освоения дисциплины

Промежуточная аттестации по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного экзамена (включает в себя ответы на теоретические вопросы). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой оценки.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку выставляются оценки по шкале, приведенной в таблице.

Шкала оценивания (экзамен)	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах,

	излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская / Под ред. М.П. Могильного – М: ДeЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

б) дополнительная литература:

3. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40913.html>

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://обрнадзор.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

8. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Введение в специальность» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 https://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплейер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

9. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине «Введение в специальность»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/ п	Код контроли руемой компетен ции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируем ые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формирован ия (семестр изучения)
1	ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1 Тема 2 Тема 3 Тема 4 Тема 5 Тема 6 Тема 7 Тема 8	Очная форма 1(семестр) Заочная форма 1 (курс)

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемы е темы учебной дисциплины	Наименова ние оценочного средства
1	ПК-1	ПК-1.1 Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания	Знать: - особенности инженерной деятельности в различных областях техники и технологий и понимать роль инженера в современном обществе; базовые понятия, определения, теорию и концепции в рамках выбранного направления или специальности	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5 Тема 6 Тема 7 Тема 8	Вопросы устного опроса, практическ ие работы, оценочные средства для экзамена

		<p>питания массового изготовления и специализирова- нных пищевых продуктов</p>	<p>подготовки;</p> <p>Уметь: эффективно работать индивидуально и в качестве члена команды, выполняя различные задания, а также проявлять инициативу; осуществлять поиск и анализ необходимой информации, формулировать проблему, выявлять возможные ограничения и предлагать различные варианты ее решения;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными информационными и информационно- коммуникационными технологиями, инструментальными средствами для решения общих задач и для организации своего труда; опытом участия в выполнении проектов группового характера на различных стадиях их подготовки и реализации: «планирование — проектирование — применение — производство». 		
--	--	--	---	--	--

Фонды оценочных средств по дисциплине
«Введение в специальность»

Вопросы для обсуждения на практических занятиях

1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях
3. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
4. Классы ресторанов, их характеристика и специализация
5. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции.
6. Характеристика баров и их виды

7. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
8. Классификация предприятий общественного питания
9. Работа предприятий в современных условиях.
10. Особенности ресторанных бизнеса в современных условиях.
11. Основные направления развития общественного питания.
12. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
13. Состояние и перспективы развития предприятий общественного питания
14. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
15. Классификация инноваций в общественном питании
16. Современные формы обслуживания в общественном питании
17. Основные направления автоматизации предприятий общественного питания.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «доклад, сообщение»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Доклад (сообщение) представлен(о) на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Доклад (сообщение) представлен(о) на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Доклад (сообщение) представлен(о) на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Доклад (сообщение) представлен(о) на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Вопросы для комбинированного контроля усвоения теоретического материала (устно или письменно):

1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания».
2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
5. Основные направления развития общественного питания.
6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
7. Инновации в сфере услуг общественного питания.
8. Организация и перспективы развития предприятий общественного питания.

9. Исторический обзор развития науки о питании. Роль русских и зарубежных ученых в становлении науки о питании.
10. Роль питания в сохранении здоровья.
11. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.
12. Особенности проектирования предприятий общественного питания.
13. Основы этикета и профессиональной этики.

*.Критерии и шкала оценивания по оценочному средству –
комбинированный контроль усвоения теоретического материала*

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответ дан на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Ответ дан на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Ответ дан на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Ответ дан на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Теоретические вопросы

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
2. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
3. Обязанности инженера-технолога на производстве.
4. Эволюция, основные тенденции развития и особенности формирования российского рынка общественного питания.
5. Характеристика основных видов обслуживания.
6. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
7. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
8. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей.
9. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
10. Какие помещения входят в группу производственных?
11. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
12. Перспективные направления развития общественного питания в области технологий производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей.
13. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
14. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.

15. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
16. Новые виды техники, используемой в общественном питании.
17. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды.
18. Роль питания в сохранении здоровья.
19. Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе.
20. Особенности проектирования предприятий общественного питания.
21. Основы этикета и профессиональной этики.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – экзамен

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)