

2015

7

Министерство образования и науки Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Владимирский государственный университет
 имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
 (ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебно-методической работе

А.А.Панфилов

« 26 » 11 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
 по дисциплине
 «ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОГО
 СЕРВИСА»

(наименование дисциплины)

Направление подготовки 43.03.01 «Сервис»
 Профиль подготовки «Социально-культурный сервис»
 Уровень высшего образования Бакалавриат
 Форма обучения Очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	5/180	18	36	-	81	Экзамен, 45
Итого:	5/180	18	36	-	81	Экзамен, 45

Владимир 2015

МОУ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технические средства предприятий социально-культурного сервиса» является обеспечение формирования фундаментальных основ знаний в области сервиса и системы практических знаний и профессиональных навыков, которые необходимы студентам в будущей профессиональной деятельности на предприятиях сервиса.

Курс позволяет проследить логическую связь и взаимообусловленность технологических средств предприятий сервиса как с точки зрения их исторического развития, так с учетом их возможных тенденций и перспективы в ответ на увеличивающиеся потребности на предприятиях сервиса, способствует улучшению качества технологических средств предприятий сервиса и приближает процесс обучения к современным мировым стандартам образования на предприятиях сервиса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технические средства предприятий социально-культурного сервиса» относится к блоку дисциплин по выбору ОПОП бакалавров по направлению 43.03.01 «Сервис», по профилю «Социально-культурный сервис» с нормативным сроком очного обучения – 4 года.

Дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. В процессе изучения курса у обучаемых формируются как компетенции, направленные на приобретение культуры мышления, способности к обобщению, экономическому анализу и синтезу информации, так и компетенции, отражающие потребности в организациях сервиса.

Знания, которыми обладает студент после изучения предшествующих курсов учебных дисциплин «Сфера услуг в национальной экономике», «Теоретические основы технической эксплуатации транспортных средств», «Экономика фирмы» являются основой для дальнейшего углубленного изучения дисциплины «Технические средства предприятий социально-культурного сервиса», понимания взаимообусловленности основных типов технических средств как с точки зрения их исторического развития, так с учетом их возможных тенденций и перспективы в ответ на увеличивающиеся потребности в области социально-культурного сервиса.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– готовность к организации контактной зоны предприятий сервиса (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать: готовность к организации контактной зоны предприятий сервиса (ПК-1).

уметь: быть готовым к организации контактной зоны предприятий сервиса (ПК-1).

владеть: готовностью к организации контактной зоны предприятий сервиса (ПК-1).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)	
				Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС			КП / КР
1	Тема 1. Технологические средства в социально-культурной сфере.	7	1-2	2		4				9	3 час., 50%	
2	Тема 2. Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг		3-4	2		4				9	3 час., 50%	
3	Тема 3. Современные технологии в сервисе и туризме		5-6	2		4				9	3 час., 50%	Рейтинг-контроль №1
4	Тема 4. Технические средства перевозки туристов.		7-8	2		4				9	3 час., 50%	
5	Тема 5. Технические средства размещения туристов в гостинично-ресторанных комплексах		9-10	2		4				9	3 час., 50%	
6	Тема 6. Классификация технических средств в социально-культурном сервисе		11-12	2		4				9	3 час., 50%	Рейтинг-контроль №2
7	Тема 7. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства		13-14	2		4				9	3 час., 50%	
8	Тема 8. Оформление бронирования номеров при помощи Интернет-технологий		15-16	2		4				9	3 час., 50%	

9	Тема 9. Эксплуатация оборудования службы бронирования		17-18	2	4		9		3 час., 50%	Рейтинг-контроль №3
Всего				18	36		81		27 час; 50%	Экзамен, 45

Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины/модуля и формируемых в них профессиональных компетенций представлена в таблице.

Темы, разделы дисциплины	Количество часов	Σ общее число компетенций	
		ПК-1	
Тема 1. Технологические средства в социально-культурной сфере.	15	+	1
Тема 2. Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг	15	+	1
Тема 3. Современные технологии в сервисе и туризме	15	+	1
Тема 4. Технические средства перевозки туристов.	15	+	1
Тема 5. Технические средства размещения туристов в гостинично-ресторанных комплексах	15	+	1
Тема 6. Классификация технических средств в социально-культурном сервисе	15	+	1
Тема 7. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства	15	+	1
Тема 8. Оформление бронирования номеров при помощи Интернет-технологий	15	+	1
Тема 9. Эксплуатация оборудования службы бронирования	15	+	1
Экзамен	45	+	
Итого	180		
Вес компетенции		1	1

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень тем лекционных занятий

Тема 1. Технологические средства в социально-культурной сфере.

Удельные технико-эксплуатационные характеристики машин и аппаратов – определение и выражение формулой: коэффициента полезного действия, удельной энергоёмкости, удельного расхода электроэнергии, удельной металлоёмкости, коэффициента загрузки, коэффициента использования. Определение времени работы машины, аппарата и количества расходуемой электроэнергии.

Тема 2. Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг.

Совершенствование качества услуг. Совершенствование цены на услугу. Системы поддержания температурно-влажностного режима и микроклимата в помещениях. Кондиционеры, климатезеры, ионизаторы. Удаление пыли, запахов и воздушных вредностей. Пылесосы и воздухоочистители. Каминь, конвекторы и тепловентиляторы.

Холодильники и морозильники. Особенности эксплуатации специального оборудования в гостиницах.

Тема 3. Современные технологии в сервисе и туризме.

Классификация оборудования для приготовления пищи. Электрические и газовые плиты. Кухонные комбайны, овощерезки, мясорубки, хлеборезки. СВЧ-печи, электроводонагреватели, водоочистительные фильтры. Подготовка питьевой воды. Посудомоечные машины, кофейные автоматы, холодильные шкафы и витрины.

Тема 4. Технические средства перевозки туристов.

Требования туриста к транспортному средству. Виды услуг турфирмы по организации перевозки туристов. Атрибуты сервиса при перевозке авиатранспортом. Атрибуты сервиса при перевозке железнодорожным транспортом, достоинства и недостатки железнодорожного транспорта. Атрибуты сервиса при перевозке автотранспортом, достоинства и недостатки автотранспорта.

Тема 5. Технические средства размещения туристов в гостинично-ресторанных комплексах.

Виды и структурные схемы технологических процессов, осуществляемых при приеме и размещении туристов в гостиницах. Технические средства, используемые в этих вопросах, их виды, эксплуатация. Техническое оснащение службы приема гостей в гостиницах.

Тема 6. Классификация технических средств в социально-культурном сервисе.

Структура и классификация машин и аппаратов, используемых в сфере туристских услуг. Производительность машин и аппаратов – определение и виды производительности.

Тема 7. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства.

Трудности продвижения GDS на российском рынке услуг. Основные пути бронирования. Основные системы бронирования.

Тема 8. Оформление бронирования номеров при помощи Интернет-технологий.

Планировочные схемы помещений и оборудования гостиничного сектора по приему туристов. Технические средства гостиниц: виды, назначение, принцип действия, характеристики, достоинства и недостатки, планировочные схемы размещения офисной техники и оборудования (ксероксов, компьютеров, факсов, телефонов др.).

Тема 9. Эксплуатация оборудования службы бронирования.

Виды и структурные схемы технологических процессов. Требования к офисному оборудованию. Виды печатающих устройств и их характеристики. Виды множительной техники, принципы их действия. Требования к организации, обустройству и техническому оснащению офисов турфирм.

Перечень тем практических занятий

Тема 1. Технологические средства в социально-культурной сфере.

Практическое занятие №1. Структура и классификация машин и аппаратов, используемых в сфере туристских услуг.

Практическое занятие №2. Удельные технико-эксплуатационные характеристики машин и аппаратов

Тема 2. Использование технических средств в оказании социально-культурных и туристских услуг.

Практическое занятие №3. Особенности эксплуатации специального оборудования в гостиницах.

Практическое занятие №4. Системы поддержания температурно-влажностного режима и микроклимата в помещениях.

Тема 3. Современные технологии в сервисе и туризме

Практическое занятие №5. Классификация оборудования для приготовления пищи.

Практическое занятие №6. Использование оборудования для приготовления пищи в сервисе и туризме.

Тема 4. Технические средства перевозки туристов.

Практическое занятие №7. Достоинства и недостатки авиатранспорта.

Практическое занятие №8. Требования туриста к транспортному средству.

Тема 5. Технические средства размещения туристов в гостинично-ресторанных комплексах.

Практическое занятие №9. Техническое оснащение службы приема гостей в гостиницах.

Практическое занятие №10. Технические средства в гостинично-ресторанных комплексах.

Тема 6. Классификация технических средств в социально-культурном сервисе.

Практическое занятие №11. Структура и классификация машин и аппаратов.

Практическое занятие №12. Определение и виды производительности.

Тема 7. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства

Практическое занятие №13. Основные пути бронирования.

Практическое занятие №14. Основные системы бронирования.

Тема 8. Оформление бронирования номеров при помощи Интернет-технологий.

Практическое занятие № 15. Технические средства гостиниц.

Практическое занятие №16. Планировочные схемы помещений и оборудования.

Тема 9. Эксплуатация оборудования службы бронирования

Практическое занятие № 17. Требования к офисному оборудованию.

Практическое занятие №18. Виды печатающих устройств и их характеристики.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Технические средства предприятий социально-культурного сервиса» применяются образовательные технологии, обеспечивающие развитие компетентного подхода, формирования у студентов профессиональных компетенций. Образовательные технологии реализуются через такие формы организации учебного процесса, как лекции, практические занятия и самостоятельная работа. Кроме вводных и обзорных лекций следует использовать проблемные лекции и лекции-диалоги. При этом лектор, докладывая проблемную ситуацию, активизирует процесс обучения. Проблемные лекции считаются наиболее оптимальными для учебного процесса, так как образовательная деятельность имеет в своей основе решение проблемных ситуаций. В результате диалога лектора с аудиторией у студентов развивается мышление, позволяющее избежать пассивного восприятия информации и содействовать свободному обмену мнениями. Для развития образного мышления у студентов необходимо использовать мультимедийное сопровождение лекций и видеоматериалов.

Предполагается использование следующих интерактивных форм проведения занятий:

- проблемные лекции и лекции-диалоги (темы 2,4, 7, 9)
- разбор конкретных ситуаций (темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9);
- деловые и ролевые игры (темы 1, 4, 7);
- психологические тренинги (темы 4, 7).

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивной форме в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта составляет не менее 30% аудиторных занятий, занятия лекционного типа не превышают 50% от общей величины аудиторных занятий.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины «Технические средства предприятий социально-культурного сервиса» направлена на закрепление основных элементов теоретического и практического курса. В ходе ее реализации по предварительно выданным студентам заданиям предусмотрены следующие формы контроля:

1. Рейтинг-контроль.
2. Решение ситуационных задач в рамках практических работ.
3. Индивидуальные и коллективные консультации по практической работе.
4. Выступление и оппонирование на практических занятиях.
5. Подготовка к контрольной.
6. Экзамен.

Текущий контроль также сопровождают участие в интерактивных играх, упражнениях, тренингах, а также проведение тестирования. Промежуточная аттестация по курсу осуществляется в форме экзамена.

Промежуточная аттестация Список вопросов к экзамену

1. Цели, задачи, структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами.
2. Определение понятий «Техника», «Технология», «Техническое средство», «Технологический процесс», «Технологический цикл».
3. Способы осуществления технологических процессов.
4. Основные причины необходимости повышения технической образованности специалистов в сфере туристских услуг.
5. Научно-технический прогресс в сфере туристских услуг – определение научно-технического прогресса и его влияния на технику и технологии оказания услуг.
6. Структура и классификация машин и аппаратов, используемых в сфере туристских услуг.
7. Понятие и виды производительности машин и аппаратов.
8. Удельные технико-эксплуатационные характеристики машин и аппаратов.
9. Определение времени работы машины, аппарата и количества расходуемой электроэнергии.
10. Виды и структурные схемы технологических процессов, осуществляемых в офисах турфирм.
11. Технические средства офисов фирм: виды, назначение, принцип действия, характеристики, достоинства и недостатки, планировочные схемы размещения офисной техники и оборудования (ксероксов, компьютеров, факсов, телефонов др.).
12. Требования к офисному оборудованию.
13. Виды печатающих устройств и их характеристики.

14. Виды множительной техники, принципы их действия.
15. Требования к организации, обустройству и техническому оснащению офисов турфирм.
16. Требования туриста к транспортному средству.
17. Виды услуг турфирмы по организации перевозки туристов.
18. Атрибуты сервиса при перевозке авиатранспортом, достоинства и недостатки авиатранспорта.
19. Атрибуты сервиса при перевозке железнодорожным транспортом, достоинства и недостатки железнодорожного транспорта.
20. Атрибуты сервиса при перевозке автотранспортом, достоинства и недостатки автотранспорта.
21. Виды и структурные схемы технологических процессов, осуществляемых при приеме и размещении туристов в гостиницах.
22. Технические средства, используемые в этих вопросах, их виды, эксплуатация.
23. Планировочные схемы помещений и оборудования гостиничного сектора по приему туристов.
24. Техническое оснащение службы приема гостей в гостиницах.
25. Виды операций с наличными деньгами.
26. Классификация детекторов проверки банкнот по видам и их сравнительные характеристики.
27. Виды и типы машин для счета и фасовки банкнот.
28. Виды и функции банкоматов.
29. Способы защиты денежных знаков.
30. Классификация технологического оборудования для приготовления пищи.
31. Принципы действия машин для механической обработки продуктов: машин для мойки и очистки овощей; машин для мойки посуды; машин для размачивания, протирания продуктов; машин для нарезания продуктов; машин для перемешивания, взбивания продуктов и напитков; машин для дозирования, формирования.
32. Принципы устройства и действия электротепловых аппаратов для тепловой обработки продуктов: варочных аппаратов; жарочных аппаратов; пекарных аппаратов; водогрейных аппаратов; аппаратов с электрофизическими способами обработки продуктов.
33. Принципы устройства, действия и виды холодильного оборудования.
34. Требования техники безопасности при эксплуатации технического оборудования.
35. Структурные схемы технологических процессов уборки.
36. Виды уборочной техники для удаления пыли, мойки, натирки полов помещений и уборки территории гостиницы.
37. Требования к уборочной технике.
38. Принципы устройства и действия пылесосов, полотерно-поло мочных и подметальных машин.
39. Определение потребности и выбор средств для уборки.
40. Технологические схемы процессов стирки, сушки и глаженья белья.
41. Виды технологического оборудования прачечных и требования к ним.
42. Принципы действия стиральных, сушильных, гладильных машин и аппаратов.
43. Требования и принципы организации технического оснащения прачечных.
44. Виды услуг плавательного бассейна и сауны.
45. Структурные схемы технологических процессов и оборудование бассейна и сауны.
46. Принцип действия и эксплуатация оборудования бассейна и сауны.
47. Требования к качеству воды бассейна и пара сауны.
48. Виды денежных затрат при эксплуатации оборудования.
49. Определение срока окупаемости новой техники.

Текущий контроль

Вопросы к рейтингу-контролю № 1.

1. Цели, задачи, структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами.
2. Определение понятий «Техника», «Технология», «Техническое средство», «Технологический процесс», «Технологический цикл».
3. Способы осуществления технологических процессов.
4. Основные причины необходимости повышения технической образованности специалистов в сфере туристских услуг.
5. Научно-технический прогресс в сфере туристских услуг – определение научно-технического прогресса и его влияния на технику и технологии оказания услуг.
6. Структура и классификация машин и аппаратов, используемых в сфере туристских услуг.
7. Понятие и виды производительности машин и аппаратов.
8. Удельные технико-эксплуатационные характеристики машин и аппаратов.

Вопросы к рейтингу-контролю № 2.

1. Определение времени работы машины, аппарата и количества расходуемой электроэнергии.
2. Виды и структурные схемы технологических процессов, осуществляемых в офисах турфирм.
3. Технические средства офисов фирм: виды, назначение, принцип действия, характеристики, достоинства и недостатки, планировочные схемы размещения офисной техники и оборудования (ксероксов, компьютеров, факсов, телефонов др.).
4. Требования к офисному оборудованию.
5. Виды печатающих устройств и их характеристики.
6. Виды множительной техники, принципы их действия.
7. Требования к организации, обустройству и техническому оснащению офисов турфирм.
8. Требования туриста к транспортному средству.

Вопросы к рейтингу-контролю № 3.

1. Виды услуг турфирмы по организации перевозки туристов.
2. Атрибуты сервиса при перевозке авиатранспортом, достоинства и недостатки авиатранспорта.
3. Атрибуты сервиса при перевозке железнодорожным транспортом, достоинства и недостатки железнодорожного транспорта.
4. Атрибуты сервиса при перевозке автотранспортом, достоинства и недостатки автотранспорта.
5. Виды и структурные схемы технологических процессов, осуществляемых при приеме и размещении туристов в гостиницах.
6. Технические средства, используемые в этих вопросах, их виды, эксплуатация.
7. Планировочные схемы помещений и оборудования гостиничного сектора по приему туристов.
8. Техническое оснащение службы приема гостей в гостиницах.

Контрольная работа студентов Темы контрольных работ

1. Технические средства, используемые в офисах по предоставлению услуг СКС.
2. Технические средства перевозки туристов.
3. Технические средства размещения туристов в гостинично-ресторанных комплексах.
4. Технические средства оказания банковских услуг.

5. Технические средства предприятий общественного питания.
6. Технические средства уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.
7. Технические средства оказания услуг прачечной.
8. Технические средства оказания услуг плавательного бассейна и сауны.

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

Основная литература

1. Технология социально-культурного сервиса и туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Я. Котанс. - 2-изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2014. - 384 с. - ISBN 978-5-9765-0803-3. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976508033.html>.
2. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. - 248 с. ISBN 978-5-394-01726-1. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017261.html>.
3. Экономика гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Д.Г. Брашнов. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2013. - 224 с. - ISBN 978-5-9765-1184-2. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976511842.html>.

Дополнительная литература

1. Интермодальные перевозки в пассажирском сообщении с участием железнодорожного транспорта: учеб. пособие / С.П. Вакуленко и др.; под ред. С.П. Вакуленко. - М.: ФГБОУ «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2013. - 263 с. - ISBN 978-5-89035-620-8. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785890356208.html>.
2. Введение в технологию туризма: учеб.-метод. пособие/ Л.И. Егоренков. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 304 с.: ил. - ISBN 978-5-279-03325-6. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>.
3. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394022371.html>.

Периодические издания

1. Журнал «Технико-технологические проблемы сервиса».
2. Газета «Экономист».

Интернет-ресурсы


1. Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии: <http://standard.gost.ru/wps/portal/>.
2. Сайт ISO: <http://www.iso.org/iso/home.html>.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Иллюстративный и текстовый раздаточный материал.
2. Презентатор (стационарный и переносной) с мультимедиа технологиями.
3. Компьютерный класс с современным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.


Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 43.03.01 «Сервис» и профилю подготовки «Социально-культурный сервис»

Рабочую программу составил к.фил.н., доцент кафедры БУФиС А.А. Мишин 

Рецензент (представитель работодателя): Заместитель генерального директора ООО «Континент-М» Д.М. Зиганшин 


Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Бухгалтерский учет, финансы и сервис»

Протокол № 5 от 25.11.15 года.

Заведующий кафедрой: д.э.н., профессор О.В. Лускатова 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления «Сервис»

протокол № 2 от 26.11.15 года.

Председатель комиссии: д.э.н., профессор П.Н. Захаров 

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2016/17 учебный год
Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.16 года
Заведующий кафедрой *В.М.Смирнов*

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год
Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года
Заведующий кафедрой _____
