

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной
деятельности

А.А. Панфилов

« 07 » 06 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСОБЕННОСТИ И РЕСУРСЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)

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)
6	3; 108	18	36		54	Зачёт
Итого	3; 108	18	36		54	Зачёт

Владимир 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» является формирование у будущих специалистов современного системного мышления и комплекса специальных знаний в области осуществления технологических процессов в сфере туризма, со спектром специальных технологий, используемых в данной сфере. Практическое освоение курса предполагает формирование умений профессионального менеджера по организации производства на рынке туристских услуг, в целях обеспечения эффективного функционирования предприятий в условиях рыночных отношений.

Задачи курса:

- изучить сущность, специфические особенности и содержание гастрономического туризма, его историю и тенденции развития в России и за рубежом;
- изучить классификацию и характеристику видов гастрономического туризма;
- изучить ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров и особенности их организации;
- ознакомиться с гастрономическими направлениями, учитываемыми при организации гастрономических туров и кулинарные предпочтениями по данным Michelin Guide, а также с международными программами развития гастрономического туризма

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» является дисциплиной по выбору вариативной части. Для изучения дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате предшествующего освоения дисциплин «Основы туризма», «География туризма».

Данная дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами: «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес», «Виды современного туризма».

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

Процесс освоения дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» направлен на формирование и развитие следующих профессиональных компетенций:

ОК-1- способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности

ОК-4 способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения содержания дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» и реализации в процессе обучения требований по обеспечению профессионально-прикладной направленности, а также самостоятельной работы студенты должны:

Знать:

- специфические особенности организации гастрономического туризма, как специального вида туризма, историю его развития и классификацию видов гастрономического туризма (ОК-1);

Уметь:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

Владеть:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

Практические занятия по дисциплине ориентированы на применение современных образовательных технологий, включающих деловые игры и бизнес-кейсы, анализ практических ситуаций, решение задач, а также научные дискуссии по анализу ценообразования на различных уровнях, позволяющие сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в области сервисной деятельности.

Полученные в процессе обучения знания могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы и в ходе выполнения практических работ по дисциплине.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 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 контр. успеваемости (по нед. семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практич. занятия	Лаб. раб.	Контр.раб.	СРС	КП/КР		
1.	Введение. Цели, задачи дисциплины. Гастрономический туризм как специальный вид туризма. Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма	6	1-2	2	4			6		3/50	
2.	Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	6	3-4	2	4			6		3/50	
3.	Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров и особенности организации гастрономических туров	6	5-6	2	4			6		3/50	Рейтинг-контроль №1

4.	Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide	6	7-8	2	4			6		3/50	
5.	Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности	6	9-10	2	4			6		3/50	
6.	Кухни европейских стран	6	11-12	2	4			6		350	Рейтинг-контроль №2
7.	Кухни азиатских стран	6	13-14	2	4			6		3/50	
8.	Кухни Северной и Южной Америки	6	15-16	2	4			6		3/50	
9.	Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических направлений	6	17-18	2	4			6		3/50	Рейтинг-контроль №3
	Всего		108	18	36			54		27/50 %	Зачёт

Содержание дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма»

Лекционный курс «Особенности и ресурсы гастрономического туризма»

Тема 1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма. Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма

Тема 2. Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом

Тема 3. Особенности организации гастрономических туров. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide

Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности

Тема 6. Кухни европейских стран. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь европейских стран.

Тема 7. Кухни азиатских стран. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь азиатских стран.

Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь стран Северной и южной Америки.

Тема 9. Австралийская кухня. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для Австралийской кухни.

Анализ тенденций развития мировых гастрономических направлений

Практические занятия

Тема 1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма. Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма

Практическое занятие 1. Изучение особенностей организации гастрономического туризма. Нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации гастрономического туризма

Практическое занятие 2. Классификация видов гастрономического туризма.

Тема 2. Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом

Практическое занятие 3. Тенденции развития гастрономического туризма в России

Практическое занятие 4. Тенденции развития гастрономического туризма за рубежом

Тема 3. Особенности организации гастрономических туров. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

Практическое занятие 5. Особенности организации гастрономических туров

Практическое занятие 6. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide

Практическое занятие 7 Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров.

Практическое занятие 8. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide

Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности

Практическое занятие 9. Международные программы развития гастрономического туризма

Практическое занятие 10 Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности

Тема 6. Кухни европейских стран

Практическое занятие 11. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням различных стран Европы

Практическое занятие 12. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням различных стран Европы

Тема 7. Кухни азиатских стран

Практическое занятие 13 Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням азиатских стран

Практическое занятие 14 Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням азиатских стран

Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки

Практическое занятие 15. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням стран Северной Америки

Практическое занятие 16. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по кухням стран Южной Америки

Тема 9. Австралийская кухня. Анализ тенденций развития мировых гастрономических направлений

Практическое занятие 17 Подготовка докладов, рефератов, презентаций по Австралийской кухне

Практическое занятие 18. Изучение и анализ тенденций развития мировых гастрономических направлений.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбор конкретных производственных ситуаций и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием интерактивных форм, составляет 50% аудиторных занятий (определяется требованиями ФГОС с учётом специфики ОПОП).

Для успешного освоения дисциплины предусмотрены различные образовательные технологии, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения согласно основной образовательной программе, с учётом требований к объёму знаний в интерактивной форме:

– *опережающая самостоятельная работа* – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

– *компьютерные информационные технологии* – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, проведения мультимедийных презентаций, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации её в компетенции;

– *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

- деловые игры, дискуссии;
- работа в малых группах;
- проведение контрольного тестирования (рейтинг-контроль);
- проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;
- контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;
- обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. Лекции проводятся в виде обзорных, проблемных и лекций-диалогов. В процессе изложения лекционного материала по темам изучаемой дисциплины применяются информационно-коммуникационные технологии. По темам лекционного материала разработаны презентации, представленные в электронном виде, а также методические указания для обучающихся, практические задания по теме занятия.

Практические занятия проводятся методом группового выполнения упражнений, оперативной тренировки, индивидуальных упражнений с последующим обсуждением результатов их решения. Практические занятия по дисциплине проводятся в форме активного обучения и нацелены на углубление и закрепление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения учебной и дополнительной литературы. Форма проведения практических занятий- интерактивная (дискуссии, коллоквиумы, круглый стол и др.)

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

Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг–контроля.

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

Примерная тематика рефератов (эссе) и докладов

1. Мировые гастрономические направления.
2. Международные программы развития гастрономического туризма.
- 3.Гастрономический туризм в России: особенности и география.
4. Гастрономический туризм во Владимирской области.
- 5.Факторы развития гастрономического туризма во Владимирской области.
6. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов по Владимирской области.
- 7 Гастрономические фестивали и праздники России.
8. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
9. Национальная кухня мировых гастрономических центров

10. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).

11. Казахская кухня. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов.

Особенности подачи блюд.

12. Национальная итальянская кухня.

13. Французская кухня.

14. Немецкая кухня.

15. Чешская кухня.

16. Кухня Словакии.

17., Венгерская кухня.

18. Австрийская кухня.

19. Китайская кухня.

20. Корейская кухня.

21. Японская кухня.

22. Кухни стран ближнего зарубежья (по выбору студента).

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у них знания, умения и навыки, которые будут способствовать становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего свои профессиональные обязанности в практической деятельности. Самостоятельная работа по дисциплине включает следующие виды:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (реферат);

подготовку к практическим занятиям по темам (тесты и задания приведены в рабочей программе);-

подготовку рефератов, докладов, сообщений, защиту реферата и подготовку к зачету;

- решение ситуационных задач, подготовку к деловым играм, решению производственных ситуаций, работу с литературными и др. источниками.

Предусмотренные виды самостоятельной работы направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений.

Перечень тем самостоятельной работы студентов соответствует тематическому плану рабочей программы.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Отличительные особенности кухонь народов мира.

2. Особенности питания населения отдельных стран.

3. Основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;

4. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.

5. Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага.

6. Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки.

7. Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Ассортимент я холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.

7. Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Ассортимент холодных закусок, супов. Ассортимент горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров.

8. Использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.

9. Особенности приготовления соусов грузинской кухни.
10. Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.
11. Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.
12. Формирование итальянской кухни, традиционное национальное сырье. Ассортимент сыров. Оливковое масло как ингредиент итальянской кухни.
11. Региональная кухня. Технология холодных закусок, (страна – по выбору студента).
12. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Влияний традиций других народов. Традиционное сырье, способы обработки. Производство и использование сыров. Правила приема пищи.
12. Ассортимент блюд французской кухни: холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных, блюд, соусов французской кухни, сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки.
13. Формирование кухни народов Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий в соответствии с традициями питания, ассортимент используемых продуктов.
14. Особенности венгерской, чешской, немецкой кухни.
15. Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность.
16. Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. Особенности приготовления холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Ассортимент сладких блюд и напитков.
17. Формирование японской кухни. Традиции Японской кухни, ее своеобразие. Особенности технологических приемов.
18. Ассортимент блюд и кулинарных изделий японской кухни: супов, горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Фугусаши. Ассортимент суши, ролов. Блюда из лапши. Соусы японской кухни.
19. Ассортимент сладких блюд и напитков Японской кухни.
20. Чайная церемония в Японии. Культура употребления алкогольных напитков. Особенности сервировки стола. Правила этикета при употреблении пищи.

Вопросы для рейтинг-контроля № 1.

1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.
2. Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма
3. Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом
4. Особенности организации гастрономических туров.
5. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

Вопросы для рейтинг-контроля № 2

1. Гастрономические направления, учитываемые при организации гастрономических туров
2. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide
3. Международные программы развития гастрономического туризма

4.Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности

5.Кухни европейских стран

Вопросы для рейтинг-контроля № 3

1. Кухни азиатских стран

2.Кухни стран Северной Америки

3.Кухни стран Южной Америки

4.Австралийская кухня.

5.Тенденции развития мировых гастрономических направлений

Вопросы к зачёту по дисциплине «Особенности и ресурсы гастрономического туризма»

1.Гастрономический туризм как специальный вид туризма.

2. Понятие и история развития гастрономического туризма.

3. Классификация видов гастрономического туризма

4. Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом

5. Особенности организации гастрономических туров.

6. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

7. Гастрономические направления, учитываемые при организации гастрономических туров

8. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide

9. Международные программы развития гастрономического туризма

10. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности

11. Кухни европейских стран

12. Кухни азиатских стран

13. Кухни стран Северной Америки

14. Кухни стран Южной Америки

15. Австралийская кухня

16. Тенденции развития мировых гастрономических направлений

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

а) основная литература:

1.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] :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°», 2015 — 368 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>]

2.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 — 496 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>]

б) дополнительная литература:

1. 100000 лучших кулинарных рецептов мира. – Москва-Минск, АСТ – Хорвест, 2011. – 784 с.

2 Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017-816 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>]

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : сборник / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2013. – с.210.

в) периодические издания

1. Гостиница и ресторан. Журнал.

2. Ресторатор. Журнал.

3 Ресторанный бизнес. Журнал.

г) интернет-ресурсы

1. www.prorestoran.com
2. www.restoranportal.ru
3. www.allcafe.info
4. www.nta-rus.com/publishing/restorator
5. www.rurestaurant.com
6. www.hospitality.ru
- 7.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Особенности и ресурсы гастрономического туризма» используются учебная аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВЛГУ, информационно-справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант».

Примечание


В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.02 «Туризм»

Рабочую программу составил  к.т.н. О.И. Ирина

Рецензент

(представитель работодателя)

 Савина Е.А.
(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры туризма и сервиса

Протокол № 9 от 23.05.19 года

Заведующий кафедрой  Л.Г. Гужова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.01 «Сервис»

Протокол № 3 от 07.06.19 года

Председатель комиссии  О.П. Пашченко