

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 23.09.2024 14:29:38  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования

**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Экономика гостиничного предприятия  
направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма  
форма обучения: заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 23.04.2024 г. и требованиями ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело Индустрия гостеприимства и туризма к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Маркетинга и муниципального управления  
, протокол №

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Белоножко Манина Львовна

Рабочую программу разработал:

доцент , к.с.н., доцент \_\_\_\_\_ Ребышева Лидия Васильевна

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цели дисциплины: освоение и формирование теоретических и практических знаний и навыков по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия», приобретение умений и способности их применять на практике, развитие творческого мышления обучающихся, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Основными задачами изучения курса являются:

1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ по дисциплине «Экономика гостиничного предприятия», ориентированных на современные тенденции развития сферы гостеприимства.

2.Обоснование формирования внутренней политики гостиничного предприятия как фактора успешной работы;

3.Развитие практических навыков работы с финансово-экономической информацией и применения системы базовых финансовых показателей, принципами организации деятельности гостиничного предприятия.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части учебного плана образовательной программы.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- нормативно - правовых актов, регламентирующих предпринимательскую деятельность гостиничного предприятия;

- факторы внешней и внутренней среды гостиничного предприятия, оказывающие влияние на организацию гостиничных услуг;

- направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства.

Умения:

- самостоятельно и творчески использовать теоретические знания в области организация приема и размещения в процессе последующего обучения и при прохождении производственной практики на гостиничном предприятии;

- обеспечивать контроль и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) по организации приема и размещению;

- разрабатывать и реализовывать проекты по повышению лояльности предоставляемых услуг и конкурентоспособности гостиничного комплекса.

Владение:

- методами анализа и оценки информации, отражающей состояние и тенденции развития рынков гостиничной индустрии;

- методами управления командой для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению, продвижению;

- навыками выявления потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин:

Институциональная экономика

и служит основой для освоения дисциплин:

Бизнес-планирование в сфере гостеприимства

Анализ деятельности организаций сферы гостеприимства

Проектно-технологическая практика

Преддипломная практика.

### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и определять способы их достижения.	Знать: 31 экономическую теорию
		Уметь: У1 выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства
		Владеть: В1 навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения

### 4. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов.

Таблица 4.1

Курс	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
3	6	8		90	4	Контр.раб.,Зачёт

### 5. Структура и содержание дисциплины/модуля

#### 5.1. Структура дисциплины.

Структура дисциплины	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Л.	Пр.	Лаб.				
1. Предприятия гостиничного хозяйства							
1.1 Предприятия гостиничного хозяйства	-	1	-	11	12	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия, презентация
Итого по разделу	-	1	-	11	12		
2. Основной капитал гостиничного предприятия.							
2.1 Основной капитал гостиничного предприятия	1	1	-	11	13	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия, задачи
Итого по разделу	1	1	-	11	13		
3. Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия							
3.1 Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия	-	1	-	11	12	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия, задачи
Итого по разделу	-	1	-	11	12		

4. Ценовая политика гостиничного предприятия							
4.1 Ценовая политика гостиничного предприятия	1	1	-	11	13	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия презентация
Итого по разделу	1	1	-	11	13		
5. Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.							
5.1 Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	1	1	-	11	13	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия Презентация
Итого по разделу	1	1	-	11	13		
6. Управление затратами гостиничного предприятия							
6.1 Управление затратами гостиничного предприятия	1	1	-	11	13	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия Презентация
Итого по разделу	1	1	-	11	13		
7. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия							
7.1 Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	1	1	-	12	14	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия Задачи
Итого по разделу	1	1	-	12	14		
8. Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса							
8.1 Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	1	1	-	12	14	ОПК-5.1-31, ОПК-5.1-У1, ОПК-5.1-В1	Дискуссия Презентация
Итого по разделу	1	1	-	12	14		
Зачет, контрольная работа				4	4		Вопросы к зачёту
Итого по дисциплине	6	8	-	94	108		

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 1. Предприятия гостиничного хозяйства

#### 8.2 Предприятия гостиничного хозяйства

Гостиницы: понятия, характеристики, системы классификации. Формы собственности гостиничных предприятий. Обязательства и формы ответственности гостиничных предприятий. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Типология гостиниц. Функциональное назначение гостиниц. Основные показатели гостиничных предприятий. Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Понятие «гостиничный продукт», его свойства. Правила предоставления гостиничных услуг. Внешняя и внутренняя среда гостиничного предприятия.

### 2. Основной капитал гостиничного предприятия.

#### 2.1 Основной капитал гостиничного предприятия

Имущество и капитал предприятия. Основные фонды предприятия. Состав и классификация основных фондов. Структура основных фондов и факторы ее определения. Оценка основных фондов предприятия. Износ основных фондов предприятия. Методы воспроизводства основных фондов. Амортизация основных фондов гостиницы. Показатели использования основных фондов гостиничного предприятия. Оборотный капитал гостиничного предприятия. Нематериальные активы гостиничного предприятия.

### 3. Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия

3.1 Персонали организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия  
Кадры гостиничного предприятия: классификация и структура. Показатели, характеризующие персонал предприятия. Структура затрат рабочего времени. Планирование численности работников гостиничного предприятия.

Понятие, сущность и функции заработной платы. Принципы и элементы заработной платы. Формы и системы оплаты труда на гостиничном предприятии. Мотивация и стимулирование персонала. Состав и структура фонда оплаты труда.

#### 4. Ценовая политика гостиничного предприятия

##### 4.1 Ценовая политика гостиничного предприятия

Общие подходы формирования ценовой политики на гостиничных предприятиях. Затратные подходы в формировании цены на продукцию и услугу предприятий индустрии гостеприимства. Расчет цены по методу «средние издержки плюс прибыль». Расчет цены на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли. Рыночные методы в формировании цен на продукцию и услуги гостиничных, ресторанных и туристических предприятий. Установление цены на основе ощущаемой ценности товара. Ориентация на спрос. Установление цены на основе уровня текущих цен на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Установление цены на основе закрытых торгов, продажа и покупка гостиничных цепей и ресторанных сетей. Стратегия «престижных цен».

#### 5. Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.

##### 5.1 Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.

Понятие себестоимости. Классификация затрат гостиничного предприятия. Калькулирование себестоимости гостиничной услуги. Планирование себестоимости.

#### 6. Управление затратами гостиничного предприятия

##### 6.1 Управление затратами гостиничного предприятия

Общая характеристика затрат на гостиничных предприятиях. Прогрессивные и скачкообразные затраты на весь объем и на единицу продукции, и услуги индустрии гостеприимства и туризма. Соотношение полезных и холостых затрат в зависимости от объемов производства и обслуживания на предприятиях индустрии гостеприимства и туризм. Метод директ-костинг. График безубыточности общих и удельных затрат. Запас финансовой прочности гостиничного, ресторанный и туристического предприятия. Дифференциация издержек на предприятиях гостиничного комплекса. Метод максимальной и минимальной точки. Графический метод дифференциации затрат. Метод наименьших квадратов дифференциации издержек гостиничного, ресторанный предприятия.

#### 7. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия

##### 7.1 Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия

Прибыль гостиничного предприятия и методы ее расчета. Безубыточность работы гостиничного предприятия. Точка безубыточности: понятие, методика расчета, применение. Рычаги (левередж) операционный, финансовый и сопряженный. Механизм формирования налогообложения и распределение прибыли. Рентабельность гостиничного предприятия.

8. Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса

## 8.1 Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса

Основные показатели эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса. Расчет приведенных затрат. Функция эффективности использования ресурсов на предприятии гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Специфические показатели оценки экономической эффективности функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Прибыль на гостиничных, ресторанных и туристических предприятиях. Схема формирования прибыли предприятия индустрии гостеприимства и туризма. Рентабельность на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического комплекса.

### 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

#### Лекционные занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекционного занятия
2. Основной капитал гостиничного предприятия.	1	Основной капитал гостиничного предприятия.
4. Ценовая политика гостиничного предприятия	1	Ценовая политика гостиничного предприятия
5. Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	1	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
6. Управление затратами гостиничного предприятия	1	Управление затратами гостиничного предприятия
7. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	1	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
8. Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	1	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого	6	

#### Практические занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
1. Предприятия гостиничного хозяйства	1	Предприятия гостиничного хозяйства
2. Основной капитал гостиничного предприятия.	1	Основной капитал гостиничного предприятия.
3. Персонали организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия	1	Персонали организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия
4. Ценовая политика гостиничного предприятия	1	Ценовая политика гостиничного предприятия
5. Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	1	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.
6. Управление затратами гостиничного предприятия	1	Управление затратами гостиничного предприятия
7. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	1	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия
8. Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	1	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса
Итого	8	

#### Самостоятельная работа студента

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
1. Предприятия гостиничного хозяйства	11	Предприятия гостиничного хозяйства	Подготовка к дискуссии; подготовка презентации

2. Основной капитал гостиничного предприятия.	11	Основной капитал гостиничного предприятия.	Подготовка к дискуссии; подготовка к решению задач
3. Персонали организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия	11	Персонали организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия	Подготовка к дискуссии и решению задач
4. Ценовая политика гостиничного предприятия	11		Подготовка к дискуссии; подготовка презентации
5. Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	11	Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия.	Подготовка к дискуссии; подготовка презентации
6. Управление затратами гостиничного предприятия	11	Управление затратами гостиничного предприятия	Подготовка к дискуссии; подготовка презентации
7. Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	12	Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия	Подготовка к дискуссии; подготовка к решению задач
8. Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	12	Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса	Подготовка к дискуссии; Подготовка презентации
Итого	90		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

## **6. Тематика курсовых работ**

не предусмотрено

## **7. Контрольные работы**

1. Производственная структура гостиничного предприятия и пути её совершенствования.
2. Ресурсы гостиничного предприятия и их эффективное использования.
3. Экономическая эффективность использования основных фондов (средств) гостиничного предприятия.
4. Оборотные средства гостиничного предприятия и пути улучшения их использования.
5. Формирование и использование прибыли гостиничного предприятия.
6. Пути повышения финансовых результатов гостиничного предприятия.
7. Персонал гостиничного предприятия (организации) и пути повышения эффективности использования рабочей силы.
8. Пути повышения качества гостиничных услуг на предприятии.
9. Эффективность ценообразования гостиничного предприятия.



10. Производственная программа гостиничного предприятия и пути её формирования.
11. Бизнес – план как проект нового гостиничного предприятия.
12. Оценка финансового состояния гостиничного предприятия.
13. Стандартизация и сертификация гостиничных услуг. Государственные стандарты РФ.
14. Оценка гостиничного предприятия в системе инвестирования.
15. Законные способы снижения налоговых платежей гостиничного предприятия.
16. Оплата и мотивация труда работников гостиничного предприятия.
17. Финансовый план гостиничного предприятия: доходы и поступления, расходы и отчисления.
18. Организационные формы предпринимательства гостиничных предприятий.
19. Уставный капитал и имущество гостиничного предприятия: понятие и состав.
20. Основные направления снижения себестоимости гостиничной услуги.

### 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся представлена ниже.

Номер курса 3

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Участие в дискуссии по теме: «Предприятия гостиничного хозяйства»	5
2	Подготовка презентации	5
3	Участие в дискуссии по теме: «Основной капитал гостиничного предприятия»	3
4	Решение практических задач	12
5	Участие в дискуссии по теме «Персонал и организация оплаты труда персонала гостиничного предприятия»	5
6	Решение практических задач	10
7	Участие в дискуссии по теме: «Ценовая политика гостиничного предприятия»	5
8	Подготовка презентации	5
9	Участие в дискуссии по теме: «Себестоимость гостиничной услуги и затраты гостиничного предприятия»	5
10	Подготовка презентации	5
11	Участие в дискуссии по теме: «Управление затратами гостиничного предприятия»	5
12	Подготовка презентации	5
13	Участие в дискуссии по теме: «Прибыль и безубыточность гостиничного предприятия»	5
14	Решение практических задач	10
15	Участие в дискуссии по теме: «Оценка эффективности функционирования предприятий гостиничного комплекса»	10
16	Подготовка презентации	5
	Итого:	100
	ВСЕГО:	100

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ [www.urait.ru](http://www.urait.ru)
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства

Microsoft Office Professional Plus

Microsoft Windows

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным

Таблица 10.1

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины/модуля (демонстрационное оборудование)
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 1 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 2 шт., проекционный экран - 1 шт., микрофон - 1 шт., телевизор - 2 шт., документ-камера - 1 шт.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 1 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 2 шт., проекционный экран - 1 шт., микрофон - 1 шт., документ-камера - 1 шт.

## 11. Методические указания по организации СРС

Изложены в МР

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

**Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания**

Дисциплина Экономика гостиничного предприятия  
 Код, направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
 Направленность Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
ОПК-5	Знать: З1 экономическую теорию	Не владеет знаниями экономической теории	Демонстрирует отдельные знания экономической теории	Демонстрирует достаточные знания экономической теории	Демонстрирует исчерпывающие знания экономической теории
ОПК-5	Уметь: У1 выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	Не умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	Умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства, допуская незначительные ошибки	Хорошо умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства	В совершенстве умеет выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства
ОПК-5	Владеть: В1 навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	Не владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	Владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения, допуская незначительные ошибки	Хорошо владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения	В совершенстве владеет навыками сопоставления экономических показателей и обоснованного выбора наиболее эффективного решения

**КАРТА  
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина Экономика гостиничного предприятия

Код, направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Индустрия гостеприимства и туризма

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Иванилова С. В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: Учебное пособие для бакалавров. - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023. - 213 – Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/102282.html">http://www.iprbookshop.ru/102282.html</a>	ЭР*	30	100	+
2	Чунихина И. А. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для бакалавров направлений 38.03.02 «менеджмент» и 43.03.03 «гостиничное дело». - Москва: РУТ (МИИТ), 2020. - 107 – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/175985">https://e.lanbook.com/book/175985</a>	ЭР*	30	100	+
3	Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 413 – Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/518225">https://urait.ru/bcode/518225</a>	ЭР*	30	100	+

\*ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

# Лист согласования 00ДО-0000706444

Внутренний документ "Экономика гостиничного предприятия\_2024\_43.03.03\_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибик Лариса Николаевна

Документ подписал: Белоножко Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано