

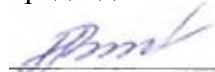
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 10.07.2024 10:06:48
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель КСН



Попов В.Г.

«30» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Организация производственной деятельности
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль: Технология и организация ресторанного дела
форма обучения: очная

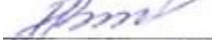
Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30.08.2021 и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения дисциплины «Организация производственной деятельности».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры ТТШП

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой  В.Г. Попов

«30» августа 2021 г

Рабочую программу разработал:

В.Г. Попов, д.т.н., профессор



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель: Формирование у студентов, будущих бакалавров – технологов предприятий общественного питания, современного экономического мышления;

- Формирование системы специальных знаний в области анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Задачи:

- развивать навыки анализа и планирования торгово – производственной деятельности предприятий общественного питания;
- научиться творчески подходить к решению практических задач;
- самостоятельно принимать решения по вопросам повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины/модуля в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.27 «Организация производственной деятельности» относится к обязательной части. Для полного усвоения данной дисциплины студенты должны знать следующие разделы ФГОС: математика, технология продукции общественного питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Знания по дисциплине «Основы производственной деятельности предприятий общественного питания» необходимы студентам данного направления для усвоения знаний по следующим дисциплинам: проектирование предприятий общественного питания, организация ресторанного сервиса, технология и организация лечебно-профилактического питания.

3. Результаты обучения по дисциплине/модулю

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации	ОПК-3.1 способность определять цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и продаваемой продукции собственного производства внутри и вне предприятия питания	31 Нормативную модель технологических процессов
		У1 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов
	ОПК-3.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности процесса производства и продаж	В1 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.
		32 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации
		У2 Внедрять инновационные техно-

		логии в технологический процесс
		В2 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии
	ОПК-3.3 владеть системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	З3 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию
		У3 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий
		В3 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК.-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач. УК.-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	З4 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия
		У4 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства
		В4 обладать опытом смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия
	УК.-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в процессе реконструкции предприятий	З5 понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли
		У5 снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности
		В5 обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия
	УК.-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	З6 понимать основы планирования и экономического анализа
		У6 внедрять принципы экономического анализа
		В6 обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности

4.

Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	5	34	18	-	65	27	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины/модуля

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины/модуля	Аудиторные занятия, час.	СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства ¹
-------	-----------------------------	--------------------------	-----------	-------------	---------	---------------------------------

	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	1	Сущность и содержание дисциплины	2	1		5	10	ОПК-3,1 УК-10.2	Устный опрос
2	2	Планирование деятельности предприятия общественного питания	4	1		5	10	ОПК-3,2 УК-10.1	Устный опрос
3	3	Макро - , микроспрос	2	1		5	10	ОПК-3,1 УК-10.1	Устный опрос
4	4	Производственная программа предприятия общественного питания.	2	1		5	10	ОПК-3,3 УК-10.3	Устный опрос
5	5	Классификация товарооборота	2	1		4	10	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
6	6	Планирование общего объема розничного товарооборота	2	1		4	10	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
7	7	Планирование численности и заработной платы персонала	4	1		4	10	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
8	8	Заработная плата в общественном питании.	2	1		4	10	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
9	9	Планирование валового дохода	2	1		4	10	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
10	10	Методы планирования прибыли	2	2		5	10	ОПК-3,1 УК-10.2	Устный опрос
11	11	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	2	2		5	10	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
12	12	Эффективность капитальных вложений.	2	2		5	10	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
13	13	Издержки производства и обращения	2	1		5	12	ОПК-3,2 УК-10.2	Устный опрос
14	14	Анализ эффективности в общественном питании	4	2		5	12	ОПК-3,3 УК-10.2	Устный опрос
...	Курсовая работа –не предусмотрена								
...	зачет								
Итого:			34	18	-	65	144		

5.2. Содержание дисциплины/модуля.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины/модуля (дидактические единицы).

Раздел 1. Сущность и назначение дисциплины. Приводятся основные примеры использования производственно-экономических знаний в деятельности общества. Основные закономерности развития предприятия. Социально-экономические, производственно-финансовые, коммерческие, планово-экономические и другие системы, которые показывают взаимосвязь.

Раздел 2. Планирование деятельности предприятия общественного питания. Приводятся основные этапы планирования. Принципы и методы планирования. Специфические и классические виды планирования.

Раздел 3. Макро - , микроспрос. Макроспрос, расчёт коэффициента эластичности спроса на услуги предприятия. Микроспрос, факторы, формирующие микроспрос.

Раздел 4. Производственная программа предприятия общественного питания. Сущность и назначения производственной программы. Виды меню. Планирование производственной деятельности в зависимости от ассортимента производственной деятельности.

Раздел 5. Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли. Оптовый, розничный, критический товароборот, а также по продукции собственного производства и покупным товарам.

Раздел 6. Планирование общего объема розничного товарооборота. Опытноматематическое обоснование, расчётно-аналитический, балансовый и другие методы, позволяющие прогнозировать товароборот.

Раздел 7. Эффективность капитальных вложений. Основные фонды. Классификация основных фондов. Капиталовложение. Основные принципы эффективности использования основных фондов

Раздел 8. Издержки производства и обращения. Условно постоянные и условно переменные издержки. Средние издержки. Расчёт и экономическая целесообразность снижения издержек.

Раздел 9. Анализ эффективности в общественном питании. Рентабельность использования основных фондов. Рентабельность производственной деятельности. Сроки окупаемости капиталовложений.

5.2.2. Содержание дисциплины/модуля по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
1	1	2	Сущность и назначение дисциплины
2	2	4	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	4	Макро - , микроспрос
4	4	4	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	4	Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли
6	6	4	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	4	Эффективность капитальных вложений
8	8	4	Издержки производства и обращения
9	9	4	Анализ эффективности в общественном питании
Итого		34	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
1	1	2	Сущность и назначение дисциплины
2	2	2	Планирование деятельности предприятия общественного питания
3	3	2	Макро - микроспрос
4	4	2	Производственная программа предприятия общественного питания.
5	5	2	Классификация товарооборота. Методы планирования прибыли
6	6	2	Планирование общего объема розничного товарооборота
7	7	3	Эффективность капитальных вложений
8	8	3	Издержки производства и обращения
Итого:		18	

Лабораторные работы-лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.4

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
1	1	5	Сущность и назначение дисциплины	подготовка и оформление практических работ
2	2	5	Планирование деятельности предприятия общественного питания	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
3	3	5	Макро - микроспрос	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
4	4	5	Производственная программа предприятия общественного питания.	подготовка к аттестациям, зачету
5	5	4	Планирование общего объема розничного товарооборота	подготовка и оформление практических работ
6	6	4	Эффективность капитальных вложений	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
7	7	4	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
8	8	4	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету
9		4	Планирование валового дохода	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
10		5	Методы планирования прибыли	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
11		5	Комплексная увязка валовой прибыли предприятия общественного питания и показателей, обеспечивающих ее достижение	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
12		5	Эффективность капитальных вложений.	подготовка и оформление практических работ
13		5	Издержки производства и обращения	работа с лекционным материалом, поиск и

			ния	анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
14		5	Анализ эффективности в общественном питании	подготовка к аттестациям, зачету работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций
Итого:		65		

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

Технология традиционного обучения, информационные технологии

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы (проекты) учебным планом не предусмотрены.

7.

Контрольные работы

Не предусмотрены

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 очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий текущего контроля	Баллы	№ недели
1	Работа на лекциях	0-5	1-6
2	Выполнение и защита практических работ	0-5	1-6
3	Тестирование 1 аттестация	0-7	6
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30	
4	Работа на лекциях	0-5	7-12
5	Выполнение и защита практических работ	0-5	7-12
6	Тестирование 2 аттестация	0-7	12
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30	
7	Работа на лекциях	0-5	13-17
8	Выполнение и защита практических работ	0-5	13-17
9	Тестирование 3 аттестация	0-6	17
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40	
ВСЕГО:		100	
16	Итоговое тестирование для задолжников	90	-

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ»

<https://e.lanbook.com>

2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>

3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru

4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>

5. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Перечень оборудования, необходимого для успешного освоения образовательной программы		
Наименование	Кол-во	Значение
Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	1	Наглядность при изучении соответствующего материала
Microsoft Windows (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Microsoft Office (актуальная версия)	1	Система для реализации работы мультимедийного оборудования
Комплект учебной мебели		Для ведения занятий

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

Организация производственной деятельности: методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Организация производственной деятельности» / сост. В.Г. Попов; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019.-16с.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Организация производственной деятельности

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность: Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации	ОПК-3.1 способность определять цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и продаваемой продукции собственного производства внутри и вне предприятия питания	31 Нормативную модель технологических процессов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 Проводить анализ поставленной цели и функций технологических процессов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 Методиками разработки цели, функциями и методами получения обратной связи.	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-3.2 анализировать информацию о развитии предприятия и принимать решения в области повышения эффективности про-	32 Основные понятия и технологии производственных процессов на основе индустриализации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	цесса производства и продаж	У2 Внедрять инновационные технологии в технологический процесс	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В2 Обладать навыками перевода технологических процессов на индустриальные технологии	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-3.3 владеть системой производства, товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	З3 Динамику развития предприятия и мероприятия по их корректированию	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У3 Осуществлять реконструкцию предприятия с целью внедрения автоматизированных технологических линий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В3 Источниками ресурсов, позволяющими эффективно управлять технологическими процессами	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач.	З4 понимать технологические процессы, в зависимости от типа предприятия	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У4 управлять технологическими процессами, снижающими издержки производства	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В4 обладать опытом	Не демонстрирует	Частично демонстри-	В достаточной мере	Демонстрирует вла-

		смены ассортиментной матрицы, в зависимости от типа предприятия	владение указанными навыками	рует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	демонстрирует владение указанными навыками	дение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК.-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	35	понимать принципы формирования товарооборота, валового дохода и прибыли	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	У5	снижать издержки производства в зависимости от смены производственной деятельности	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	В5	обладать навыками управления финансовыми потоками предприятия	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК.-10.3. Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении профессиональных задач.	36	понимать основы планирования и экономического анализа	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	У6	внедрять принципы экономического анализа	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	В6	обладать навыками внедрения этапов планирования производственной деятельности	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА

обеспеченности дисциплины (модуля) учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Организация производственной деятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ 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	Тошев, А. Д. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. Д. Тошев. - Челябинск : ЮУрГУ, 2019. - 87 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/179261 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Лань".	ЭР	25	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с	15	25	100	+
3	Организация производственной деятельности предприятия общественного питания [Текст] : учебное пособие / В. Г. Попов. - Тюмень : ТИУ, 2017. - 100 с. Электронная библиотека ТИУ	ЭР	25	100	+

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

Заведующий кафедрой ТТПП |  В.Г. Попов

« 30 » 08 2021 г.

Директор БИК  Д.К. Каюкова

« 30 » 08 2021 г.
М.П. Для документов



**Дополнения и изменения
к рабочей программе дисциплины (модуля)**

на 20_ - 20_ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие дополнения (изменения):

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность, ученое звание, степень) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

Дополнения (изменения) в рабочую программу рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ТТПП.

(наименование кафедры)

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____.

Заведующий кафедрой _____ Попов В.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий выпускающей кафедрой/

Руководитель образовательной программы _____ В.Г. Попов

«_____» _____ 20__ г.