

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:37:52
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

Заведующий кафедрой
К.А. Антошина
«24» 02 2026г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
Б2.В.03 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,
38.00.00 Экономика и управление
(шифр и наименование дисциплины, практики)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения,
38.03.02 Менеджмент
(код и наименование направления подготовки)

Технологии и управление пищевыми системами
(профиль)

Разработчик:
доцент Османова Ю.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 24.02.2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г

Паспорт
оценочных материалов по практике
Б2.В.03(Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ
ПРАКТИКА

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

№ п/ п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии	8
2	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	8
3	ПК-3 Организует и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья в соответствии с требованиями к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

4	ПК-4 Разрабатывает и обосновывает комплекс технологических и гигиенических мероприятий по обеспечению безопасности продуктов питания животного происхождения в процессе их производства, хранения и переработки	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
5	ПК-5 Способен осуществлять и контролировать технологические процессы производства с учетом требований нормативных документов в области пищевой промышленности совершенствовать систему менеджмента качества согласно требованиям стандартов ISO серии 9000 для обеспечения соответствия продуктов питания установленным нормам	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
6	ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать эффективные маркетинговые стратегии и тактики, организовывать логистическую деятельность на уровне предприятия пищевой промышленности	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
7	ПК-7 Способен управлять производственными процессами в сфере продуктов питания животного происхождения, используя современные информационные и компьютерные технологии, методы визуализации технологических решений	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения	8

		предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	
8	ПК-8 Способен разрабатывать проекты строительства, реконструкции и технологического перевооружения предприятий пищевой промышленности работающих с сырьем животного происхождения, включая комплект проектно-технологической документации производственные программы и технико-экономическое обоснование, с использованием современных программных средств и информационного сопровождения.	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
9	ПК-9. Способен разрабатывать стратегические решения на основе проведения комплексного анализа и моделирования бизнес-процессов в предприятиях пищевой промышленности	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
10	ПК-10 Способен осуществлять учет и анализ финансовых операций на предприятиях отрасли, формируя достоверную финансовую отчетность	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

11	ПК-11 Способен разрабатывать и внедрять эффективные бизнес-модели и стратегии для организации предприниматель-ско деятельности в сфере пищевой промышленности	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
12	ПК-12 Способность разрабатывать и реализовывать комплексные рекламные стратегии, направленные на продвижение бренда и стимулирование продаж в сфере пищевой промышленности	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические физико-химические анализы органолептические исследования обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	Отчет о прохождении практики

2	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1_{ПК-2} Разрабатывает и обосновывает предложения по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, включая применение пищевых добавок и нутрициологически обоснованных решений, а также внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья с обеспечением безопасности и качества продукции ИДК-2_{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3_{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождении практики
3	ПК-3 Организует и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные и мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья, требований к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	ИДК-1_{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3_{ПК-3} Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики

4	ПК-4 Разрабатывает и обосновывает комплекс технологических и гигиенических мероприятий по обеспечению безопасности продуктов питания животного происхождения в процессе их производства, хранения и переработки	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет контроль соблюдения технологических, гигиенических и биологических норм безопасности сырья и готовой продукции животного происхождения на всех этапах производства ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает и обосновывает мероприятия по обеспечению безопасности продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-4} Организует и проводит инструктаж персонала по соблюдению технологических, гигиенических и санитарно-безопасных норм на производстве продуктов питания животного происхождения	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождении практики
5	ПК-5 Способен осуществлять и контролировать технологические процессы производства с учетом требований нормативных документов в области пищевой промышленности, совершенствовать систему менеджмента качества согласно требованиям стандартов ISO серии 9000 для обеспечения соответствия продуктов питания установленным нормам	ИДК-1 _{ПК-5} Знает правила разработки технической документации, анализирует и применяет требования нормативных документов относительно качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, понимает принципы управления качеством, их применение для повышения конкурентоспособности продуктов питания на рынке ИДК-2 _{ПК-5} Умеет разрабатывать мероприятия по недопущению выпуска дефектной пищевой продукции, реализует меры корректирующего характера направленные как на управление производственным процессом, так и на устранение причин неудовлетворительного функционирования на всех этапах жизненного цикла продукта ИДК-3 _{ПК-5} Владеет подходами управления качеством на всех этапах производственного процесса, анализирует внутренние (внешние) факторы и условия, влияющие на эффективность применения системы менеджмента качества в деятельности предприятия пищевой промышленности	Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	

6	ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать эффективные маркетинговые стратегии и тактики, организовывать логистическую деятельность на уровне предприятия пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-6} Умеет анализировать рыночную ситуацию, потребительское поведение и конкурентную среду для формирования ценностных предложений предприятия пищевой промышленности ИДК-2 _{ПК-6} Проводит маркетинговые исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга реализует маркетинговую политику предприятия пищевой промышленности ИДК-3 _{ПК-6} Осуществляет управление движением материальных и информационных потоков от источника производства к конечному потребителю с целью минимизации затрат и обеспечения удовлетворения потребностей клиентов	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики
7	ПК-7 Способен управлять производственными процессами в сфере продуктов питания животного происхождения, используя современные информационные и компьютерные технологии, методы визуализации технологических решений	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет компьютерные технологии, базы данных и программные средства для моделирования, мониторинга и управления производственными процессами продуктов питания животного происхождения ИДК-2 _{ПК-7} Осуществляет поиск, анализ и внедрение современных технических и технологических решений в области производства продуктов питания животного происхождения с использованием ИТ-инструментов ИДК-3 _{ПК-7} Разрабатывает и оформляет производственно-технологическую документацию, чертежи и отчетность по утвержденным формам с использованием систем инженерной и компьютерной графики	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождении практики

8	ПК-8 Способен разрабатывать проекты строительства, реконструкции и технологического перевооружения предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения, включая комплект проектно-технологической документации, производственные программы и технико-экономическое обоснование, с использованием современных программных средств и информационного сопровождения.	ИДК-1_{ПК-8} Применяет программные продукты и информационные технологии для проектирования моделирования и сопровождения строительства и реконструкции предприятий пищевой промышленности ИДК-2_{ПК-8} Разрабатывает производственную программу предприятия и технико-экономическое обоснование проектов с учётом технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3_{ПК-8} Обеспечивает соблюдение принципов технологического процесса, строительных и санитарно-гигиенических норм при проектировании и реконструкции предприятий пищевой промышленности.	Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	
9	ПК-9. Способен разрабатывать стратегические решения на основе проведения комплексного анализа моделирования бизнес-процессов предприятий пищевой промышленности	ИДК-1_{ПК-9} Умеет применять методы и инструменты стратегического анализа для формирования и реализации стратегии развития предприятий пищевой промышленности и управления процессами организации производства ИДК-2_{ПК-9} Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней описывающие бизнес-процессы в предприятиях пищевой промышленности ИДК-3_{ПК-9} Разрабатывает проекты новых продуктов или улучшения существующих на основе моделирования бизнес-процессов организации	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики

10	ПК-10 Способен осуществлять учет и анализ финансовых операций предприятий отрасли, формируя достоверную финансовую отчетность	ИДК-1 _{ПК-10} Умеет применять методы оценки финансового состояния предприятия, планирования и контроля его финансовых ресурсов, а также разработки стратегий оптимизации затрат и повышения рентабельности ИДК-2 _{ПК-10} Формирует достоверную отчетность на основе учета и анализа финансовых операций, проведения внутреннего контроля соответствующую требованиям законодательства и стандартам ИДК-3 _{ПК-10} Владеет инструментами финансового анализа бюджетирования и управления инвестициями для принятия обоснованных решений по развитию бизнеса		
11	ПК-11 Способен разрабатывать и внедрять эффективные бизнес-модели стратегии для организации предпринимательской деятельности в сфере пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-11} Знает сущность содержание, виды и формы предпринимательства как самостоятельной деятельности направленной на получение прибыли ИДК-2 _{ПК-11} Умеет рассчитывать и анализировать экономические показатели результатов деятельности, управлять ресурсами и оптимизировать производственные процессы с целью повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности ИДК-3 _{ПК-11} Владеет методами планирования и контроля, а также навыками оценки рисков и принятия управленческих решений для обеспечения устойчивого и инновационного развития в сфере пищевого производства		

12	ПК-12 Способности разрабатывать, реализовывать комплексные рекламные стратегии, направленные на продвижение бренда, стимулирование продаж в сфере пищевой промышленности	ИДК-1ПК-12 Анализирует целевую аудиторию, разрабатывает коммуникационные кампании, оценивает их эффективность ИДК-2ПК-11 Применяет маркетинговый инструментарий для создания, развития и поддержания ценности продукта и бренда, включая управление репутацией позиционированием ИДК-3ПК-11 Обладает навыками интеграции рекламных коммуникаций с общими бизнес-целями предприятия для продвижения продукта и бренда, стимулирования продаж в сфере пищевой промышленности		
----	--	--	--	--

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Ведение дневника производственной практики» (для очной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
30-25 баллов	дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются
24-15 баллов	дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены не полно, не профессиональным языком
14-5 баллов	дневник заполнен неаккуратно, не своевременно, записи краткие, не соответствуют требованиям программы.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Содержание отчета по практике»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
30-25 баллов	объективная самооценка знаний и умений, максимальное выполнение пунктов программы, добросовестное заполнение всех пунктов, наличие предложений по улучшению практики, приложения
24-15 баллов	наблюдается незначительное нарушения в объективной самооценке собственных знаний и умений (не оценены некоторые пункты), допускаются недочеты при заполнении пунктов отчета (не оценены некоторые пункты)
14-5 баллов	отсутствуют предложения по улучшению практики, не объективная самооценка своей практической деятельности приложения малоценны или отсутствуют

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Оформление отчета по практике»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
10-9 баллов	Если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по практике
8-5 баллов	если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчёта немного не соответствует предъявляемым требованиям, возможны нарушения график подготовки и сроков сдачи отчёта по практике.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Защита отчета по практике»

Шкала оценивания	Критерии оценивания
30-25баллов	полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по практике.
24-15 баллов	полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по практике.
14-10 баллов	содержание отчета по практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по практике.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания, знаний, умений, навыков

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания на практике. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике и важным источником материалов к написанию отчета.

Отчет по практике - это специфическая форма письменной работы, позволяющая обучающемуся обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Является основным документом, характеризующим работу обучающегося во время практики.

Цель отчета - осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при

прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции и т.п.).

Отчеты по практике готовятся индивидуально.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (определяется программой практики в зависимости от специфики направления подготовки, с учетом профиля подготовки);
- индивидуальное задание (определяется программой практики в зависимости от специфики направления подготовки, с учетом профиля подготовки);
- заключение (подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики в организации);
- список используемой литературы (содержание определяется программой практики и оформляется с учётом методических указаний по практике);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчёта. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчёта оформляется по установленной единой форме. Отчёт подготавливается на листах формата А 4.

Защита отчета по практике проходит в том же порядке, что и защита других видов письменных работ студента. Итоговая оценка формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить защитную речь. При подготовке защиты отчета по практике следует учитывать, что продолжительность выступления в устном исполнении не превышает 15 минут. Главный акцент ставится на целях и задачах, поставленных при выполнении работы, но перед этим дается краткая характеристика предприятию. Затем рассматривается актуальность практики и выполненных заданий (исследований). Студент описывает процесс своей временной работы на занимаемой должности. Заключительным этапом выступления служат приведенные выводы по результатам практики, после которых дается объективная оценка практике.

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе практики

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчета:

1. Понятие и характеристика услуг пищевой промышленности и индустрии питания.
2. Современные тенденции развития пищевой промышленности.
3. Государственная политика в сфере пищевой промышленности ДНР и РФ.
4. Особенности регионального рынка пищевой промышленности.
5. Особенности маркетинга в индустрии питания. Результаты маркетингового исследования.
6. Перспективы развития пищевой промышленности г. Донецка.
7. Особенности и специфика рекламы в сфере пищевой промышленности.
8. Выбор маркетинговых посредников.
9. Обязанности работы технолога в пищевой промышленности.
10. Контроль качества продукции и продаж.
11. Анализ ассортимента продукции в пищевой промышленности.
12. Основные показатели использования основных фондов предприятий пищевой промышленности.
13. Основные цели экономики рынка пищевой промышленности.
14. Принципы работы производственного предприятия пищевой промышленности.
15. Организация поставок сырья и полуфабрикатов.
16. Насколько эффективно предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности области обеспечивают потребности региона в продуктах питания?
17. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.

18. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.
19. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования
20. Анализ контроля качества сырья и готовой продукции.

Индивидуальные задания на практику, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе практики

1. Проект цеха мясосодержащих замороженных полуфабрикатов
2. Проект цеха полуфабрикатов специального назначения
3. Разработка рецептуры вареных колбасных изделий с низкой калорийностью
4. Проект мясоконсервного цеха
5. Проект птицеперерабатывающего цеха
6. Проект колбасного цеха
7. Проект цеха по переработке говядины и свинины на полуфабрикаты для колбасного производства
8. Проект цеха мясных деликатесов
9. Проект цеха полуфабрикатов из мяса птицы
10. Проект цеха деликатесных изделий из мяса птицы
11. Проект цеха мясных полуфабрикатов для школьного питания

Лист изменений и дополнений

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