

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.18.2.Технологии составления меню

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Сервис в индустрии моды и красоты (для набора 2016, 2017)

Форма обучения очная, заочная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний по технологии составления меню для различных мероприятий, проводимых в предприятиях питания, необходимых для выполнения организационной и сервисной деятельности в индустрии моды и красоты

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: рассмотрение различных видов меню, правила их составления в зависимости от заказа и особенностей проведения банкетов и различных мероприятий

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1. В.ДВ 18.2 «Технология составления меню» относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла. В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций с дисциплиной

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	8 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	36
лекционные (ЛК)	12	12
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	24	24
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	36
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

Заочная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам	Всего часов
	10 семестр	
Общая трудоемкость		72
Аудиторные занятия, в т.ч.	12	12
лекционные (ЛК)	6	6
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	6	6
лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	60	60
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	0
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ОПК -2	Готовность разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя
ОПК -3	Готовность организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
ПК -4	Готовность к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
Знать	Пороговый: 1) основы составления меню 2) характеристику предприятий питания 3) основы технологии разработки процесса сервиса в соответствии с меню
	Стандартный: 1) основы составления меню дневного рациона 2) составление меню для предприятий питания 3) разработку меню с учетом ресурсов предприятия
	Эталонный: 1) современные подходы при составлении меню 2) организацию обслуживания мероприятий по меню 3) основы разработки меню с учётом национально-региональных факторов
Уметь	Пороговый: 1) составлять меню для предприятий питания 2) формировать заказ по требованию заказчика 3) учитывать психологические особенности потребителя
	Стандартный: 1) организовать процесс сервиса при обслуживании потребителей 2) учитывать особенности потребителя 3) развивать клиентские отношения с потребителями при составлении меню
	Эталонный: 1) разрабатывать различные типы меню 2) учитывать национально-региональные факторы при составлении меню
Владеть	Пороговый: 1) составлять меню для предприятий питания 2) формировать заказ по требованию заказчика 3) учитывать психологические особенности потребителя
	Стандартный: 1) организовать процесс сервиса при обслуживании потребителей 2) учитывать особенности потребителя 3) развивать клиентские отношения с потребителями при составлении меню
	Эталонный: 1) разрабатывать различные типы меню 2) учитывать национально-региональные факторы при составлении меню

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Значение меню в деятельности предприятий питания	7	1	2		4
	2	Назначение и принципы составления меню	9	1	4		4
2	3	Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню	9	1	2		6
	4	Особенности составления меню при проведении различных мероприятий	12	2	4		6
3	5	Меню дневного рациона, виды банкетных меню	7	1	2		4
	6	Характеристика различных видов банкетов и составление меню	10	2	4		4
4	7	Особенности обслуживания потребителей при проведении мероприятий	8	2	2		4
	8	Культура обслуживания потребителей	10	2	4		4
Итого			72	12	24	0	36

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			СРС
				ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР	
1	1	Значение меню в деятельности предприятий питания	4				4
	2	Назначение и принципы составления меню	8				8
2	3	Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню	10	1	1		8
	4	Особенности составления меню при проведении различных мероприятий	10	1	1		8
3	5	Меню дневного рациона, виды банкетных меню	10	1	1		8
	6	Характеристика различных видов банкетов и составление меню	10	1	1		8
4	7	Особенности обслуживания потребителей при проведении мероприятий	10	1	1		8
	8	Культура обслуживания потребителей	10	1	1		8
Итого			72	6	6	0	60

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Роль меню в деятельности предприятий питания. Виды меню: дневное, банкетное, статическое, циклическое, фуршета, специальное по заказу.
	2	Назначение и принципы составления меню в зависимости от типа предприятия питания (рестораны, бары, кафе, закусочные). Характеристика меню при спортзалах, клубах, фитнес центрах, салонах красоты и другие)
2	3	Значение расположения закусок, блюд и напитков в меню в зависимости от проводимых мероприятий и типа предприятия питания.
	4	Требования к оформлению меню как фактора имиджа предприятия питания. Оформление, калорийность, ингредиенты блюд, выход блюд. Дизайн меню в зависимости от типа предприятия.
3	5	Характеристика банкетных меню: банкет с полным и частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет- чай, банкет по типу шведского стола, банкет- коктейль.
	6	Правила расчета меню при проведении банкетов, особенности расчета блюд на определенное количество потребителей, меню как фактор спроса предприятия питания
4	7	Особенности обслуживания потребителей при проведении мероприятий: правила приема заказа, составление меню, виды оплаты при приеме заказа. Роль администратора в проведении мероприятия.
	8	Культура обслуживания потребителей: правила обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, особенности обслуживания потребителя с учетом проводимого мероприятия, с учетом национальных и демографических факторов

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	
	2	
2	3	Значение расположения закусок, блюд и напитков в меню в зависимости от проводимых мероприятий и типа предприятия питания.
	4	Требования к оформлению меню как фактора имиджа предприятия питания. Оформление, калорийность, ингредиенты блюд, выход блюд. Дизайн меню в зависимости от типа предприятия.
3	5	Характеристика банкетных меню: банкет с полным и частичным обслуживанием, банкет-фуршет, банкет- чай, банкет по типу шведского стола, банкет- коктейль.
	6	Правила расчета меню при проведении банкетов, особенности расчета блюд на определенное количество потребителей, меню как фактор спроса предприятия питания
4	7	Особенности обслуживания потребителей при проведении мероприятий: правила приема заказа, составление меню, виды оплаты при приеме заказа. Роль администратора в проведении мероприятия.
	8	Культура обслуживания потребителей: правила обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, особенности обслуживания потребителя с учетом проводимого мероприятия, с учетом национальных и демографических факторов

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Составление технологических схем типов меню. Ассортимент блюд в ресторане и последовательность их расположения в меню.
	2	Сравнительная характеристика типов меню: преимущества и недостатки
2	3	Методика расположения блюд в меню. Составление примерного ассортимента меню
	4	Расчет блюд в меню в зависимости от проводимых мероприятий
3	5	Подготовка персонала к обслуживанию мероприятий в ресторане
	6	Характеристика столовых приборов и посуды при обслуживании мероприятий
4	7	Организация обслуживания мероприятий в зависимости от потребностей клиентов услуг
	8	Тематическое оформление стола для различных мероприятий Характеристика банкетов в предприятиях питания Приемы и способы оформления меню в различных типах предприятий питания Обслуживание мероприятий и особенности подачи блюд

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	
	2	
2	3	Методика расположения блюд в меню. Составление примерного ассортимента меню
	4	Расчет блюд в меню в зависимости от проводимых мероприятий
3	5	Подготовка персонала к обслуживанию мероприятий в ресторане
	6	Характеристика столовых приборов и посуды при обслуживании мероприятий
4	7	Организация обслуживания мероприятий в зависимости от потребностей клиентов услуг
	8	Тематическое оформление стола для различных мероприятий Характеристика банкетов в предприятиях питания Приемы и способы оформления меню в различных типах предприятий питания Обслуживание мероприятий и особенности подачи блюд

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Теоретические основы ресторанной деятельности при обслуживании	Реферат обзора
1	2	Документационное обеспечение проводимых мероприятий	Реферат- резюме
2	3	Особенности обслуживания гостей при проведении мероприятий	Реферат доклад
2	4	Техника работы обслуживающего персонала	Реферат обзор
3	5	Техника работы администратора ресторана	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций
3	6	Система информационного обеспечения меню	Реферат обзор
4	7	Нормативные документы при составлении меню	Анализ нормативных документов
4	8	Анализ и классификация меню для потребителей в индустрии моды и красоты	Обработка и анализ полученных данных

Заочная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Теоретические основы ресторанной деятельности при обслуживании	Реферат обзора
1	2	Документационное обеспечение проводимых мероприятий	Реферат- резюме
2	3	Особенности обслуживания гостей при проведении мероприятий	Реферат доклад
2	4	Техника работы обслуживающего персонала	Реферат обзор
3	5	Техника работы администратора ресторана	Реферат обзора Подготовка электронных презентаций
3	6	Система информационного обеспечения меню	Реферат обзор
4	7	Нормативные документы при составлении меню	Анализ нормативных документов
4	8	Анализ и классификация меню для потребителей в индустрии моды и красоты	Обработка и анализ полученных данных

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
2	4	Семинар	Семинар беседа	2
3	5	Семинар	Мастер класс по сервировке стола	2
4	7	семинар	Ситуационные задачи	2

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

[Фонд оценочных средств](#)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

1. Лях, О.А. Организация питания в индустрии туризма : учеб. пособие / О. А. Лях. - Чита : ЗабГУ, 2014. - 251 с. - I

6.1.2. Издания из ЭБС

2. Ким, Игорь Николаевич. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : Учебное пособие / Ким Игорь Николаевич; Ким И.Н. - отв. ред. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 241. - (Университеты России). <https://www.biblio-online.ru/book/5FBD7724-D637-4315-8E83-074801388955>

3. Батраева, Элина Александровна. Экономика предприятия общественного питания : Учебник и практикум / Батраева Элина Александровна; Батраева Э.А. - 2-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 390. - (Профессиональное образование) <https://www.biblio-online.ru/book/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546>

Жабина, Светлана Борисовна. Маркетинг в организациях общественного питания : Учебное пособие / Жабина Светлана Борисовна; Жабина С.Б. - 2-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 264. <https://www.biblio-online.ru/book/1E38D5AB-08C4-4873-BD34-62F9B1D1BD1C>

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

. Федцов Владимир, Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010

6.2.2. Издания из ЭБС

1. Лакиза, Наталья Владимировна. Пищевая химия : Учебное пособие / Лакиза Наталья Владимировна; Лакиза Н.В., Неудачина Л.К. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 185. - (Профессиональное образование). <https://www.biblio-online.ru/book/8FFF7FD0-AA0D-4A3E-A2ED-E55A539AA4BD>

2. Касьянов, Геннадий Иванович. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : Учебное пособие / Касьянов Геннадий Иванович; Касьянов Г.И., Семенов Г.В., Грицких В.А., Троянова Т.Л. - 3-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 113. - (Профессиональное образование) <https://www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DCEB17F6125>
3. Кошевой, Евгений Пантелеевич. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : Учебное пособие / Кошевой Евгений Пантелеевич; Кошевой Е.П. - 2-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 226. - (Профессиональное образование) <https://www.biblio-online.ru/book/38E14AE4-B50B-4D3D-911B-90BBC35D814A>
4. Иванова, Елена Евгеньевна. Технология морепродуктов : Учебное пособие / Иванова Елена Евгеньевна; Иванова Е.Е., Касьянов Г.И., Запорожская С.П. - 2-е изд. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 177. <https://www.biblio-online.ru/book/B8F3A3BD-07AE-413C-8DDA-5B449F4C1C7E>
5. Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания за рубежом : Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Бураковская Н.В. - Computer data. - М. : Издательство Юрайт, 2018. - 163. - (Профессиональное образование). <https://www.biblio-online.ru/book/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

<http://www.dom-restoratora.ru>

<http://www.frontdesk.ru>

<http://www.hotelmaster.ru>

<http://www.hotelstop.ru/>

<http://www.HotRes.ru>

<http://www.mos-restorator.ru>

<http://www.prohotel.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-107.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы.

Кабинет «Кулинарии» Комплект специальной учебной мебели. Доска маркерная.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной

экран.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Специализированная учебная мебель: кухонный гарнитур с 2 мойками 1 шт., обеденная группа (стол, 4 стула).

Оборудование: электрическая плита «Лысьва» - 1 шт., электрическая плита «Лысьва» - 1 шт., холодильник «Бирюса» - 1 шт., СВЧ печь «Самсунг» - 1 шт., посуда: комплекты кастрюль, сковородок, сервизы, столовой посуды и приборов, разделочных досок, наборы бокалов и стаканов.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Компьютерный класс Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-301.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, научно-исследовательской работы. Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, проектор, экран.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,
ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Переносной ноутбук – 2 шт., проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon– 1шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного

выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное, более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендуемый план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

Разработчик/группа разработчиков: Рыжова Н.И. - доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2017 г. № 16)**