

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета



2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.3.В.01 ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

ТРУДОЕМКОСТЬ (В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ) 3

Направление подготовки

44.03.04 Профессиональное
обучение (по отраслям)

Отрасль:

Сервис

Профилизация подготовки:

Сервис ресторанного бизнеса

Степень (квалификация) выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

1. Цель изучения дисциплины (модуля).

Целью дисциплины «История и теория ресторанного бизнеса» является знакомство студентов с историческими основами теории и практики ресторанного бизнеса, связанными с экономическими, социальными и национальными особенностями России и других стран мира, динамикой развития данной отрасли в историческом разрезе, состоянием и перспективами её развития на современном этапе.

Задачи дисциплины:

- Обобщение мирового опыта в области истории и теории ресторанного бизнеса в России и за рубежом.
- Ознакомление с национальными, природными и экономическими особенностями народов разных стран, оказавшими влияние на развитие предприятий индустрии питания.
- Изучение стандартных требований на российском и международном уровнях, предъявляемых к услугам предприятий общественного питания.
- Выявление проблем и перспектив развития отрасли в современных социально-экономических условиях.

2. Место учебной дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы.

Переход к новым экономическим отношениям и глобализации рыночной системы ведут к созданию предприятий питания нового типа, ориентированных на потребителей разных социальных слоёв, что выдвигает новые требования к подготовке бакалавров профессионального обучения. Проблемы, стоящие перед современной наукой и практикой, настолько сложны, что их решение часто требует творческого поиска и новых решений. Поэтому возникает объективная потребность в том, чтобы современный педагог владел умением использовать в своей профессиональной деятельности не только теорию и практику ресторанного бизнеса с учётом национального и международного опыта, но и стремлением постоянно повышать свою квалификацию, умением быстро адаптироваться к изменяющимся потребностям рынка образовательных услуг для индустрии питания.

Одним из таких требований должно стать формирование бережного отношения к национальным традициям и обычаям народов мира.

Дисциплина «История и теория ресторанного бизнеса» изучается в 1 семестре и опирается на знания параллельно приобретаемых студентами при изучении смежных общетеоретических, гуманитарных и профессиональных дисциплин, в том числе «История», «Русский язык и культура речи», «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни», «Введение в профессионально-педагогическую специальность».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модуля), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- цели, содержание и роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности
- историю развития индустрии питания в России и за рубежом;
- понятия и определения, характерные для сферы ресторанного бизнеса;
- становление и развитие ресторанного бизнеса в России и других странах мира на современном этапе;
- характеристику, классификацию и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- структуру и содержание национального стандарта РФ к услугам общественного питания;
- организационно-экономические меры, повышающие конкурентоспособность предприятий ресторанного бизнеса;

уметь:

- демонстрировать и аргументированно излагать исторические факты и достижения науки в сфере общественного питания;
- анализировать и сопоставлять теоретические аспекты с практикой работы действующих предприятий питания в регионе;
- определять типы и виды предприятий индустрии питания;
- классифицировать предприятия общественного питания в соответствии с требованиями национального стандарта РФ;
- распознавать факторы, препятствующие повышению конкурентоспособности предприятий питания;
- интерпретировать использование тех или иных мер для решения проблем ресторанного бизнеса на современном этапе;

владеть:

- способами освоения и передачи культурного наследия в сфере индустрии питания;
- навыками оформления и представления материалов презентационного характера с помощью компьютера;
- культурой мышления и технологией научного исследования по проблемам ресторанного бизнеса в регионе;
- навыками публичного выступления и защиты рефератов, докладов.

Компетенция обучающихся, формируемая в результате освоения дисциплин.

Процесс изучения дисциплины «История и теория ресторанного бизнеса» направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития для формирования патриотизма и гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы естественнонаучных и экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-3);
- готовностью к анализу и организации экономической, хозяйственно-правовой деятельности в учебно-производственных мастерских и на предприятиях (ПК-26);

4.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) 3 зачетных единицы и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час/зач.ед.)	Распределение по семестрам (час)
	Всего 108/3	1 семестр
Аудиторные занятия	38	38
Лекции	38	38
Практические занятия		
Семинары		
Лабораторные работы		
Другие виды аудиторных занятий	12	12
Другие виды работ		
Самостоятельная работа	70	70
Курсовой проект (работа)		
Реферат	реферат	реферат
Расчетно-графические работы		
Формы текущего контроля	контрольный опрос	контрольный опрос
Формы промежуточной	зачет	зачет

аттестации в соответствии с учебным планом		
--	--	--

5. Содержание программы учебной дисциплины (модуля).

5.1. Содержание учебной дисциплины (модуля).

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Аудиторные часы					Самостоятельная работа
		Всего	Лекции	Практические занятия (семинары)	Лабораторные работы	В т.ч. интерактивные формы обучения (не менее __%)	
1	Предмет и содержание дисциплины	2	2				4
2	Становление и развитие индустрии питания в России.	4	4				6
3	Становление и развитие ресторанного бизнеса в других странах.	6	6			4	12
4	Особенности классификации и виды предприятий общественного питания на современном этапе.	6	6			2	12
5	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.	4	4				6
6	Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса.	6	6			4	12
7	Специальные формы обслуживания посетителей.	6	6			2	12
8	Обеспечение конкурентоспособности предпринимательских структур на рынке ресторанного бизнеса.	4	4				6
	Итого: 108	38	38			12/11,1 %	70

5.2. Содержание разделов дисциплины (модуля).

5.2.1. Предмет и содержание дисциплины. Цель и задачи дисциплины. Индустрия гостеприимства и ресторанный бизнес-история развития. Ресторанный бизнес: понятия и определения.

5.2.2. Становление и развитие индустрии питания в России.

Этапы развития индустрии питания в России: становление индустрии питания (11в-нач.20в.); советский период (1917-1991гг.); послеперестроечный период (1992-1999гг.); послекризисный период (2000-наст.время). История развития ресторанного бизнеса в России.

5.3.3. Становление и развитие ресторанного бизнеса в других странах. История и развитие ресторанного бизнеса в Азии. История и развитие ресторанного бизнеса в Европе. История и развитие ресторанного бизнеса в Америке. История и развитие ресторанного бизнеса в странах Востока.

5.3.4. Особенности классификации и виды предприятий общественного питания на современном этапе. Национальный стандарт РФ в области услуг общественного питания: структура и содержание. Типы и классы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Услуги общественного питания.

5.3.5. Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Роль и значение ресторанного бизнеса для социально-экономического развития страны, региона. Проблемы отрасли. Перспективы развития отрасли, государственное регулирование развития ресторанного бизнеса в России.

5.2.6. Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Характеристика и концепции деятельности ресторанов. Характеристика и концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания. Характеристика и концепции деятельности баров. Характеристика и концепции деятельности кафе.

5.2.7. Специальные формы обслуживания посетителей. Характеристика организации специальных форм обслуживания: «шведский стол», «барбекю», «стол-экспресс», «зал-экспресс». Характеристика форм обслуживания банкетов и приемов: банкет-фуршет, приём-коктейль, банкет-чай, банкет с полным обслуживанием официантами, банкет с частичным обслуживанием официантами, кофейный стол и т.д.

5.2.8. Обеспечение конкурентоспособности предпринимательских структур на рынке ресторанного бизнеса. Система управления конкурентоспособностью предприятий ресторанного бизнеса. Факторы, препятствующие повышению конкурентоспособности рынка ресторанного бизнеса в условиях кризиса. Система организационно-экономических мер, направленных на повышение конкурентоспособности предпринимательских структур на рынке ресторанного бизнеса.

5. 3. Лабораторный практикум (не предусмотрен).

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине.

6.1. Основная литература по дисциплине:

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Текст]: учебное пособие/В.Г.Федцов; Институт русского предпринимательства [и др.].-3-е изд.-М.:Дашков и К, 2012. – 246с.

6.2. Дополнительная литература:

1. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие/С.В.Хмырова: Из-во Юнити-Дана, 2012

2. Арляпова Е.В. Технология организации ресторанных услуг [Текст]: учебное пособие для вузов / Е.В.Арляпова, Л.В.Карлова; МоиН РФ, ГОУ ВПО НИ ТПУ.-Томск: Изд-во ТПУ, 2011.-189с.

3. Ландау Ю.В. Ресторанный бизнес: инновации и менеджмент: Учебное пособие./ Ю.В.Ландау, М.А. Понаморёв, И.В.Расторгуева – М.: Триада, 2010. – 87 с.

4. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учебник / Ф.Котлер, Дж.Боуэн, Дж.Мейкенз: Из-во Юнити-Дана, 2012

5. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: уч. пособие для вузов/ М.В.Виноградова, З.И.Панина-М.:Дашков и Ко, 2012.-446с.

6. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. М.: изд-во стандартов, 2007.-16с.

7. Кучер Л.С..Ресторанный бизнес в России. Технология успеха: уч. пособие/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов, Т.Н. Голубева: ТрансЛит,2007.-554с.

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети интернет, необходимых для освоения дисциплины.

Для обучающихся обеспечена возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам через сайт научной библиотеки ТГПУ URL: <http://libserv.tspu.edu.ru/>

- 1.Книгофонд <http://www.knigafund.ru/>
- 2.Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>
3. Электронно-библиотечная система <http://e.lanbook.com/>
- 4.База периодических изданий <http://dlib.eastview.com/>

6.4. Рекомендации по использованию информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Занятия проводятся в учебном кабинете, оснащенного техническими средствами обучения

№п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины (модуля)	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1-8	1-8	Электронные презентации: OpenOffice.orgimpress; программное обеспечение для работы в Интернете (Internet Explorer, FireFox, Google Chrome)	Мультимедийное, презентационное оборудование: телевизор ЖК, ноутбук

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

7.1 Методические рекомендации для студентов.

Учебная дисциплина «История и теория ресторанного бизнеса» входит в состав дисциплин вариативной (профильной) части профессионального цикла. Содержание рабочей программы дисциплины позволяет обучающимся получить углубленные знания, умения и навыки для будущей профессиональной деятельности по профилю подготовки: сервис ресторанного бизнеса.

Данная дисциплина практически первый предмет, влияющий на формирование профессионального сознания обучающихся, поэтому при обучении преподаватель должен:

- учебный материал излагать в определенной последовательности и логике, которые дают системное представление об учебной дисциплине;
- показывать взаимосвязь разных теорий, понятий и закономерностей друг с другом;
- подбирать учебный материал в соответствии с современными достижениями отрасли;
- соотносить содержание и методы обучения с личностными типологическими характеристиками студентов;
- широко использовать проблемные и диалогические формы обучения; пояснять и иллюстрировать теоретический материал не только научными исследованиями, но и примерами из реальной жизни, опыта практической работы с предприятиями отрасли.

Одним из главных видов учебных занятий являются лекции. На лекциях преподаватель дает обучающимся основы знаний по рассматриваемым темам, излагает их

структуру, дает методические рекомендации и конкретные задания по самостоятельной работе над каждой темой.

Лекционные занятия проводятся как в традиционной, так и интерактивной форме, с использованием проблемного, поискового методов обучения, презентаций. Практикуются выступления студентов с докладами-презентациями по наиболее важным и интересным вопросам.

При реализации компетентного подхода, преподаватель должен широко использовать в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Удельный вес занятий лекционного типа, проводимых в интерактивных формах, определяется содержанием дисциплины «История и теория ресторанного бизнеса».

Перечень тем лекционных занятий, проводимых в активной и интерактивной формах

№ п/п	№ раздела дисциплины (тема)	Наименование темы дисциплины	Формы проведения занятий
1	3	Становление и развитие ресторанного бизнеса в других странах	Защита рефератов, сопровождающихся докладами-презентациями
2	4	Особенности, классификация и виды предприятий общественного питания на современном этапе	Тесты, метод ситуационного упражнения
3	6	Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса	Групповая дискуссия при обзоре и анализе предприятий питания в регионе, сопровождающаяся слайдами презентационного характера
4	7	Специальные формы обслуживания посетителей	Разбор конкретных ситуаций

Оценка качества освоения содержания программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости: защита докладов, рефератов; подготовка слайдов, презентаций, видеороликов, устный опрос по отдельным разделам дисциплины.

Еженедельно в течение семестра при изучении дисциплины преподаватель обеспечивает консультативную помощь обучающимся и предоставляет возможность для сдачи задолжностей по текущему контролю. Промежуточная аттестация включает зачёт в форме собеседования. К зачёту допускаются обучающиеся, выполнившие и защитившие в соответствии с требованиями, указанных в п.8 все задания преподавателя в рамках изучения дисциплины.

Критериями оценки «зачтено» являются – отсутствие задолжностей по текущему контролю и удовлетворительные ответы на вопросы преподавателя в ходе собеседования.

В случае, если обучающийся при собеседовании не владеет темой по вопросам к зачёту или допускает существенные ошибки в основных аспектах темы, ставится «не зачтено». Преподаватель, по согласованию с деканатом, назначает повторную сдачу зачёта с указанием даты и времени собеседования.

8. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

8.1. Тематика рефератов (докладов, эссе):

1. Темы рефератов по теме «История и развитие ресторанного бизнеса в России и других странах».

- история развития ресторанного бизнеса в России
- история развития ресторанного бизнеса в странах Азии
- история развития ресторанного бизнеса в европейских странах
- история развития ресторанного бизнеса в Америке
- история развития ресторанного бизнеса в странах разных континентов (на выбор)

2. Темы докладов по теме «предприятия общественного питания в регионе»

- рестораны
- кофейни
- бары
- столовые
- пабы
- кафе
- закусочные
- предприятия быстрого обслуживания
- трактиры и т.п.

Требования к реферату: От 7 до 10 страниц печатного текста (14 шрифт, одинарный междустрочный интервал), обязателен список и ссылки на использованные литературные или интернет - источники.

Требования к докладу: время выступления 5-7 минут, рекомендуется сопровождение доклада электронной версией презентационного материала (слайды, видеоролики).

3. Проведение исследований по перспективам развития отрасли (обобщение результатов с помощью анкетирования)

Анкета

1. Категория: студент, рабочий, служащий, бизнесмен, другое —
2. Пол (женский, мужской) —
3. Возраст —
4. Доход —
5. Какие предприятия питания Вы посещаете? —
6. Как часто? —
7. Сколько можете потратить за 1 посещение? —
8. Какую кухню предпочитаете? —
9. Какие дополнительные услуги Вас интересуют? —
10. Какие недостатки в деятельности предприятий отмечаете? —
11. Ваши пожелания, предпочтения —

8.2. Вопросы и задания для самостоятельной работы, в том числе групповой самостоятельной работы обучающихся.

При самостоятельной подготовке каждый обучающийся имеет возможность доступа к электронно-библиотечной системе вуза, содержащей основную и дополнительную литературу, указанную в программе дисциплины.

Виды самостоятельной работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (темы)	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Контроль выполнения
1.	Предмет и содержание дисциплины.	Написание эссе по теме «Национальные традиции и обычаи в питании» (на	4	Обсуждение эссе на следующем занятии

примере своей семьи).

2.	Становление и развитие индустрии питания в России.	Подготовка доклада-презентации по теме «История и современное состояние индустрии питания в России».	6	Защита доклада-презентации
3.	Становление и развитие ресторанного бизнеса в странах мира (на выбор)».	Подготовка реферата по теме «История и теория ресторанного бизнеса в странах мира (на выбор)».	12	Защита реферата
4.	Особенности классификации и виды предприятий общественного питания на современном этапе.	Самостоятельное изучение вопроса к теме «Национальный стандарт РФ в области услуг общественного питания», составлением тестов по содержанию стандарта.	12	Проверка и обсуждение грамотного представления тестовых материалов на соответствие их изучению содержания стандарта.
5.	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.	Обзор СМИ по проблемам и перспективам развития отрасли.	6	Дискуссионное обсуждение проблем и перспектив отрасли на лекции по теме «Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса».
6.	Характеристика и концепции деятельности предприятий общественного питания в ресторанного бизнесе.	Проведение исследований и подготовка видеороликов по обзору деятельности предприятий общественного питания в ресторанного бизнесе.	12	Выступление на лекционных занятиях в рамках изучаемой темы.
7.	Специальные формы обслуживания посетителей.	Разработка ситуационных заданий на реальных примерах из практики работы предприятий общепита с помощью кейс-метода.	12	Разбор конкретных ситуаций на лекционных занятиях в рамках изучаемых вопросов по теме.
8.	Обеспечение конкурентоспособности предприятия на рынке ресторанного бизнеса.	Сравнительный анализ конкурентных преимуществ и недостатков с разработкой рекомендаций для реально действующего предприятия ресторанного бизнеса в регионе.	6	Проверка разработанных рекомендаций и обсуждение их на лекционных занятиях в процессе изучения темы

8.3. Перечень контрольных вопросов для текущего контроля.

Тема 1. Предмет и содержание дисциплины.

1. Цель и задачи дисциплины
2. Место ресторанного бизнеса в индустрии гостеприимства
3. Понятия и определения «Ресторанный бизнес»
4. Определения «Ресторан»

Тема 2. Становление и развитие индустрии питания в России.

1. Перечислить этапы развития ресторанного бизнеса в России
2. Технические инновации каждого этапа
3. Социально-экономическая инновация каждого этапа
4. Новые форматы предприятий общественного питания на каждом этапе

Тема 3. Становление и развитие ресторанного бизнеса в других странах.

1. Характерные черты развития ресторанного бизнеса в странах Азии
2. Характерные черты развития ресторанного бизнеса в европейских странах
3. Характерные черты развития ресторанного бизнеса в Америке
4. Характерные черты развития ресторанного бизнеса в странах разных континентов(на выбор)

Тема 4. Особенности классификации и виды предприятий общественного питания на современном этапе.

1. Структура национального стандарта РФ в области услуг общественного питания
2. Дать определение, что такое типы предприятий общественного питания
3. Дать определение, что такое классы предприятий общественного питания
4. Перечислить требования к предприятиям общественного питания

Тема 5. Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса.

1. Социальное значение ресторанного бизнеса
2. Экономические функции ресторанного бизнеса
3. Проблемы отрасли
4. Перспективы отрасли

Тема 6. Характеристика и концепции деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

1. Концепции деятельности ресторанов
2. Концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания
3. Концепции деятельности баров
4. Концепции деятельности кафе

Тема 7. Специальные формы обслуживания посетителей.

1. Перечислить специальные формы обслуживания
2. Перечислить формы обслуживания банкетов и приемов
3. Дать понятие определению «Кейтеринг»
4. Виды кейтеринга

Тема 8. Обеспечение конкурентоспособности предпринимательских структур на рынке ресторанного бизнеса.

1. Основные задачи ресторанного бизнеса на современном этапе
2. Факторы, препятствующие повышению конкурентоспособности
3. Государственные меры обеспечения качества ресторанных услуг
4. Техника обслуживания гостей

8.4. Примеры тестов (не предусмотрено).

8.5. Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачету).

1. Индустрия гостеприимства и ресторанный бизнес
2. Исторические корни предприятий питания
3. Развитие общественного питания (этапы)
4. Становление индустрии питания (11 в.- нач. 20 в.)
5. Развитие индустрии питания в советский период (1917-1991 гг.)
6. Развитие общественного питания в 90-х годах
7. Развитие ресторанного бизнеса в России на современном этапе
8. Особенности организации и специфика общественного питания в странах Азии

9. Особенности организации и специфика общественного питания в европейских странах
10. Особенности организации и специфика общественного питания в Америке
11. Особенности организации и специфика общественного питания в странах Востока
12. Структура и краткое содержание национального стандарта РФ в области услуг общественного питания
13. Типы предприятий общественного питания
14. Классы предприятий общественного питания
15. Общие требования к предприятиям общественного питания
16. Услуги общественного питания
17. Социальное значение предприятий общественного питания
18. Экономическое значение предприятий питания
19. Проблемы отрасли
20. Перспективы отрасли
21. Государственное регулирование ресторанного бизнеса в России
22. Концепции ресторанного бизнеса
23. Кейтеринг как форма обслуживания
24. Характерные особенности сети ресторанов
25. Общая характеристика предприятий быстрого обслуживания
26. Бары: классификация и характеристика
27. Кафе: классификация и характеристика
28. Характеристика организации специальных форм обслуживания банкетов и приёмов
29. Факторы, препятствующие повышению конкурентоспособности предприятий
30. Организационно-экономические меры повышающие конкурентоспособность предприятий

8.6. Темы для написания курсовой работы (не предусмотрено).

8.7. Формы самостоятельной работы.

1. Реферат, доклад, эссе.
2. Составление тестов.
3. Подготовка конспектов по отдельным вопросам программы дисциплины.
4. Обзор СМИ и корпоративных сайтов.
5. Анкетирование.
6. Разработка ситуационных заданий.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям).

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена:
к.б.н., доцент каф. ТиП _____ Е.В. Колесникова

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры технологии и предпринимательства
протокол № 1 от « 31 » 08 2015г.

Заведующий кафедрой ТиП _____ Скачкова Н.В.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией факультета технологии и предпринимательства
протокол № 1 от « 31 » 08 2015г.
Председатель методической комиссии
факультета технологии и предпринимательства _____ Е.С.Синогина