

510.226
(13)
ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОРД.03-79014
« 07 » 10 2022 г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

УТВЕРЖДАЮ:

Декан БТФ

К.В.Жучаев

(ФИО)

(подпись)

ФГОС 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.11.2 Европейская кухня

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология и организация ресторанного дела

основной вид деятельности: научно-исследовательский

дополнительный вид деятельности: производственно-технологический

Курс: 4/5

Семестр 7,9

БТФ

Очная, заочная

Вид занятий	Объем занятий [2 з.е.]		Семестр
	очная	Заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	2/72	2/72	7/9
В том числе,			
Контактная работа	34	10	
Лекции	12	4	
Лабораторные занятия	22	6	
Самостоятельная работа, всего	38	62	
Курсовой проект (курсовая работа)			
Контрольная работа / реферат	КР	КР	7/9
Форма контроля			
Экзамен (зачет)	Зачет	Зачет	7/9

Новосибирск 2022

1645

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 №1332.

Программу разработал(и):

Ст. преподаватель кафедры ТТПП

(должность)



ПОДПИСЬ

А.Н. Головки

ФИО

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- особенности национальной кухни;
- факторы, влияющие на формирование национальной кухни;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству традиционных блюд европейской кухни;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд европейской кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении традиционных блюд европейской кухни;
- температурный режим и правила приготовления блюд европейской кухни;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к традиционным блюдам европейской кухни;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления традиционных блюд европейской кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформления традиционных блюд европейской кухни;
- оценивать качество готовых блюд;

выбирать способы хранения готовой кулинарной продукции с соблюдением температурного режима и условий безопасности;

Владеть:

- технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Англии, Испании.

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина «Европейская кухня», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ОПК; ПК) компетенций:

готовностью к участию во всех фазах организации производства и

организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

Табл. 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Знать:	
1.	<ul style="list-style-type: none"> – особенности национальной кухни; – факторы, влияющие на формирование национальной кухни; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству традиционных блюд европейской кухни; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд европейской кухни; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении традиционных блюд европейской кухни; – температурный режим и правила приготовления блюд европейской кухни; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	ОПК-5; ПК-4;
2.	Уметь:	
	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к традиционным блюдам европейской кухни; – выбирать производственный инвентарь и 	ОПК-5; ПК-4;

	оборудование для приготовления традиционных блюд европейской кухни; – использовать различные технологии приготовления и оформления традиционных блюд европейской кухни; – оценивать качество готовых блюд; – выбирать способы хранения готовой кулинарной продукции с соблюдением температурного режима и условий безопасности;	
3.	Владеть:	
	- технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Англии, Испании.	ОПК-5; ПК-4;

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.2 «Европейская кухня» относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору.

Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин:

«Технология продукции общественного питания», «Индустрия гостеприимства», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанный бизнес» «Современные формы обслуживания» «Специализированное питание», «Физиология питания», «Санитария и гигиена питания»

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ОПК; ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занятия (ЛР)	самосто я- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					

1.	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран. 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов	2		2	6	ОПК-5; ПК-4;
2	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни. Приготовление первых и горячих блюд французской кухни. Приготовление сладких блюд и напитков французской кухни.	2	5	3	13	ОПК-5; ПК-4
3	Характеристика немецкой кухни. Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни. Приготовление первых и горячих блюд немецкой кухни	2	4	3	10	ОПК-5; ПК-4
4.	Характеристика итальянской кухни Приготовление первых и горячих блюд итальянской кухни Приготовление сладких блюд и напитков итальянской кухни	2	4	3	10	ОПК-5; ПК-4
5.	Характеристика греческой кухни Приготовление первых и холодных блюд греческой кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий греческой кухни	2	4	3	10	ОПК-5; ПК-4
6	Характеристика испанской кухни Приготовление первых и холодных блюд испанской кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий испанской кухни.	2	4	3	10	

7	Выполнение контрольной работы			12	12	
9	Подготовка к зачету			9	9	
		12	22	38	72	

Таблица 3. Заочная форма

№ и/	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формир уемые компете нции (ОК, ПК)
		лекции ,(Л)	Вид занят ия (ЛР)	самостоя- тельная работа (СР)	Всего по теме	
	Семестр 7					
1	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.			6	6	ОПК-5; ПК-4
2.	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни. Приготовление первых и горячих блюд французской кухни	1	2	8	11	
3	Характеристика немецкой кухни Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни Приготовление первых и горячих блюд немецкой кухни	1		8	9	ОПК-5; ПК-4
4.	Характеристика итальянской кухни Приготовление первых и горячих блюд итальянской кухни Приготовление сладких блюд и напитков итальянской кухни	1	2	6	9	

5.	Характеристика английской кухни Приготовление первых и холодных блюд английской кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий английской кухни.			8	8	ОПК-5; ПК-4
6	Характеристика испанской кухни Приготовление первых и	1	2	8	11	
7	Выполнение контрольной работы			18	18	
8	Подготовка к зачету			4	4	
	Итого	4	6	62	72	

Учебная деятельность состоит из лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3. 1. Содержание отдельных разделов и тем:

1. Введение

1. Системы и типы питания народов зарубежных стран
2. Пища, как явление бытовой культуры.
3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.

Особенности кухонь народов Европы, ассортимент блюд, продукты и сырье, используемое в приготовлении традиционных блюд. Специи, масла, уксусы.

Тема 2 Кухня Франции

Основные факторы, определяющие особенности французской кухни.

Характеристика продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки.

Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления многих блюд. Исключение из питания блюд и гарниров из круп (кроме рассыпчатого риса).

Использование разнообразных натуральных овощей и зелени, специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы, омлетов.

Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее распространенных блюд французской кухни.

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Франции

Тема 3 Кухня Германии

Факторы, определяющие особенности немецкой кухни.

Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухонь. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей. Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Германии. Рекомендуемые блюда отечественной кухни.

Тема 4 Кухня Италии Отличительные особенности итальянской кухни.

Характеристика продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Режим питания. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд. Широкое использование блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй и пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и др.).

Технология традиционных национальных блюд: спагетти, канелелы, лазан, гночии, ризотто, равиоли, пиццы.

Продукты и блюда, не употребляемые итальянцами.

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Италии.

Рекомендуемые блюда отечественной кухни.

Тема 5. Кухня Англии

Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии.

Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса. Традиционные блюда из яиц, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги, мучные кондитерские изделия, напитки.

Продукты и блюда, противоречащие традиционным вкусам англичан.

Рекомендации по организации питания туристов и других представителей из Англии.

Рекомендуемые блюда отечественной кухни. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.

Тема 6. Кухня Испании

Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Испании.

Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Испанской кухни, тертые грецкие орехи, зелень шалфея, лук, чеснок, сладкий перец, гаспачо, овечий сыр, запечённое мясо в бараньем жире.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1.Список основной литературы

- ✓1. Марченко В.В. Кухня народов мира: учебное пособие/ В.В. Марченко, Н.В. Судакова.-Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с. (ЭБС Лань)
- ✓2. Васюкова А.Т. Кухни народов мира: учебник/ А.Т. Васюкова Н.М. Варварина, - Москва: «Дашков и К°», 2023. – 336 с. (ЭБС Инфра-М)

4.2 Дополнительная литература

- ✓1.Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ А. Т. Васюкова. – 6-е изд.-Москва: « Дашков и К°», 2022. – 816 с. (ЭБС ИНФА-М)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
2.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru
4.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»	http://www.smakov.ru
5.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
6.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7.	Новости общественного питания	foodCOST.ru

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. «Европейская кухня» методические указания /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 54.
2. «Европейская кухня»: методические указания для самостоятельной и контрольной работ /Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технолог. фак.; сост.: Н.Г. Ворожейкина; – Новосибирск: изд-во НГАУ, 2021.- с 21.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентами

Таблица 5. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	1	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	1	Microsoft
3.	Браузер Mozilla FireFox	Без ограничений	Mozilla Public License

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Видеофильм	Испанская кухня	20 мин
2.	Видеофильм	Итальянская кухня	28 мин
3.	Видеофильм	Французская кухня	25мин
4.	Видеофильм	Кухня Греции	68 мин
5.	Видеофильм	Немецкая кухня	32 мин
6.	Видеофильм	Кухня Англии	32 мин
7.	Видеофильм	Кухня Норвегии	15 мин
8.	Видеофильм	Кухня Финляндии	30 мин
9.	Документ	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.	15 с.
10.	Документ	ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.
11.	Документ	ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 14 с.	14 с.
12.	Документ	ГОСТ Р 53995 - 2010 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеринг-выездному бслуживанию [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с	21 с.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
8.	Корпорация «Еда»	https://vk.com/videos
9.	Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»	www.eda-server.ru
10.	Кулинарный портал	http://povary.ru .
11.	Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты	http://www.smakov.ru
12.	Информационно-справочные материалы «ГурМания»	http://www.gurmania.ru
13.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
14.	Новости общественного питания	foodCOST.ru

5 . Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
Учебно-исследовательская лаборатория	Аудитория для проведения научных исследований, прохождения учебной, научно-исследовательской и преддипломной практик	Посуда для сервировки стола, кастрюли, сковороды, тепловое оборудование, холодильное оборудование, линия раздачи, блинницы профессиональные, кофе машина, фритюрница, пончиковый аппарат, гриль профессиональный, миксер барный. Барная стойка.

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 8. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	Введение 1. Системы и типы питания народов зарубежных стран 2. Пища, как явление бытовой культуры. 3. Современные системы и типы питания народов зарубежных стран.	6	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
2	Кухни стран Европы. Характеристика французской кухни. Приготовление первых и горячих блюд французской кухни Приготовление сладких блюд и напитков французской кухни	13	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
3	Характеристика немецкой кухни Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни Приготовление первых и горячих блюд немецкой кухни	10	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
4	Характеристика итальянской кухни Приготовление первых и горячих блюд итальянской кухни Приготовление сладких блюд и напитков итальянской кухни	10	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4

5	Характеристика английской кухни Приготовление первых и холодных блюд английской кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий английской кухни.	10	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4
6	Характеристика испанской кухни Приготовление первых и холодных блюд испанской кухни Приготовление горячих блюд и мучных кондитерских изделий испанской кухни.	10	Л; ЛЗ; СР	Кооперативное обучение Исп. технич. средств и компьютерных программ для решения ситуационных задач	ОПК-5; ПК-4

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется балльно-рейтинговая система.

Исходные данные по дисциплине: количество кредитов – 2, лекций – 12/4 часа, лабораторных занятий – 22/6 часов, самостоятельная работа – 38/58 часа, всего 72 часов.

Таблица 9. Балльная структура оценки

		Количество баллов	
		очное	заочное
1	Посещение практических занятий, лекций	10	10
2	Текущий внутри семестровый опрос: оценка «5» – 5 баллов, оценка «4» – 4 балла, оценки «3» – 3 балла, оценка «2» – 0 баллов	10	5
3.	Рассмотрение вопросов, вынесенных на самостоятельное изучение	7	10
4	Эссе на тему: Характеристика итальянской кухни	10	8
5	Эссе на тему: Характеристика английской кухни	10	8

6	Эссе на тему: Характеристика немецкой кухни	10	10
7	Лабораторная работа №1	5	4
8	Лабораторная Работа №2	5	4
9	Лабораторная Работа №3	5	4
10	Выполнение контрольной работы		9
	Всего	72	72

Таблица 10. Шкала оценки академической успеваемости

Величина Кредита	Оценка	Неуд.		3		4	5	
	Оценка ECTS	F	FX	E	D	C	B	A
	Сумма баллов	2 (до 0,337)	2+ (до 0,5)	3 (до 0,583)	3+ (до 0,667)	4 (до 0,833)	5 (до 0,917)	5+ (до 1,0)
2	72	Менее 25	25-36	37-42	43-48	49-60	61-66	67-72

Зачёт выставляется студенту, если им в течение семестра набрано **более 36 баллов.**

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «29» 09 2022 г. № 7

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции
протокол от « 5 » октября 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой
(должность)


подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)


подпись

М.Л. Кочнева
ФИО

Заместитель декана БТФ по УВР
очной и заочной формам обучения
(должность)


подпись

П.В. Белоусов
ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному
Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «___» _____ 20__ г.
№ _____

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____
нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

