МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).46

Кухни народов Якутии

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 50
самостоятельная работа 65
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**6 (3.2)**		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	52,3	52,3	52,3	52,3
Сам. работа	65	65	65	65
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доц, Васильев Семен Семенович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова Н.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и представлений о этнических и исторических особенностях национальных кухонь народов Якутии, оказавшими влияние на формирование, как традиций питания, так и способов, и приемов приготовления блюд.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить студентов с этническими и историческими особенностями национальных продуктов и блюд народов Якутии, показать факторы, обусловившие их появление;
- ознакомить с основными свойствами местного сырья, определяющие характер и режимы технологических процессов данных блюд;
- изучить основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для якутской кухни и народов Якутии.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ИД-4.УК-5: Имеет представление об историческом и этническом разнообразии общества оказавших влияние на формирование традиций питания, способов и приемов приготовления национальных продуктов

Знать:

отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд

Уметь:

пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области

Владеть:

основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	отличительные особенности, характеризующие якутскую кухню, этнические и исторические особенности национальных продуктов и блюд народов Якутии, ассортимент и классификацию национальных продуктов и блюд
2.2	**Уметь:**
2.2.1	пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой в данной области
2.3	**Владеть:**
2.3.1	основами по подбору сырья, способов, приемов приготовления и оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи характеризующих якутскую кухню и народов Якутии

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	50	50	50	50
Контактная работа	52,3	52,3	52,3	52,3
Сам. работа	65	65	65	65
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Введение в дисциплину						
1.1	Введение.Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами. Общие сведения о Республике Саха (Якутия) /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.2	0	
1.2	Особенности питания якутов и народов Якутии /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.2, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.4	0	
1.3	Особенности питания якутов /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.3, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4, Л.2.6	0	
1.4	Особенности питания народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.4	0	
1.5	Посуда и утварь народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.2, Л.2.4	0	
	Раздел 2.Кухни народов Якутии						
2.1	Якутская кухня /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4	0	
2.2	Молочная пища якутов /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4, Л.2.5, Л.2.6	0	
2.3	Растительная пища народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4	0	
2.4	Мясные продукты и блюда народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4,	0	

2.5	Рыбные продукты и блюда народов Якутии /Пр/	6	4	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.3, Л.2.4	0	
2.6	Эвенская кухня /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.7	Эвенская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.8	Эвенкийская кухня /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.9	Эвенкийская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.10	Юкагирская кухня /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.11	Юкагирская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.12	Чукотская кухня /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.3	0	
2.13	Чукотская кухня /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.3	0	
2.14	Кухня русских сторожилов /Лек/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.15	Кухня русских сторожилов /Пр/	6	2	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.3	0	
2.16	Ассортимент и характеристика мясных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	12	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.3, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.4, Л.2.5	0	
2.17	Ассортимент и характеристика молочных продуктов и блюд якутов /Ср/	6	12	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.4, Л.2.5, Л.2.6	0	
2.18	Ассортимент и характеристика рыбных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.1, Л.2.2, Л.2.4	0	
2.19	Ассортимент и характеристика растительных продуктов и блюд народов Якутии /Ср/	6	10	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.2.2, Л.2.4	0	
2.20	Способы хранения и запасания пищевых продуктов впрок у народов Якутии /Ср/	6	11	ИД-4.УК-5	Л.1.1, Л.1.2, Л.1.3, Л.2.3, Л.2.4, Л.2.6	0	
2.21	/Конс/	6	2	ИД-4.УК-5		0	
2.22	/КЭ/	6	0,3	ИД-4.УК-5		0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).
Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений, обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1.1	Пасько О. В., Бураковская Н. В.,	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.1.2	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022
Л.1.3	Цикин С. С.	Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.2.1	Васюкова А. Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания	Москва: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”,
Л.2.2	Тарбахов И. И.	Ебюгэ алгыстаах аса . - Часть текста парал. на якут., рус. яз.	Якутск: Кемюел, 2009
Л.2.3	Федорова В. Н.	Блюда народов Якутии	Якутск : Книжное издательство, 1991
Л.2.4	Габышева М. Н., Зверева А. Н.	Культура питания якутов: научно-популярное иллюстрированное издание	Санкт-Петербург : Изд-во "Русская коллекция", 2012
Л.2.5	Винокуров И. Н., Владимиров Л. Н.	Традиционная культура народов Севера: продуктивное коневодство северо-востока Якутии: учебное пособие для студентов высших учебных заведений	Новосибирск: Наука, 2009
Л.2.6	Абрамов А. Ф., и др.	Технология производства якутских национальных молочных продуктов	Якутск: Сахаполиграфиздат, 2006

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

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

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	LIBREOFFICE
7.3.1.2	Adobe Reader
7.3.1.3	Windows 7
7.3.1.4	MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	федеральный портал Российское образование
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ 1.226 Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет № 37, площадь – 58,5 м2.
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000, экран на штативе ScreenMedia, Ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz).
Учебная мебель: Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером, Стол рабочий, Стол учебный 3хместный, Стул ученический регулируемый, Стул «Черный».
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции. Кабинет № 23, площадь – 52,4 м2.
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12, Плитка электрическая, Анализатор «Клевер-1М», Печь ПСЛ1-180.
Учебная мебель:Доска 3хэлементная д/написания мелом и маркером, Стол островной, Стол д/хромотографии, Столик передвижной, Стол-мойка 2 чаши, Стол д/весов, Стол д/микроскопирования, Шкаф вытяжной, Шкаф д/храненич кислот и щелочей, Шкаф д/хранения реактивов, Тумба подкатная с 3 ящиками, Стол письменный, Табурет винтовой мягкий
Наглядные пособия: Компрессор герметичный, Компрессор полугерметичный, Электросепаратор ЭС-02.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м2.
Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме ого студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.
Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В вузе осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.
Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель − студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.
Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:
- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к Научной электронной библиотеке Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к справочно- правовым системам Консультант Плюс и Гарант;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
В электронной библиотеке вуза предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 Кухни народов Якутии

10. ПРИЛОЖЕНИЕ
10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине 10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.