



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Институт агроинженерии и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(программа повышения квалификации)**

**«ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ, ОСНОВАННЫЕ
НА ПРИНЦИПАХ ХАССП»**

Трудоемкость – 48 ч.

Разработчик: *кафедра инжиниринга технологического оборудования*

Автор: д.т.н., доцент Фролова Нина Анатольевна

г. Калининград, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	4
3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ	5
4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ	11
4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	11
4.2 Организация образовательного процесса	12
4.3 Кадровое обеспечение	12
4.4 Методические рекомендации по реализации программы	12
5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ	12

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа реализуется в соответствии с Федеральным законом «Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Цель:	- Совершенствование и получение новых профессиональных компетенций, необходимых для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области обеспечения пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП на предприятии индустрии питания.
Задачи:	- Формирование представлений о принципах организации профилактической работы среди различных контингентов населения на индивидуальном, групповом и популяционном уровнях (первичный, вторичный и третичный уровни профилактики); - Освоение навыков использования нормативных и правовых актов, регламентирующих профилактические и противоэпидемические мероприятия и санитарно-противоэпидемический режим.
Категория слушателей. (требования к квалификации слушателей):	Слушатели, имеющие ВО и/или СПО
Срок освоения:	48 ч.
Режим занятий:	С отрывом / без отрыва от работы
Форма обучения	Очная/ заочная с применением ДОТ

Планируемые результаты обучения. Компетентностный профиль программы.

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и владения, необходимые для качественного изменения профессиональных компетенций:

Знать:

- Основные директивные документы (санитарно-эпидемиологические правила, приказы, инструкции, методические указания) по эпидемиологическому надзору, нормативные правовые акты Министерства здравоохранения Российской Федерации и Роспотребнадзора, международные санитарные правила;
- Законодательство РФ и Таможенного союза, регламентирующие требования к обеспечению безопасности пищевой продукции

Уметь:

- Характеризовать требования безопасности пищевой продукции и требования, предъявляемые к предприятию питания, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции;
- Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;
- Определять порядок мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции;
- Разрабатывать мероприятия по внедрению системы обеспечения безопасности, осно-

ванных на принципах ХАССП.

Владеть:

- Информацией о перечне опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции.

Профессиональный стандарт «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н

ОТФ: Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

ТФ: Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

знания: Нормативно правовых актов, регламентирующих вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции; способов оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам; целей, задач и принципов технического регулирования в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

умения: Осуществлять нормализационный контроль технической документации, процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов; использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции;

трудовые действия: Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса; Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке.

2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование курсов, дисциплин (модулей)	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Теория	Практика	Самостоятельная работа	
1	Основы и принципы организации Роспотребнадзора	8	4	4	-	собеседование
2	Область применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	8	2	4	2	собеседование
3	Общие положения методических рекомендаций по	8	4	2	2	собеседование

	организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП					
4	Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	8	4	2	2	собеседование
5	Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	8	4	2	2	собеседование
6	Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора.	8	4	2	2	собеседование
	Итого	48	22	16	10	
	Итоговая аттестация	Зачет				

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ учебной недели с начала обучения							
1	2	3	4	5	6	7	8
		И	X	X	X	X	X

- – учебная неделя;
 А – промежуточная аттестация;
 И – итоговая аттестация;
 × – нет недели

3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ, ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) ПРОГРАММЫ

3.1 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы и принципы организации Роспотребнадзора»

3.1.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по основам и принципам организации Роспотребнадзора
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Организацию профилактической и противоэпидемической деятельности органов и организаций Роспотребнадзора

Уметь:	Применять закон о здравоохранении, закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии.
Владеть:	Знаниями в основных задачах и направлениях деятельности, структуры и организации Роспотребнадзора.

3.1.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Основы организации Роспотребнадзора	4	2	2	-	собеседование
2	Принципы организации Роспотребнадзора	4	2	2	-	собеседование
Итого:		8	4	4	-	

3.1.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Основы организации Роспотребнадзора

Содержание дисциплины:

Организация профилактической и противоэпидемической деятельности органов и организаций Роспотребнадзора. Структура и организация работы Роспотребнадзора. Правовые основы деятельности.

Тема 2. Принципы организации Роспотребнадзора».

Содержание дисциплины:

Законодательство Российской Федерации в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Закон о здравоохранении, закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии. Основные задачи и направления деятельности, структура и организация Роспотребнадзора.

3.2 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Область применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»

3.2.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по области применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Области применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
Уметь:	Проводить организацию оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
Владеть:	Знаниями в области применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

3.2.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Организация оценки процес-	4	1	2	1	собеседова-

	сов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП					ние
2	Область применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП	4	1	2	1	собеседование
Итого:		8	2	4	2	

3.2.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Организация оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Содержание дисциплины:

Этапы оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Контроль технологического цикла производства продукции. Определение перечня критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции

Тема 2. Область применения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Содержание дисциплины:

Применение методических рекомендации органами, уполномоченных осуществлять федеральный государственный надзор (контроль) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, научно-исследовательских организаций гигиенического профиля, медицинских учебных заведений, общественных организаций, а также всех заинтересованных организаций, участвующих в производстве (изготовлении) пищевой продукции и носят рекомендательный характер.

3.3 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Общие положения методических рекомендаций по организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

3.3.1 Пояснительная записка

Цель:	приобретение знаний по механизму оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Алгоритм проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции.
Уметь:	Выстраивать системный подход организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП
Владеть:	Информацией по общему положению методических рекомендаций организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

3.3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Алгоритм проведения оценки процессов производства (изго-	4	2	1	1	собеседование

	товления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП					
2	Системный подход организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП	4	2	1	1	собеседование
Итого:		8	4	2	2	

3.3.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Алгоритм проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП.

Содержание дисциплины:

Основные подходы по оценке соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска. Механизм внедрения менеджмента безопасности на основе анализа и управления рисками.

Тема 2. Системный подход организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Содержание дисциплины:

Обеспечение единого подхода оценки внедрения анализа рисков на всех этапах обращения пищевой продукции. Алгоритмы проведения оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции предприятиями при проведении проверки (экспертизы) на основе принципов ХАССП.

3.4 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции».

3.4.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по основным аспектам порядка проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия. Определение предмета проверки (нормативной и технической).
Уметь:	Проверять наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента в соответствии со статьей 10 ТР ТС 021/2011 документации
Владеть:	Знаниями в области проверки наличия разработанных процедур валидации, верификации и непрерывного улучшения системы менеджмент

3.4.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	

1	Основные критерии соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	4	2	1	1	собеседование
2	Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции	4	2	1	1	собеседование
Итого:		8	4	2	2	

3.4.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные критерии соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции.

Содержание дисциплины:

Последовательность проведения мероприятий по проверке соответствия. Определение предмета проверки (нормативной и технической). Проверка наличия основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в Системе менеджмента в соответствии со статьей 10 ТР ТС 021/2011 (документации). Оценка безопасности выпускаемой продукции с проведением отбора проб и лабораторных исследований на базе аккредитованной (независимой) лаборатории с целью подтверждения соответствия продукции нормативной документации и подтверждения эффективности функционирования системы менеджмента. Определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение несоответствующей пищевой продукции

Тема 2. Порядок проведения проверки соответствия предприятия требованиям нормативных документов по обеспечению безопасности пищевой продукции.

Содержание дисциплины:

Проверка внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, в том числе выполнения программы производственного контроля. Анализ представленных документов на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции и требованиям, установленным российским законодательством. Оценка функционирования системы управления безопасностью, основанной на принципах ХАССП, и процедур, регламентированных требованиями ст. 10 ч.3, ст.11 ч.3, ч. 4 ТР ТС 021/2011, подтверждается документально и визуально при обследовании объекта.

3.5 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции»

3.5.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по оценке риска выпуска опасной продукции
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Правила и механизм оценки риска выпуска опасной продукции
Уметь:	Проводить расчет весовых коэффициентов опасности процедуры и остальных предметов проверки.
Владеть:	Знаниями в области формирования оценочного листа информации о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки.

3.5.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов,	Всего	в том числе	Форма
---	-------------------------	-------	-------------	-------

	курсов, дисциплин	часов	лекций	практ. занятий	СР	контроля
1	Оценка риска выпуска опасной продукции. Весовой коэффициент опасности процедуры и остальных предметов проверки.	4	2	1	1	собеседование
2	Формирование оценочного листа информации о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки.	4	2	1	1	собеседование
Итого:		8	4	2	2	

3.5.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Оценка риска выпуска опасной продукции. Весовой коэффициент опасности процедуры и остальных предметов проверки.

Содержание дисциплины:

Механизм оценки риска выпуска опасной продукции по степени риска.

При установлении факта отсутствия разработанных и внедренных на предприятии. Разработка корректирующих мероприятий всех технологических циклов производственного процесса.

Тема 2. Формирование оценочного листа информации о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки.

Содержание дисциплины:

Оценка риска выпуска опасной продукции методом балльной системы с помощью весового коэффициента опасности процедур и остальных предметов проверки. Разработка балльной шкалы оценивания соответствие процедуры и других предметов проверки требованиям ТР ТС 021/2011. Изменение весового коэффициента опасности процедуры в зависимости от особенностей отрасли и технологии изготовления продукции. Формирование оценочного листа, с занесением информации о балльной оценке соответствия процедур и предметов проверки при помощи расчета с использованием весового коэффициента опасности. Ранжирование предприятий и определение степени риска выпуска опасной продукции по критериям.

3.6 Рабочая программа дисциплины (модуля) «Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора»

3.6.1 Пояснительная записка

Цель:	Приобретение знаний по использованию результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора
В результате изучения слушатели должны:	
Знать:	Приоритетные объекты надзора из предприятий группы риска путем расчета показателей приоритетности с учетом выделенных критериев
Уметь:	Форсировать корректирующие мероприятия критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции
Владеть:	Знаниями о правилах проведения аудита и проверки определения степени приоритетности объектов надзора.

3.6.2 Учебно-тематический план

№	Наименование предметов, курсов, дисциплин	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекций	практ. занятий	СР	
1	Определение порядка мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции	4	2	1	1	собеседование
2	Внедрение результатов аудита проверки определения степени приоритетности объектов надзора	4	2	1	1	собеседование
Итого:		8	4	2	2	

3.6.3 Содержание дисциплины

Тема 1. Определение порядка мониторинга, корректирующих мероприятий критических контрольных точек процесса производства пищевой продукции.

Содержание дисциплины:

Мониторинг сформированности практических навыков владения методами анализа опасных факторов, оценки риска, идентификации критических контрольных точек, их мониторинга, управления, составления плана ХАССП, ведения документации, верификации выпускаемой продукции.

Тема 2. Внедрение результатов аудита проверки определения степени приоритетности объектов надзора.

Содержание дисциплины:

Механизм аудита и систематизация сопроводительной документации аудита внедрения системы обеспечения безопасности, основанных на принципах ХАССП.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

4.1 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ходе освоения программы обучающиеся используют возможности интерактивной коммуникации со всеми участниками и заинтересованными сторонами образовательного процесса, ресурсы и информационные технологии посредством электронной информационной образовательной среды университета.

Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, к которым обучающимся по образовательной программе обеспечивается доступ (удаленный доступ) является ежегодно обновляемым приложением к рабочим программам дисциплин (рассматривается УМС и утверждается отдельно) и размещается на официальном сайте в разделе «Образовательные программы высшего образования университета» и в ЭИОС.

При дистанционном обучении преподавателю обеспечивается доступ к платформе проведения вебинаров в соответствии с расписанием. Технические и программные средства обеспечиваются слушателем самостоятельно.

При смешанном обучении занятия проводятся в компьютерных классах и мультимедийных аудиториях, оборудованных техническими средствами для проведения презентаций:

- персональный компьютер с ОС Windows7 – 10;

- проектор;
- программное обеспечение MSOffice версий 2007 и выше;
- доступ в сеть Интернет.

При всех формах реализации программы должны соблюдаться требования соответствующих СанПиН.

4.2 Организация образовательного процесса

Реализация программы осуществляется в соответствии с требованиями к организации образовательного процесса в университете, изложенными в локальных нормативных актах.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, отвечающим одному из следующих критериев:

- наличие ученой степени (ученого звание) по направлению читаемых дисциплин;
- наличие опыта практической работы не менее 5 лет по направлению дисциплины и опыта преподавательской работы не менее 2 лет.

К реализации программы привлекаются как штатные преподаватели университета, так и сторонние специалисты по договорам гражданско-правового характера.

4.4 Методические рекомендации по реализации программы

При реализации программы необходимо руководствоваться утвержденными нормативными документами, в первую очередь учитывать требования Федеральным законом Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам». Перед началом занятий необходимо произвести входную диагностику, которая нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль знаний и умений по использованию сети «Интернет» для профессиональной деятельности и проверку базовых знаний и умений.

Входная диагностика нацелена на проверку готовности слушателя к освоению программы и предполагает контроль следующих компетенций:

- пакет MSOffice,
- коммуникационная сеть Интернет.

5 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Итоговая аттестация по программе проводится в форме зачета.

Аттестация считается успешной при освоении всех разделов (дисциплин) программы в соответствии с учебным планом и прохождении итогового тестирования.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные Программой. Освоение Программы завершается итоговой аттестацией в форме зачета. Итоговая аттестация для обучающихся проводится в соответствии с требованиями, установленными Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Зачет проводится с целью определения уровня усвоения выпускником материала, предусмотренного Программой. Зачет проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и календарным графиком учебного процесса. Дата и место проведения зачета определяются расписанием.

Зачет проводится в форме итогового тестирования в электронной образовательной среде. Каждый вопрос теста содержит 4 ответа, один из которых является правильным. На подготовку слушателя к ответу (тесту) отводится не более 10-15 минут.

Оценка знаний слушателей осуществляется по следующим критериям:

- «Зачтено», если слушатель обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект; последовательно, грамотно и свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок. При проведении аттестации в форме тестирования количество правильных ответов должно составлять 65-100%.

- «Не зачтено», если слушатель обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой). При проведении аттестации в форме тестирования количество правильных ответов составляет менее 60 %.

Аттестация считается успешной при освоении всех разделов (дисциплин) программы в соответствии с учебным планом и прохождении итогового тестирования.

Согласовано:

Директор ИАПС



В.В. Верхотуров