

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Буйнский ветеринарный техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Калькуляция**  
По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
(уровень подготовки – базовый)

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования естественно- научный

Буйнск, 2023г.

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569(ред. от 17.12.2020) (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации 22.12.2016 г. рег. № 44898);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01 сентября 2022 г. № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569 « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022;
- Приказ № 251о/д А от 29.08.2023г. «Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ учебных дисциплин»;
- Рабочей программы воспитания, утвержденной приказ №256 от 06.09.2023 план воспитательной работы ГАПОУ «Буйинский ветеринарный техникум» на 2023-2024 год.

Обсуждена и одобрена на заседании ПЦК преподавателей специальных ветеринарных дисциплин и по профессии «Повар, кондитер»

Протокол № 1  
от «31»августа2023г.  
Председатель ПЦК  
Фазлиева Г.Т

Разработал(а) преподаватель:  
Юнусова Ф.Ф Ф.Н

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>17</b>

# **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП. 05. Основы калькуляции и учета.**

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО входящим в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Профиль получаемого профессионального образования естественно - научный.

Программа разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях подготовки высококвалифицированных рабочих с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270); требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности является составной частью данной профессиональной программы. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.  
**1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины Калькуляция обучающийся

В результате освоения учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» обучающийся **должен уметь**:

- составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту;

**должен знать:**

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и документацию, её оформление и использование в учёте;
  - структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
  - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
  - порядок получения продуктов из кладовой;
  - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
  - порядок проведения инвентаризации;
  - порядок учёта предметов материального оснащения
- Результаты освоения общепрофессионального модуля направлены на формирование элементов общих и профессиональных компетенций, результатов воспитания направлены на формирование:

***Вариативная часть: не предусмотрено***

Результаты освоения дисциплины Метрология, стандартизация и подтверждение качества, направлены на формирование:

**- элементов общих (ОК) и профессиональных компетенций(ПК):**

**ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**ОК 11** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ПК 1.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.- должны уметь составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

**ПК 1.2**Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика- должны уметь должны уметь составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур ;

**ПК 2.2**Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента— должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 2.3**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК2.4**Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента- составлять технологическую карту;

**ПК 2.5**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 2.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 2.7**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 2.8**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента- должны уметь составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента- должен уметь выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента- должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 4.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента - должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 4.5**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента-. должны уметь составлять технологическую карту;

**ПК 5.3**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента - должны уметь составлять технологическую карту;

Освоение общепрофессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

**- личностных результатов воспитания:**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности;

ЛР 14 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации;

ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

В рабочей программе дисциплины планируется самостоятельная работа студентов с указанием тематики.

Курс обеспечен методическими пособиями и указаниями к выполнению практических работ.

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессионального модуля:**

объем образовательной нагрузки – **84 часов**, в том числе:

учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – **84 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **часов**.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Объем образовательной нагрузки (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>84</b>
в том числе:	
Теоретическое обучение	68
Лабораторные работы	12
Практические занятия	
из них в форме практической подготовки	50
Контрольные работы	-
Промежуточная аттестация	-
Консультация	4
Индивидуальное проектное задание	0
Курсовая работа (проект)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<b>Раздел 1 Учет на предприятиях общественного питания</b>		
<b>Тема 1.1 Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания 2 Материальная ответственность: понятие, виды <b>Практическое занятие/ практическая подготовка</b> Составление договора о материальной ответственности	2	2
		2	2
		2/2	3
<b>Тема 1.2 Документы учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1 Понятие о документах учета продукции. Правила хранения документов 2 Требования, предъявляемые к оформлению документов. Реквизиты, заполняемые в документах. 3 Способы исправления ошибок в документах <b>Практические занятия №1/практическая подготовка</b> 1. Оформление первичных документов	2	2
		2/2	2
		2/2	3

<b>Раздел 2. Калькуляция на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1.</b> <b>Торговые вычисления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  1 Вычисление процентной суммы и процентной таксы. Процентные вычисления 2 Нахождение средних величин, нахождение средневзвешенной цены 3 Определение потребности в сырье, отходов и потерь при хранении, транспортировке и ведении технологического процесса <b>Практические занятия №2/практическая подготовка</b>  Арифметические действия с различными измерителями Расчет необходимого количества продуктов	2	1
	<b>Практические занятия №3/практическая подготовка</b>  Процентные вычисления Товарные вычисления	2/2	3
<b>Тема 2.2 Сборники рецептур</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2 Нормы вложения массой брутто и нетто 3 Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. 4 Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья. Выход готовых блюд и кулинарных изделий. 5 Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Построение Сборника 6 Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы;	2/2	2

	Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов; Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий; Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд; Расход соли и специй при приготовлении блюд		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	1 Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании		
	2 Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия.	2	
	3 Корректировка цен в калькуляционной карточке	2	2
	4 План-меню, меню, продажные цены	2/2	2
	5 План-меню, меню, продажные цены**	2	2
	6 Наряд-заказ, порядок составления	2/2	
	7 Наряд-заказ, порядок составления	2/2	2
	<b>Практические занятия №4/практическая подготовка</b>	2/2	3
	1. Составление калькуляции блюд 2. Составление калькуляции кондитерских изделий		
<b>Тема 2.4. Учет сырья и готовой продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1 Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой	2	2
	2 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери	2/2	2
	3 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери	2/2	2
	4 Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление	2/2	2

	5 Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление	2/2	2
	6 Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи	2/2	2
	7 Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи	2/2	2
	8 Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.	2	2
	9 Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах. Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.	2/2	2
	<b>Практические занятия №5/практическая подготовка</b>  Документальное оформление результатов инвентаризации  Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции	2/2	2
<b>Консультация</b>		4	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет:</b>	2	
<b>Итого:</b>		84/50	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета экономики.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 05. «Основы калькуляции и учета»,
- включающее в себя презентации учебных курсов,
- учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

- комплект учебно - наглядных пособий по предмету:«Хозяйственная деятельность предприятия общественного питания»,

- «Калькуляция на предприятиях общественного питания»,

- «Учет сырья и готовой продукции».

- калькуляторы;

- бланки бухгалтерских документов.

- Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

##### **Основная литература:**

1.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета, учебник ,5-е издание, издательский центр «Академия»2021,155 с.

##### **Дополнительная литература:**

1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеоиздат.2012г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий,2017г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г.

##### **Интернет - ресурсы**

1. <http://www.buh.ru/document-376>
2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения (освоенные знания, усвоенные умения)	Результаты освоения дисциплины направлены на формирование:		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения и воспитания
	Компетенций и их элементов(ПК и ОК)	Результатов воспитания (ЛР)	
1	2	3	
<b>Знания:</b>			
цели и задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета	<p>OK 01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>OK 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>Элементы профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 1.1-1.2,</p> <p>ПК 2.2-2.8,</p> <p>ПК 3.2-3.6,</p> <p>ПК 4.4-4.5,</p> <p>ПК 5.3</p>	<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования 1-11;</li> <li>-контрольная работа.</li> </ul>

Умения:			
оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день; составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; оформлять документы по результатам инвентаризации, планировать меню на основе калькуляции блюд	<p>OK 01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>OK 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>OK 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>OK 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>	<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования 1-11; -оценка заданий для практических работ №1-5</p>

<p>особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>Элементы профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 1.1-1.2,</p> <p>ПК 2.2-2.8,</p> <p>ПК 3.2-3.6,</p> <p>ПК 4.4-4.5,</p> <p>ПК 5.3</p>		
<p><b>Практический опыт:</b></p>		

<p>составления и оформления документов, расчета потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; составления технологической карты.</p>	<p>OK 01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>OK 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>OK 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>OK 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p>Элементы профессиональных компетенций:</p> <p>ПК 1.1-1.2, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.4-4.5, ПК 5.3</p>	<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;</p> <p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в своей профессиональной деятельности;</p> <p>ЛР 14 Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации;</p> <p>ЛР 15 Готовый к профессиональному самосовершенствованию и труду на благо родного края, в целях развития Республики Татарстан</p>	<p>-письменная и устная проверка знаний учащихся;</p> <p>-выполнение тестов и решение ситуационных задач;</p> <p>-наблюдение и оценка достижений, обучающихся при выполнении и защите отчетов лабораторно-практических работ №1-5</p> <p>-наблюдение и экспертная оценка достижений, обучающихся;</p> <p>-беседа;</p> <p>-тестирование 1-11</p>
---	---	--	---

Пронумеровано и прошнуровано  
скреплено печатью 25

(Григорьев И.М.) листов

М.Г. Директор:  
И.М. Григорьев

