

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Алуштинским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А. Р. Балабанова

_____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА**
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Морозова Ирина Григорьевна, преподаватель первой категории АФ ГБПОУ «РКИГ»

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета» рассмотрена на заседании ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № __ от «__» _____ 2022 г.

Председатель ЦМК _____ Т. Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ С. И. Крамар

«__» _____ 2022 г.

©) Морозова И. Г. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|---|--------|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | стр. 4 |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины | 7 |
| 3. | Условия реализации учебной дисциплины | 12 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ОК | Умения | Знания |
|---|---|--|
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | <ul style="list-style-type: none"> – вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; | <ul style="list-style-type: none"> – виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета; – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов и тары; – правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, – реализованных и отпущенных товаров; – методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; – принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам | <p>методику их списания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями |
|--|--|---|

Освоение дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| ЛР № | Расшифровка |
|------|---|
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. |

| | |
|--------------|--|
| | Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. |
| ЛР 13 | Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 14 | Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации. |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|--|---------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины | 32 |
| в т.ч. в форме практической подготовки | 12 |
| теоретическое обучение | 20 |
| практические занятия | 12 |
| <i>Самостоятельная работа</i> | – |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 2 |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем, акад. час. /в т. ч. в форме практической подготовки | Домашнее задание | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|--|------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | 4 | | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1 | О.1 с. 5-9 | |
| | 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1 | О.1 с. 12-15 | |
| | 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1 | О.1 с. 15-20 | |
| | 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1 | О.1 с. 15-20 | |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании | Содержание учебного материала | 12/6 | | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | 1 | О.1 с. 33-34 | |
| | 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 1 | О.1 с. 34-37 | |
| | 3. Товароборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 1 | О.1 с. 33-34 | |
| | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 1 | О.1 с. 34-37 | |
| | 5. Сборник рецептур блюд как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода | 1 | О.1 с. 37-41 | |

| | | | | |
|---|--|------------|--------------|--|
| | готовых блюд, мучных изделий | | | |
| | 6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода мучных и кондитерских изделий | 1 | О.1 с. 37-41 | |
| | В том числе практических занятий | 6 | | |
| | Практическое занятие № 1. Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | 1 | МУ к п/з № 1 | |
| | Практическое занятие № 1. Работа со Сборником рецептов: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья | 1 | МУ к п/з № 1 | |
| | Практическое занятие № 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 1 | МУ к п/з № 2 | |
| | Практическое занятие № 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | 1 | МУ к п/з № 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | 1 | МУ к п/з № 3 | |
| | Практическое занятие № 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | 1 | МУ к п/з № 3 | |
| Тема 3. | Содержание учебного материала | 2 | | |
| Материальная ответственность. Инвентаризация | 1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц | 1 | О.1 с. 70-74 | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 1 | О.1 с. 82-88 | |
| Тема 4. | Содержание учебного материала | 4/2 | | ПК 1.2-1.5 |

| | | | | |
|---|---|------------|---------------------------------|--|
| Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | 1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков | 1 | О.1 с. 69-79 | ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 1 | О.1 с. 79-88 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | | |
| | Практическое занятие № 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 1 | МУ к п/з № 4 | |
| | Практическое занятие № 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | 1 | МУ к п/з № 4 | |
| Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | Содержание учебного материала | 4/2 | | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. | 1 | О.1 с. 88-90 | |
| | 2. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 1 | О.1 с. 90-102 О.1 с. 105-110 | |
| | В том числе практических занятий | 2 | | |
| | Практическое занятие № 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | 1 | МУ к п/з № 5 | |
| | Практическое занятие № 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве | 1 | МУ к п/з № 5 | |
| Тема 6. Учет денежных средств, | Содержание учебного материала | 4 | | ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 |
| | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 1 | О.1 с. 119-120 | |
| | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате | 1 | Д.5 | |

| | | | | |
|--|--|-----------|----------------|--|
| расчетных и кредитных операций | наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | | | ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 01-05, ОК 09, 10 |
| | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольнокассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | 1 | О.1 с. 114-126 | |
| | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | 1 | О.1 с. 120-121 | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 1 | МУ к КОС | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 1 | | |
| Всего: | | 32 | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочий стол преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- настенная доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- телевизор;
- методические указания для выполнения практических работ;
- комплект заданий для контрольных работ по темам;
- набор медиаматериалов и видеоматериалов для учебных занятий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01.

– М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ

11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|--|
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета; – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов и тары; – правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, – реализованных и отпущенных товаров; – методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, методику их списания; – методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально- | <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменного/устного опроса; – тестирования <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – письменных ответов; – тестирования |

| | | |
|---|---|--|
| <p>ответственных лиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | | |
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; – принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам | <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность расчетов Соответствие требованиям НДС и т.д.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защита отчетов по практическим занятиям; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p> |

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ, КУРСОВ,
ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)**

| Учебный год | Группа | Содержание внесенных изменений (дополнений) | Обоснование (причина) внесенных изменений (дополнений) | Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись | Подпись преподавателя |
|------------------------|---------------|--|---|---|----------------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |