Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Московский технологический колледж питания

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Заместитель директора по УР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Давыдова Г.Б./

«27» марта 2023 год

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

**на 3,4 семестр 2023/2024 учебного года**

Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

 наименование учебной дисциплины

Преподаватель Болмосова Е.П., Сидорова Н.С.

 ФИО преподавателя

учебная группа ПК-9.1/22 специальность 43.02.15

 код специальности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| С | Распределение учебного времени | Общее количество часов | В том числе: |
| Теорети-ческиезанятия | Лабор.и (или) практ.занятия | Самосто-ятельнаяработа | Курсовоепроектирование или курсовая работа  | Промежуточная аттестация(включает консультации к дисциплине) |
| 1.  | Всего часов на дисциплину по учебному плану | 98 | 58 | 38 | 0 | 0 | 2 |
| 2.  | Выдано часов до начала текущего семестра | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3.  | Кол-во часов на учебный год:  | 98 | 58 | 38 | 0 | 0 | 2 |
| а) на 3 семестр 13 недель по 5 часов в неделю | 62 | 34 | 28 | 0 | 0 | 0 |
| б) на 4 семестр 17 недель по 2 часа в неделю | 36 | 24 | 10 | 0 | 0 | 2 |

Итоговая форма контроля знаний обучающегося:

1. 3 семестр: Другие формы промежуточной аттестации (контрольная работа)
2. 4 семестр: Комплексный дифференцированный зачет

План составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным рабочим учебным планом по данной специальности и на основании рабочей программы по данной дисциплине, утвержденной протоколом № 6 от «28» 02. 2022 года.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Болмосова Е.П., Сидорова Н.С./

 Подпись

План рассмотрен и одобрен предметно-цикловой комиссией

«Поварского и кондитерского дела»

 Наименования предметно-цикловой комиссии

протоколом № 3 от «27» 03.2023 года.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Котова А.В./

 Подпись

Согласовано:

Начальник учебно-методического отдела

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Олимпиева Л.Н./

**Тематический план**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятий  | Названия частей, разделов, номера и наименования тем по программе | Количество часов  | Вид занятий | Учебная литература | Наглядное пособие  |
| Теоретические занятия | Лаборат. и (или) практ. занятия | Самостоятельная работа | Курсовое проектирование или курсовая работа | Промежуточная аттестация(включает консультации к дисциплине) |
| **Введение** |
| 1 | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.1 Стр.1-50 | 1,3 |
|  | **Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров** |
|  | **Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров** |
| 2 | Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.1 Стр.51-100 | 1,4 |
| 3 | Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.  | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1 Стр.101-140 | 1,4 |
| 4 | Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.2Стр.1-40 | 1,3 |
|  | **Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** |
| 5 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.2Стр.41-80 | 1,3 |
| 6 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.2Стр.81-100 | 1,4 |
| 7 | Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.17-33 | 1,3 |
|  | **Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров** |
| 8 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.40-55 | 1,3 |
| 9 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.60-77 | 1,4 |
| 10 | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.10-30 | 1,3 |
| 11 | Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.30-50 | 1,3 |
|  | **Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров** |
| 12 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.50-70 | 1,3 |
| 13 | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.70-90 | 1,4 |
| 14 | Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.1Стр.5-25 | 1,3 |
|  | **Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** |
| 15 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.25-55 | 1,4 |
| 16 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.1С.1-60 | 1,3 |
| 17 | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1С.61-100 | 1,3 |
| 18 | Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр. 1-7 | 1,3 |
|  | **Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов** |
| 19 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.1-30 | 1,3 |
| 20 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.30-60 | 1,3 |
| 21 | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.60-90 | 1,3 |
| 22 | Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр. 1-100 | 1,4 |
|  | **Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** |
| 23 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр. 100-200 | 1,3 |
| 24 | Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр. 200-300 | 1,3 |
| 25 | Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.300-400 | 1,4 |
|  | **Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** |
| 26 | Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.400-500 | 1,3 |
| 27 | Практическая подготовка. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.1-50 | 1,4 |
| 28 | Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.51-80 | 1,4 |
|  | **Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания** |
|  | **Тема 2.1Организация продовольственного и материально-технического снабжения** |
| 29 | Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствамиЛогистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.121-180 | 1,3 |
| 30 | Практическая подготовка. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.1-50 | 1,3 |
| 31 | Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр.176-198 | 1,3 |
|  | **Промежуточная аттестация****(включает консультации к дисциплине)** |  |  |  |  | **0** | 7 |  |  |
|  | **Итого часов за 3 семестр** | **34** | **28** | **0** | **0** | **0** |  |  |  |
| 32 | Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.2Стр.1-20 | 1,3 |
| 33 | Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.Подбор технического оснащения складских помещений. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.2Стр.21-40 | 1,4 |
|  | **Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей** |
| 34 | Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.2Стр.1-80 | 1,3 |
| 35 | Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.2Стр.1-55 | 1,4 |
| 36 | Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.  | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.2Стр.133-155 | 1,3 |
| 37 | Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.2Стр.1-100 | 1,3 |
|  | **Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров** |
| 38 | Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.2Стр.402-500 | 1,3 |
| 39 | Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.1Стр.1-100 | 1,3 |
| 40 | Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.401-480 | 1,3 |
| 41 | Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.1Стр.1-51 | 1,3 |
| 42 | Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.1-61 | 1,3 |
| 43 | Практическая подготовка. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции. Анализ ошибок. Анализ проделанной работы. Закрепление практических навыков |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.1Стр. 1-51 | 1,3 |
|  | **Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы** |
| 44 | Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. | 2 |  |  |  |  | 1 | 1.1.1Стр.123-200 | 1,3 |
| 45 | Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.2Стр.1-15 | 1,4 |
| **Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** |
| 46 | Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов | 2 |  |  |  |  | 1,2 | 1.1.2С.1-100 | 1,4 |
| 47 | Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд | 2 |  |  |  |  | 2 | 1.1.2 | 1,3 |
| 48 | Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. Практическая подготовка |  | 2 |  |  |  | 5 | 1.1.2Стр.61-80 | 1,3 |
| 49 | **Промежуточная аттестация****(включает консультации к дисциплине)** |  |  |  |  | **2** | **7** |  |  |
|  | **Итого часов за 4 семестр** | **24** | **10** | **0** | **0** | **2** |  |  |  |
|  | **Всего за год** | **58** | **38** | **0** | **0** | **2** |  |  |  |

Используемая литература

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование литературы |
| 1. **ОСНОВНАЯ**
 |
| * 1. Печатные издания
 |
|  | Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. М.: Академия, 2022 г. |
|  | Басовский Л.Е. Управление качеством. М.: Инфра-М, 2022 г. |
|  | Акимова, Н. А., Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Н. А. Акимова, А. Ю. Соколов. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: https://book.ru/book/934004 (дата обращения: 03.06.2023). — Текст : электронный. |
|  | Другов, Ю.С.. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента. — 3-е изд. : Практическое руководство / Ю.С. Другов, А.А. Родин эл. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 441 с. — ISBN 978-5-00101-697-7. — URL: https://book.ru/book/948011 (дата обращения: 03.06.2023). — Текст : электронный. |
|  | Мошков, В. И., Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов : учебник / В. И. Мошков. — Москва : КноРус, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-406-11708-8. — URL: https://book.ru/book/949523 (дата обращения: 04.06.2023). — Текст : электронный. |
| * 1. Электронные издания
 |
|  | Хрусталева, З. А., Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум. : учебное пособие / З. А. Хрусталева. — Москва : КноРус, 2023. — 171 с. — ISBN 978-5-406-10293-0. — URL: https://book.ru/book/944940 (дата обращения: 03.06.2023). — Текст : электронный. |
|  | Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2023. — 147 с. — ISBN 978-5-406-10488-0. — URL: https://book.ru/book/947192 (дата обращения: 04.06.2023). — Текст : электронный. |
|  | Шишмарёв, В. Ю., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / В. Ю. Шишмарёв. — Москва : КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-10434-7. — URL: https://book.ru/book/944979 (дата обращения: 03.06.2023). — Текст : электронный. |
| 1. **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ**
 |
| * 1. Печатные издания
 |
|  | Муслина, Г. Р., Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / Г. Р. Муслина, Ю. М. Правиков. — Москва : КноРус, 2023. — 399 с. — ISBN 978-5-406-10964-9. — URL: https://book.ru/book/947264 (дата обращения: 03.06.2023). — Текст : электронный. |
| * 1. Электронные издания
 |
|  | http://www.grandars.ru – Контроль качества продукции и услуг |
|  | Электронная библиотечная система. BOOK.ru. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://book.ru/> |
|  | Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru/>  |
|  | Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://znanium.com/> |

ДЛЯ ЗАМЕТОК ПРОВЕРЯЮЩЕГО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

Код видов занятий:

1. Лекция;
2. Комбинированный урок (лекция+ опрос);
3. Самостоятельное обучение (работа с методическим материалом);
4. Лабораторная
5. Практическая работа;
6. Контрольная работа;
7. Промежуточная аттестация (включает консультации к дисциплине);
8. Учебная практика;
9. Курсовое проектирование (курсовая работа);
10. Деловая программа;
11. Деловая игра.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

Код видов наглядных пособий:

 1- таблицы, схемы, графики, диаграммы;

 2- иллюстрации, рисунки для демонстраций;

 3- раздаточные наглядные пособия;

 4- дидактические материалы (для повторения, изучения нового материала, его закрепления и контроля);

 5- инструктивные документы для студентов;

 6- программное обеспечение;

 7- технологические карты;

 8- учебники, пособия, документы;

 9- учебное оборудование;

 10- технические средства обучения

**РАБОЧИЙ ПЛАН**

на 3,4 семестры 2023/2024 учебного года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид занятия | Группа | № у ч е б н о й н е д е л и |
| 3 семестр | 4 семестр |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 |
| 1 | Теоретические занятия | ПК-9.1/22 | Х | Х | Х | Х | Х | Х | Х | Х |  | Х | Х | Х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Х | Х | Х |  | Х | Х | Х | Х | Х |  | Х | Х | Х | Х |  |  |  |  |  |  |  |
| Х | Х | Х |  | Х | Х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Практические работы |  |  | Х | Х | Х |  | Х | Х | Х | Х | Х | Х | Х |  |  |  |  |  |  | Х | Х |  |  |  | Х |  |  |  |  |  | Х |  |  |  |  | Х |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Х |  | Х |  | Х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Промежуточная аттестация(включает консультации к дисциплине) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Х |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| «27» 03 2023 года |  |  |  |  | Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Болмосова Е.П., Сидорова Н.С./  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |