

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа УД « Введение в профессию» Профессии <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>

Рассмотрено ПЦК
Преподавателей спец. дисциплин и мастеров
п/о
Протокол №__

«__» _____ 2023 г

_____ Л.В.Цыбденова
подпись И.О. Фамилия

Утверждено
Методическим Советом
ГБПОУ «ГЭТ»
_____ С.А.Ульянова
подпись И.О. Фамилия

Протокол №__

от «__» _____ 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА по
УД « Введение в профессию»
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования и программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Человек и окружающий мир

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в профессию» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Формируемые общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Освоение дисциплины позволяет студенту скорректировать профессиональный выбор в течение 1 полугодия 1 курса, если он оказался неправильным.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места
- различать квалификационные характеристики профессии Повар и Кондитера;
- разрабатывать реальную программу личных действий для достижения трудоустройства или продолжения получения образования и обеспечения собственной карьеры;

- формулировать жизненные цели и определять средства их достижения;
- использовать знания дисциплины «Введение в профессию» в процессе освоения содержания ППКРС и перспектив своей будущей профессии.
- производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- место профессии в социально-экономической сфере;
- профессиональную характеристику профессии;
- профессиональные качества будущего специалиста;
- требования к уровню подготовки квалифицированного рабочего в соответствии с ФГОС, профессиональным стандартом индустрии питания; виды деятельности повара, кондитера;
- требования, предъявляемые к повару;
- взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;
 - назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности;
 - историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания.
 - этапы развития общественного питания; перспективы развития общественного питания и его основные направления;
 - роль повара, кондитера в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания.
 - современные направления и тенденции в общественном питании;
 - национальные особенности русской кухни;
 - национальные особенности кухни народов мира.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>34</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
самостоятельная работа	<i>2</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет 1 курс</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ» (1 курс) – 36 часов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<p>Тема 1. Специфика профессии и ее социальная значимость для общества</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>1 Введение. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины. Содержание дисциплины и организация учебного процесса. Связь дисциплины с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Значение учебной дисциплины в профессиональной подготовке специалистов общественного питания. Повар как личность и профессионал. Общая характеристика профессии. История возникновения профессии Повар, кондитер. Содержание труда, предмет и средства труда. Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста. Требования профессии к личностным способностям специалиста. Медицинские противопоказания. Профессиональные компетенции повара, кондитера. Риски профессии.</p>	2	<p><i>ОК 1-7</i> <i>ПК 1,1.2,1.3,1.4.1</i> <i>ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6,2.7,2,8</i> <i>ПК</i> <i>3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6</i> <i>ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК</i> <i>5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i></p>
	<p>Практические занятия Требования профессии к индивидуальным и личностным способностям специалиста.</p>	2	
<p>Тема 2 Я и техникум</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	<p>1.Информация о традициях техникума и его коллективе. Традиции, которые не только формируют общие интересы, придают определенную прочность жизнедеятельности образовательной организации, но и придают ей, то особое, неповторимое, что отличает ее от других и тем самым сплачивает коллектив, обогащая его жизнь.</p>	2	<p><i>ОК 1-7</i> <i>ПК 1,1.2,1.3,1.4.1</i> <i>ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6,2.7,2,8</i> <i>ПК</i> <i>3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6</i></p>
	<p>Практические занятия 1. Анкета-опрос «Мой выбор», «Правильно ли я выбрал профессию»</p>	2	<p><i>ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК</i> <i>5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i></p>
	<p>Содержание учебного материала</p>		

<p align="center">Тема 3 Общественное питание – специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговли</p>	1	<p>Особенности отрасли, задачи, функции. Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональный уровень. Знакомство с биографией известных поваров-кулинаров мирового значения. Влияние известных поваров - кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни</p> <p>Особенностью общественного питания является выполнение специфических функций производства, реализации и организации потребления продукции. Развитие общественного питания в условиях рыночной экономики. Этапы развития общественного питания.</p> <p>Современные направления и тенденции в общественном питании. SousVide. Низкотемпературная кухня. Технология Smokinggun. Теория цвета и композиции в кулинарии. Приготовление украшений, основываясь технике дегидратации. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.</p>	2	<p><i>OK 1-7</i> <i>ПК 1,1.2,1.3,1.4.1</i> <i>ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6,2.7,2,8</i> <i>ПК</i> <i>3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6</i> <i>ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.</i> <i>ПК5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i></p>
	2	<p>Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины.</p> <p>Охрана труда. Условия труда, требования безопасности труда. Основные виды травматизма. Основа работы повара –меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры.</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Социальная значимость профессии в обществе. Массовость и уникальность профессии. Эффективное поведение на рынке труда. Возможные варианты трудоустройства по профессии, осваиваемой в образовательном учреждении.</p> <p>Алгоритм принятия решения в ситуации предстоящего трудоустройства. Методы формирования позитивного профессионального имиджа. Самопрезентация личности, студент-повар как субъект учебно-профессиональной деятельности.</p> <p>Способы поиска работы. Документы, необходимые в ситуации трудоустройства: профессиональное резюме, автобиография, поисковое письмо работодателю. Основные правила их разработки и оформления.</p> <p>Понятие «адаптация».</p>	2	

	Практические занятия 1. Классификация предприятий общественного питания Рациональное размещение сети предприятий общественного питания Организационно-правовые формы предприятия питания Правила личной гигиены, обязательные санитарные правила. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда. Условия труда, требования безопасности Основные виды травматизма. Основа работы повара – меню. Нормы закладки продуктов. Расчет рецептуры. Работа со сборником рецептов	2	<i>ОК 1-7 ПК 1,1.2,1.3,1.4.1 ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6, 2.7,2,8 ПК 3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6 ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК 5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i>
	Самостоятельная работа	1	
Тема 4 Введение в кулинарию и основы рационального питания	Содержание учебного материала		
	1. Режим питания. Исторические факты о кулинарии профессиональной и «любительской». Пища и ее значение в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Составные части пищевых продуктов. Химический состав пищи. Усвояемость пищи.	2	<i>ОК 1-7 ПК 1,1.2,1.3,1.4.1 ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6, 2.7,2,8 ПК 3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6 ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК 5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i>
	Практические занятия		<i>ПК 3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6 ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК 5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i>
	1. Определение энергетической ценности пищевых продуктов Расчеты по определению энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	2. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления и инфекции	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 5 Кухня народов мира	Содержание учебного материала		
	1 История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов в Древнем Риме, в Средние века, в современном мире. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды. Фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и т.д. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. Историко-национальный, НТП, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов мира, их отражение в национальных культурах питания. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха,	2	<i>ОК 1-7 ПК 1,1.2,1.3,1.4.1 ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6, 2.7,2,8 ПК 3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6 ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК 5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i>

	<p>рождество христово, крещение господне, Благовещение пресвятой богородице, Масленица)</p> <p>Кухня славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария). Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географического положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие переработки продуктов питания. Национальный репертуар блюд славянских народов. Особенности формирования и развития кухни народов России. Влияние климата. Условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.</p>		
2	<p>Этапы формирования культуры питания: древнерусский. Московский, Петровско-екатерининский, 19 века, Советский и перестроечный. Развитие культуры и традиций питания в различные периоды. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. Национальные традиции потребления пищи и питания народов Европы (Франция, Италия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания).</p> <p>Общие и отличительные черты. Приправы, соусы. Пряности в питании народов Европы. Влияние французской кухни на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.</p> <p>Особенности кухни народов стран АТР (Китай, Япония, Корея, Индокитай) Общие принципы формирования кулинарных обрядов приема и способов обработки продуктов. Китайская кухня и ее влияние на развитие культуры питания народов Европы и Азии. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии.</p> <p>Традиции питания в Арабских странах и США. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Индия) Традиции питания в США.</p> <p>Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях. Традиционные блюда. Национальные блюда использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия и напитки.</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>		
	<p>Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания</p> <p>Особенности формирования и развития кухонь народов России.</p> <p>Национальные кулинарные символы народов Европы</p> <p>Использование приправ и пряностей – отличительная особенность культуры питания народов Азии</p> <p>Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальных кухнях. Роль напитков в жизни человека. Исторический путь кофе</p>	2	
Национальные	Содержание учебного материала		

традиции и праздники. Культура застолья	<p>Культура застолья и национальные традиции. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней, столовые приборы, посуда аксессуаров столов в прошлом и настоящем у разных народов.</p> <p>Культура застолья и их виды (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы, пикник, встреча нового года, свадьба. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский)</p> <p>Учебные проекты</p> <p>дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайные и кофейные столы</p> <p>Национальные блюда и экзотические продукты питания разных кухонь мира</p>	2	<p><i>ОК 1-7</i></p> <p><i>ПК 1,1.2,1.3,1.4.1</i></p> <p><i>ПК2.1,2,2.3,2.4,2.5,2,6,2.7,2,8</i></p> <p><i>ПК</i></p> <p><i>3.1,3.2,3.3,3.4,3.5,3.6</i></p> <p><i>ПК4.1,4.2,4.3,4.4,4.ПК</i></p> <p><i>5.1,5.2,5.3,5.4,5.5</i></p>
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Виды застолья (дипломатические приемы, приемы, банкеты, фуршеты)</p>	2	
	<p>Дифференцированный зачет</p>	2	
ВСЕГО:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета
Технология кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

рабочие места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов;

методические разработки уроков и практических занятий;

комплекты тестов.

Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская «Кулинария»: - учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015г.- 400 стр.
2. А.И. Здобнов. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» ООО «Издательство» Арий»
3. Барагамян А.: Кухни народов мира. Полная серия (31 том) 2011г., 72с. в каждом томе.
4. Устав техникума
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; ИЗД. центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ.- Изд.10-е, стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-342, [1]с.- (Начальное профессиональное образование)
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.
3. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф.образования-13-е изд.-М.: Издательский центр «Академия», 2015- 432 с .
4. Лазерсон Илья Скорая кулинарная помощь. Кухни народов мира. Книжная серия в 20 книг Автор: Илья Лазерсон Год издания: 2004 - 2005 Издательство: Центрполиграф 800с Издание не пересдавалось
5. Новоженев, Ю.М., Сопина, Л.Н. «Зарубежная кухня» - практическое пособие, Москва, «Высшая школа», 2009г., 288 стр. Издание не периздавалось

Учебные пособия:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2011, 484 с.
 2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
 3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, 272 с.
 4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
 5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2012, 296 с.
 6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2010, 170 с.
 7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2012, 416 с.
- Дополнительные источники:

Интернет ресурсы:

www.o-urok.ru/prof_p.php

<http://profobrazovanie.com>

kuxarka.ru.

Gotovim-Doma.Ru

Prigotovim.Org

Vonappetit.Com.Ua

Кухни Народов Мира

eda.ru

TVeda.ru

top-eda.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
пользоваться нормативной литературой	внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить классификацию предприятий общественного питания	практические занятия

проявлять свою творческую активность	практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
основные понятия, термины и определения в области технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания в общественном питании	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа, практические занятия
взаимосвязь дисциплин и их значение для будущей деятельности	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к обслуживающему и производственному персоналу	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
современные тенденции развития общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила личной гигиены и гигиены рабочего места	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
правила внутреннего распорядка на предприятиях общественного питания	опрос, внеаудиторная самостоятельная работа
правила трудовой дисциплины и нормативную базу	опрос, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Выполнять планирование и распределение рабочего времени	Практический контроль педагога в форме оценки выполнения практических заданий.
Представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места ;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме беседы
Знать:	
Виды деятельности повара, кондитера	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Профессиональные качества будущего специалиста	Текущий контроль в форме оценки устных ответов
Взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей;	Текущий контроль в форме беседы
Назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов
Историю и перспективы развития общественного питания.	Контроль педагога в форме оценки, рефератов, сообщений, докладов , презентаций

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД Введение в профессию**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изме- нения	раздел рабочей программы	Номера листов			основание для внесения изменений
		заменен- ных	нумеровых	нулирова- нных	

Рассмотрен на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024