

институционального:

Зам. директора по УВР

Ушаков П.А. Ушаков

пр. № 218 9/2 от 08.09.15г

актуализировано:

Зам. директора по УВР

Ушаков П.А. Ушаков

пр. № 222 9/2 от 30.08.16г

актуализировано:

Зам. директора по УВР

Ушаков П.А. Ушаков

пр. № 237 9/2 от 30.08.17г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО
«Уфимский торгово-
экономический колледж»
Т.О. Якимова «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика организации*

*Вариативная часть

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и программы по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик: Ушакова Т.А. – преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

уметь:

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

знать:

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций;
- перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда.

Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

на формирование общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов; самостоятельной работы обучающегося 37 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)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе:	
практические занятия	30
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	37
в том числе:	
индивидуальная исследовательская работа	11
проработка конспекта, лекции и дополнение конспекта рекомендованной литературой	9
разработка графического представления изучаемого материала в виде схем, таблиц, графиков, диаграмм	10
подготовка и написание докладов на заданные темы	5
отработка практических навыков в форме «Деловой игры»	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Экономика организации

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, ее межпредметные связи. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке специалистов – технологов. Основные понятия: экономика, рынок, рыночные отношения. Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков. Инфраструктура и конъюнктура рынка понятие, сущность.		
	Самостоятельная работа:	1	
	Сделать сообщение «Динамика развития общественного питания РФ»		
Раздел 1. Основные понятия и показатели деятельности организации общественного питания		108	
Тема 1.1 .Отрасль в условиях рынка.	Содержание учебного материала	2	2
	Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли (общественного питания), современное состояние и перспективы развития. Материально – технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы отрасли: назначение, характеристика, особенности их формирования и эффективного использования. Отраслевой рынок труда, его характерные черты и особенности. Структура и принципы управления отраслью. Основные		

	экономические показатели развития отрасли в условиях рынка. Инновационная деятельность и инвестиционная политика предприятий отрасли: понятие, цели и задачи		
--	--	--	--

	Самостоятельная работа:	1	
	Дополнить конспекты на основе статистических данных по теме: «Состояние и развитие предприятий питания в РБ за прошлый год.		
Тема 1.2. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики.	Содержание учебного материала	2	2
	Организация (предприятие): понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам (отраслевой принадлежности, экономическому назначению, уровню специализации, характеру производства, размерам). Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания, влияющие на формирование их экономического потенциала. Направления деятельности предприятий. Механизм функционирования организаций (предприятий) общественного питания в рыночных условиях. Организационно – правовые формы предприятий общественного питания. Производственная и организационная структура предприятия, их элементы. Инфраструктура предприятий общественного питания. Предпринимательство: понятие, сущность, признаки. Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое. Субъекты предпринимательства. Малый бизнес: понятие, значение, развитие. Имущество и капитал предприятия. Основные и оборотные фонды предприятия, нематериальные активы: понятие, назначение. (ОК 2)		
	Самостоятельная работа:	1	

	<p>Разработать схему «Классификация организаций общественного питания по различным признакам»;</p> <p>Составить схему «Классификация средств в организациях общественного питания»;</p> <p>Составить схему «Организационно-правовые формы организаций» (юридических лиц), (с помощью программы «Microsoft office Word »)</p>		
<p>Тема 1.3. Экономический анализ и бизнес- планирование.</p>	Содержание учебного материала	4	3
	<p>Экономический анализ финансово – хозяйственной деятельности предприятия общественного питания: понятие, сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы.</p> <p>Методика анализа структуры и динамики показателей работы предприятия общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста).</p> <p>Планирование: понятие, сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования.</p> <p>Бизнес – план: понятие, сущность, назначение, структура, содержание, методические основы разработки.</p>		
	Практические занятия:	2	
	<p>Методы и способы проведения экономического анализа.</p> <p>Методологические основы разработки бизнес-плана</p>		
	Самостоятельная работа:	3	
	<p>Ознакомиться с историей развития экономического анализа и сделать сообщения по истории развития экономического анализа.</p> <p>Разработать схемы « Масштабы планирования», « Внутрифирменное планирование», «Виды экономического анализа», «Последовательность экономического анализа»</p>		
<p>Тема 1.4. Экономическое обоснование</p>	Содержание учебного материала	4	3
	<p>Производственная программа, товарооборот: понятие, содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы,</p>		

<p>производственной программы и товарооборота</p>	<p>исходные данные для ее экономического обособления и анализа выполнения. Покупательные фонды населения и емкость рынка: понятие и расчет. Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами предприятия питания. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Расчет пропускной способности зала и коэффициента эффективности ее использования. Виды и состав товарооборота предприятия общественного питания.</p>		
	<p>Практические занятия:</p>	<p>6</p>	
	<p>Методы прогнозирования товарооборота. Расчет производственной программы предприятия общественного питания. Планирование товарооборота и производственной программы.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>5</p>	
	<p>Провести исследовательскую работу по выявлению тенденции роста товарооборота и улучшению его структуры организаций общественного питания в РБ. Результаты анализа розничного товарооборота и выполнения производственной программы отразить в графиках и диаграммах используя графический способ анализа, (с помощью программы «Microsoft office Excel») Дополнить конспекты следующими нормативными документами: Постановление Государственного Комитета РФ по статистике от 19.01.2000 г. № 4 « Об утверждении инструкции по заполнению унифицированных форм Федерального Государственного статистического наблюдения»</p>		
<p>Тема 1.5. Товарные запасы и</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>4</p>	<p>3</p>
	<p>Товарные ресурсы: понятие, сущность, источники их образования.</p>		

показатели эффективности их использования.	Товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация. Абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. Товарооборачиваемость и методика ее расчета и анализа. Нормирование товарных запасов. Планирование снабжения предприятия питания сырьем и товарами. Продуктовый баланс.		
	Практические занятия:	4	
	Расчет товарных запасов и товарооборачиваемости, их анализ нормирование. Планирование снабжения сырьем и товарами. Разработка продуктового баланса.		
	Самостоятельная работа:	3	
	Разработать схему «Классификация товарных запасов в организациях питания» Изыскать резервы и возможности по нормализации товарных запасов в общественном питании. По материалам периодической печати подготовить информацию о развитии производства потребительских товаров, уровне денежных доходов населения, динамике цен и сделать выводы о возможности прогнозирования объема продажи в РФ., (с помощью программы «Microsoft office Word»)		
	Контрольная работа по теме № 4 «Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота»; № 5 «Товарные запасы и показатели эффективности их использования».	2	
Тема.1.6. Издержки производства и обращения	Содержание учебного материала	4	3
	Издержки производства и обращения: понятие, экономическая сущность, классификация. Показатели, используемые при анализе и планировании издержек производства и обращения. Факторы,		

	<p>влияющие на величину и структуру издержек. Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения (расходов на продажу) в целом по предприятию и по отдельным статьям.</p>		
	<p>Практические занятия:</p>	4	
	<p>Анализ издержек производства и обращения в целом по предприятию и отдельным статьям. Планирование и прогнозирование издержек обращения в целом по предприятию и отдельно по статьям</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p>	4	
	<p>Дополнить конспекты следующими нормативными документами: Налоговый Кодекс РФ ч.2 глава 25 статьи 252-267 Сгруппировать статьи издержек производства и обращения по отношению к товарообороту и провести анализ по методике условно-переменных и условно-постоянных статей по данным организации общественного питания города. Отработка практических навыков в форме «Деловой игры»</p>		
<p>Тема 1.7. Ценообразование, себестоимость, валовой доход.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	5	3
	<p>Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Классификация цен на товары и услуги. Рыночный механизм ценообразования. Цели и этапы ценообразования. Ценообразующие факторы. Виды цен. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Характеристика элементов продажной цены. Виды торговых надбавок и наценок. Понятие о косвенных налогах: НДС, налог с продаж, акцизы. Себестоимость продукции и услуг общественного питания: понятие, структура, виды. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Показатели, используемые при расчете и анализе себестоимости. Валовой доход: понятие, сущность, источники образования. Состав,</p>		

	порядок расчета и анализа валового дохода, абсолютные и относительные показатели его измерения.		
	Практические занятия:	4	
	Расчет розничной и продажной цены, расчет элементов продажной цены. Расчет и анализ себестоимости в общественном питании. Расчет и анализ валового дохода в общественном питании. Расчет влияния факторов.		
	Самостоятельная работа:	6	
	Дополнить конспекты следующими нормативными документами: Налоговый Кодекс РФ ч.2 глава 21, 22, письмо Минэкономики РФ от 20.12.1995 г. №7-1026 «Методические рекомендации по формированию и применению свободных цен и тарифов на продукцию, товары и услуги» Подготовить сообщение об особенностях формирования цен в общественном питании. Разработать схему «Структура свободной розничной цены» (с помощью программы «Microsoft office Word»)		
Тема 1.8. Прибыль и рентабельность	Содержание учебного материала	5	3
	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность. Анализ и прогнозирование прибыль и рентабельности предприятий общественного питания. Порядок распределения и использования прибыли на предприятиях общественного питания. Налогообложение прибыли		
	Практические занятия:	4	
	Расчет основных видов прибыли, ее прогнозирование. Анализ прибыли и рентабельности, расчет влияния факторов на		

	прибыль и рентабельности.		
	Самостоятельная работа:	5	
	<p>Дополнить конспекты следующими нормативными документами: Налоговый Кодекс РФ ч.2 глава 25 статьи 246-251 Разработать схему «Порядок формирования прибыли в торговле», «Классификация видов прибыли в торговле», «Методы расчета рентабельности в торговле», (с помощью программы «Microsoft office Excel» На основании практических данных организации общественного питания города рассчитать прибыль остающуюся в распоряжении предприятия и распределить по фондам денежных средств.</p>		
Тема 1.9. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Понятие о нормировании труда. Эффективность и производительность труда: понятие, показатели. Методы измерения и показатели уровня производительности труда. Резервы и факторы роста производительности труда. Персонал предприятия: структура и состав, назначение. Планирование численности и состава персонала. Рабочее время: понятие, состав, использование, бюджет рабочего времени. Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных организационно – правовых форм. Мотивация труда: сущность, виды. Моральное и материальное стимулирование. Заработная плата: понятие, принципы организации. Формы и система оплаты труда, их разновидности, преимущества и недостатки, область применения. Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования. Анализ и формирование расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания. Контроль за расходованием средств на оплату труда.</p>	5	3

	Практические занятия:	4	
	Расчет показателей по труду, изучение их взаимосвязи. Анализ и прогнозирование численности, производительности труда и фонда заработной платы.		
	Самостоятельная работа:	5	
	Дополнить конспекты следующими нормативными документами: Налоговый Кодекс РФ ч.2 глава 25 статьи 255, постановление Государственного комитета РФ по статистике от 05.01.2008 №1 «Об утверждении унифицированных форм документации по учету и оплаты труда» Изучить Трудовой кодекс о гарантиях по труду и его оплате 2002г.(последующими изменениями). Изучить и законспектировать инструкцию о составе фонда заработной платы и выплатах социального характера. Провести анализ показателей плана по труду организации общественного питания города построить алгоритм влияния трудовых факторов на изменение товарооборота и производственной программы и сделать выводы.		
Тема 1.10. Финансы и финансовые ресурсы организации.	Содержание учебного материала	4	2
	Финансы предприятия: понятие, сущность и функции. Имущество и капитал предприятия. Основные и оборотные фонды предприятия, нематериальные активы: понятие, структура, назначение, показатели эффективности. Расчет потребности в оборотных средствах. Кредит, его сущность, функции и формы. Порядок получения и		

	<p>погашения кредитов предприятиями торговли и общественного питания. Особенности кредитования предприятий торговли и общественного питания различных организационно-правовых форм. Инновационная деятельность и инвестиционная политика предприятия: понятие, цели и задачи. Содержание финансового планирования и анализа. Финансовый контроль.</p>		
	<p>Практические занятия:</p>	<p>2</p>	
	<p>Расчет показателей эффективности использования основных средств. Расчет показателей эффективности использования оборотных средств. Расчет потребностей в оборонных средствах.</p>		
	<p>Самостоятельная работа:</p>	<p>4</p>	
	<p>Дополнить конспекты следующими нормативными документами ФЗ «О несостоятельности (банкротстве) предприятий от 26.10.2002 № 127-ФЗ г.;</p> <p>Разработать пути ускорения оборачиваемости текущих активов;</p> <p>Ознакомиться с содержанием форм финансовой отчетности (№ 1 « Бухгалтерский баланс»; 2 « отчет о прибылях и убытках»; 3 «отчет об изменении капитала»; 4 « отчет о движении денежных средств»; 5 «приложение к бухгалтерскому балансу»).</p> <p>Составить схему « Методы расчета рентабельности» (с помощью программы «Microsoft office Excel»</p>		
	<p>Всего</p>	<p>111</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики и финансов.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал (логические схемы, контрольные задания) на каждого обучающегося по темам практических работ.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 от 30.11.1994 №51-ФЗ (в ред. от 01.03.2017 г.); ч. 2 от 26.01.1996 г. №14-ФЗ (в ред. от 01.01.2017 г.); ч. 3 от 26.11.2001 г. №146-ФЗ (в ред. от 07.06.2017 г.); ч. 4 от 18.12.2006 г. №230-ФЗ (в ред. от. 08.12.2017 г.).
2. ФЗ РФ «Об акционерных обществах» от 26.12.1995 г. № 208-ФЗ (в ред. от 19.04.2017 г.).
3. ФЗ РФ «О некоммерческих организациях» от 12.01.1996 г. № 7-ФЗ (в ред. от 14.07.2017 г.).
4. Ефимова, О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учебное пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова, Т.А. Олефиренко; под ред. Н.И. Кабушкина. – 3-е изд., стер. – М.: Новое знание, 2015. – 392 с.
5. Экономика торгового предприятия: Торговое дело: Учебник/ Под ред. Л.А. Брагина -М.: ИНФРА-М, 2016. – 314 с. – (100 лет РЭА им. Г.В. Плеханова)
6. Экономика предприятий торговли и общественного питания: учебное пособие/кол.авторов; под ред. Т.И. Николаевой и Н.Р. Егоровой. – 3-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2014. – 400 с.
7. Экономика организации (предприятия): учебное пособие / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – 4-е изд., стер. – М.: КНОРУС:, 2015. – 408 с.
8. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: Учебник/Т.И. Арзуманова, М.Ш. Мачабели.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.-276с.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Главбух»
2. Журнал «Бухгалтерский учет»
3. Журнал «Налоги и платежи»
4. Журнал «Вестник бухгалтера»
5. Журнал «Питание и общество»

www.consultant.ru – «Консультант Плюс»

www.edu.ru- каталог образовательных ресурсов

<http://www.knig-portal.info/> - электронные книги по информационным технологиям

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	Текущий контроль:
рассчитать основные экономические показатели деятельности организации; оценивать эффективность деятельности организации;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе практических занятий
определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося при выполнении самостоятельной работы по критериям (новизна текста, степень раскрытия сущности вопроса, обоснованность выбора источников, соблюдение требований к оформлению).
Знания:	Текущий контроль:
современное состояние и перспективы развития общественного питания;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, в процессе текущего контроля.
организационно-правовые формы организаций;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, в процессе текущего контроля.
перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования;	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, в процессе текущего контроля.
перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, в процессе текущего контроля.

деятельности, оценку её эффективности;	
механизмы ценообразования на продукцию (услуги); формы оплаты труда	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе выполнения индивидуальных практических заданий на учебных занятиях, в процессе текущего контроля.
«Экономическое обоснование производственной программы и товарооборота»; «Товарные запасы и показатели эффективности их использования».	Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе проведения контрольной работы Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе проведения контрольной работы
	Итоговый контроль дифференцированный зачет

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением	
БЫЛО	СТАЛО
1. СТАРЫЙ СПИСОК	1. НОВЫЙ СПИСОК Изменен 12.09.2014 г., с. 17-18
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	