МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Отраслевая экономика и управление

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).39

Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Отраслевая экономика и управление**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 55
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от ____ _____ 202__ г. № ____

Зав. кафедрой разработчика Терютина М.М.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2021 г. № 10/1

Председатель МК факультета

_____ Ханова Н.Э.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2021 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения данной дисциплины - расширение и углубление познаний в области учета, контроля и анализа осуществляемого организациями общественного питания; приобретение знаний и навыков по составлению первичных документов и оформлению бухгалтерских записей с учетом специфики общественного питания, а также по использованию полученной информации при составлении отчетности и проведении анализа.

Изучив дисциплину «Бухгалтерский учет и анализ в организациях общественного питания», обучающийся должен быть готов к решению следующих задач:

- отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период;
- составлять формы бухгалтерской отчетности;
- анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий питания и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений;
- использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ПК-1: Способен к разработке технологической документации и ведению технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.9: Способен применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания, в том числе электронном виде

Знать:

правила документооборота, принципы и стандарты ведения бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности на предприятиях общественного питания; логику отражения фактов хозяйственной деятельности на счетах бухгалтерского учета для обобщения информации в бухгалтерской отчетности.

Уметь:

составлять и обрабатывать первичную документацию, в том числе с использованием современных информационных технологий; применять правила и стандарты по бухгалтерскому учету на предприятиях общественного питания; отражать в бухгалтерском учете факты хозяйственной деятельности, обобщать информацию, формировать бухгалтерскую отчетность.

Владеть:

навыками составления и обработки первичной документации, в том числе с использованием современных информационных технологий; применения правил и стандартов по бухгалтерскому учету на предприятиях общественного питания; отражения в бухгалтерском учете фактов хозяйственной деятельности, обобщения информации и формирования бухгалтерской отчетности.

ПК -3: Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-3.2: Способен применять современные методы и технологии бухгалтерского (финансового) и статистического учета и анализа на предприятиях питания

Знать:

современные аспекты учета и анализа финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; современные технические средства и информационные технологии, их возможности, применяемые на предприятиях питания.

Уметь:

вести учет и осуществлять анализ финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания; использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.

Владеть:

современными аспектами учета и анализа на предприятиях питания; навыками обработки экономической информации с помощью современных технических средств и информационных технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	роль и значение бухгалтерского учета в системе управления организацией;
2.1.2	порядок организации учета движения товаров и продукции собственного производства на предприятиях общественного питания;
2.1.3	принципы организации внутреннего контроля;
2.1.4	калькулирование и ценообразование в организациях общественного питания;
2.1.5	теоретические и методологические основы анализа финансово-хозяйственной деятельности экономического субъекта, принципы и особенности принятия управленческих решений на основе релевантной информации.
2.1.6	современные технические средства и информационные технологии, их возможности, применяемые на предприятиях питания.

2.2	**Уметь:**
2.2.1	оценивать объем информационных потоков организации и оптимальную структуру обмена учетной информацией;
2.2.2	вести бухгалтерский учет и составлять бухгалтерскую (финансовую)отчетность на предприятиях питания;
2.2.3	обоснованно выбирать систему калькуляции себестоимости, исходя из целей такой калькуляции;
2.2.4	разрабатывать и вносить обоснованные предложения по совершенствованию системы бухгалтерского учета и контроля в организации;
2.2.5	осуществлять анализ финансово-хозяйственной деятельности экономического субъекта, разрабатывать обоснованные рекомендации по реализации управленческих решений на основе анализа внутренней и внешней информации.
2.2.6	использовать современные технические средства и информационные технологии при обработке экономической информации на предприятиях питания.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	основными методами и технологиями, используемыми для получения, отбора, преобразования управленческой информации;
2.3.2	способами и приемами ведения бухгалтерского учета и составления бухгалтерской (финансовой) отчетности в организациях общественного питания;
2.3.3	навыками осуществления контрольных функций в соответствии с законодательными и нормативными актами;
2.3.4	методами финансового-экономического анализа;
2.3.5	навыками обработки экономической информации с помощью современных технических средств и информационных технологий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Информационные технологии в общественном питании
3.1.2	Калькуляция в общественном питании
3.1.3	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.4	Основы экономики и финансовой грамотности
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Организация бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания					
1.1	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Лек/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.2	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Пр/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.3	Тема 1. Особенности деятельности и ценообразования в предприятии питания с учетом множественных факторов /Ср/	7	6	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.4	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Лек/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.5	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия питания. /Пр/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.6	Тема 2. Документальное оформление и учет материальных ресурсов в кладовых предприятия	7	6	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.7	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.8	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.9	Тема 3. Документальное оформление и учет готовой продукции в условиях производства предприятия	7	6	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.10	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля.	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.11	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля.	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.12	Тема 4. Документальное оформление, учет покупных товаров предприятий питания и решения по результатам контроля.	7	5	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.13	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Лек/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	

1.14	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Пр/	7	2	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.15	Тема 5. Учет доходов, расходов, финансовых результатов. /Ср/	7	6	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.16	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Лек/	7	4	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.17	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Пр/	7	4	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
1.18	Тема 6. Бухгалтерская отчетность предприятий питания /Ср/	7	6	ИД-2.ПК- 3 ИД- 9.ПК-1	Л1.1; Л1.2; Л 2.1; Л 2.2. Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2.Анализ финансово-хозяйственных деятельности предприятий общественного питания					
2.1	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Лек/	7	4	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.2	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Пр/	7	4	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.3	Тема 7. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания /Ср/	7	4	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.4	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Лек/	7	6	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.5	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Пр/	7	6	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.6	Тема 8. Анализ состояния и использования ресурсного потенциала организации /Ср/	7	8	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.7	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Лек/	7	6	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.8	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Пр/	7	6	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.9	Тема 9. Анализ финансово-экономического положения предприятий /Ср/	7	8	ИД-2.ПК- 3	Л1.2; Э1 Э2 Э3	
2.10	/Конс/	7	2			
2.11	/КЭ/	7	0,3			

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Николенко, П. Г.	Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов	Москва: Издательство Юрайт, 2021.
Л1.2	Дмитриева, И. М	Бухгалтерский учет и анализ : учебник для вузов	Москва: Издательство Юрайт, 2022
7.1.2 Дополнительная литература			
Л 2.1	Качан, Н. А.	Особенности учета в торговле и общественном питании : учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2021.
Л 2.2	Бондина Н.Н.	Учет затрат и калькулирование себестоимости : учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2020.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1.1	1С Предприятие 8.3
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Официальный сайт компании «Консультант Плюс»: http://www.consultant.ru/
7.4.2	Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации: http://www.minfin. ru/
7.4.3	Официальный сайт Федеральной налоговой службы: http://www.nalog. ru/
7.4.4	Справочно-правовая система Гарант: www.garant. ru

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

1.217 Аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет с выходом в сеть Интернет.
Ауд. № 22 - 53,1 м²
Оборудование
1.Компьютер студенческий: (С/б win7\intel Pentium G4400, 19 LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.
2.Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
3.НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
4.Звуковое оборудование FenderPassportP250;
5.Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1 шт
Учебная мебель:
1. Стол компьютерный – 15 шт.;
2. Стол письменный – 6 шт.;
3. Стул – 28 шт.
4. Стенд информационный из ПВХ – 2 шт.;
5. Стул и стол преподавательский – 1 шт.;
6. Трибуна настольная – 1 шт.
Программное обеспечение:
Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.
Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.
Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018
AdobeReader (бесплатная версия)
1С Предприятие-8 Лицензионное соглашение УТ1С-000207 от 03.02.2017
Projectexpert 7 Tutorial Лицензионное соглашение№ 0142/1КУ-01 от 28 октября 2014 г.
Projectexpert 7.0. Professional Лицензионное соглашение№ 0145/1КУ-01 от 28 октября 2014 г.
Auditexpert 7 Tutorial Лицензионное соглашение№ 01441КУ-01 от 28 октября 2014 г.
Auditexpert 7.0. Professional Лицензионное соглашение№ 0143/1КУ-01 от 28 октября 2014 г.
AdobeReader
ПО «Визуальная студия тестирования» Комплекс для создания тестов и тестирования. Лицензионный договор № 1942 от 28 мая 2014 года
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов.
Кабинет № 71, площадь 181,7 м2

Оборудование
1. Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
2. Монитор benq g900wa -1 шт.;
3. Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
4. Монитор lg w1934s - 8 шт.,
5. 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
Бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторно-практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами. См. moodle.ysaa.ru и приложение 2 настоящей РПД.
2.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов предназначены для выполнения самостоятельной и контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. См. moodle.ysaa.ru и приложение 3 настоящей РПД.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3 Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.