

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»  
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА,  
ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

Приложение №37  
к ОП СПО по специальности  
43.02.16 Туризм и гостеприимство

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11 ТРАДИЦИИ ГОСТЕПРИИМСТВА НАРОДОВ СИБИРИ**

по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Тюмень 2026

---

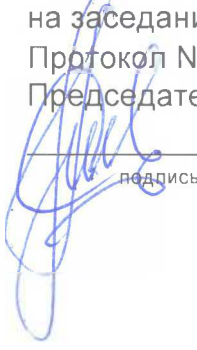
Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденным приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 г. N 1100 (ред. от 03.07.2024); примерной основной образовательной программой, утвержденной протоколом ФУМО в системе среднего профессионального образования по УГПС 43.00.00 от 19.12.2022 №01 (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-162 от 07.04.2023 г.).

Разработчик: Л.В. Тихонова, преподаватель высшей квалификационной категории

Одобрено  
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.  
Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_ К.С. Кондрашова

подпись



## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 4 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ   | 8 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Традиции гостеприимства народов Сибири является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

| Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>У-1- ориентироваться в основных понятиях;</p> <p>У-2 ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира.</p> <p>У-3 проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства.</p> <p>У-4 разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории.</p> <p>У-5 проводить экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства.</p> <p>У-6 применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод.</p> <p>У-7 адаптировать сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.).</p> <p>У-8 оценивать и минимизировать негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности).</p> | <p>3-1 - культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.).</p> <p>3-2 - характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика.</p> <p>3-3 - традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири.</p> <p>3-4 - роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта.</p> <p>3-5 - законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия).</p> <p>3-6 принципы устойчивого и ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири.</p> <p>3-7 базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона.</p> <p>3-8 риски и меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий.</p> |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы                                            | Объем часов |
|---------------------------------------------------------------|-------------|
| Объем образовательной программы                               | 36          |
| Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем | 36          |
| в том числе:                                                  |             |
| теоретическое обучение                                        | 10          |
| лабораторные занятия                                          | -           |
| практические занятия                                          | 26          |
| курсовая работа (проект)                                      | -           |
| самостоятельная работа (индивидуальный проект)                | -           |
| Промежуточная аттестация проводится в форме: зачет            |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                                            | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся                                                                                                                 | Объем часов | Коды знаний, умений, сформированию которых способствуют элементы программы |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                      | 2                                                                                                                                                                                          | 3           | 4                                                                          |
| <b>Тема 1.<br/>Обзор этнического многообразия Сибири</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                       | 2           | У-1; У-3; У-4; У-5<br>3-1 – 3-3                                            |
|                                                                        | Обзор основных этносов Сибири, исторические предпосылки формирования гостеприимства                                                                                                        |             |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                               |             |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 1.</b> Составление этнокультурного профиля выбранного этноса. Групповая работа: сбор и систематизация данных (история, обряды, гастрономия). Презентация профиля | 2           |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 2.</b> Анализ ритуала встречи: сценарий и расстановка ролей. Разработка сценария ритуальной встречи, определение атрибутики и символики; репетиция               | 2           |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 3.</b> Практика сервировки и презентации традиционного блюда (демонстрация). Работа с рецептурой, подача, культурный комментарий блюда                           | 2           |                                                                            |
| <b>Тема 2.<br/>Элементы гостеприимства: ритуалы, этикет, символика</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                       | 2           | У-3; У-5; У-6;<br>У-7;<br>3-2; 3-4; 3-5                                    |
|                                                                        | Типы ритуалов приёма гостей, обрядовые угощения, символика, табу; лекция с разбором видеоматериалов и мини-кейсами                                                                         |             |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                               |             |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 4.</b> Мастер-класс по ремеслу и использованию предметов быта. Работа с эскизами/изделиями, обсуждение роли предмета в приёме гостей                             | 2           |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 5.</b> Ролевые игры: межкультурная коммуникация в приёме гостей. Тренинг: вербальные/невербальные формы приветствия, избегаемые темы, адаптация сервиса          | 2           |                                                                            |
|                                                                        | <b>Практическое занятие № 6.</b> Этический чек-лист и схема взаимодействия с носителем традиции. Разработка модели информированного согласия, условий сотрудничества и распределения       | 2           |                                                                            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |   |                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------|
|                                                                                | вознаграждения                                                                                                                                                                                               |   |                                      |
| <b>Тема 3. Гастрономические традиции и материальная культура</b>               | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                         | 2 | У-2; У-3; У-4; У-6; У-8<br>3-2 – 3-8 |
|                                                                                | Традиционные блюда, сервировка, посуда, ремёсла и их роль в опыте гостеприимства; лекция, визуальные примеры, демонстрации                                                                                   |   |                                      |
|                                                                                | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                 |   |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 7.</b> Кейс-анализ: конфликт интересов туристов и сообщества. Разбор кейса, выработка мер урегулирования и элементов компенсации ущерба                                            | 2 |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 8.</b> Создание мини-продукта: программа «Этно-вечер» (часть 1). Составление программы, выбор сценариев, определение атрибутов мероприятия                                         | 2 |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 9.</b> Создание мини-продукта: программа «Этно-вечер» (часть 2). Калькуляция, план логистики, план взаимодействия с сообществом, промо-лента                                       | 2 |                                      |
| <b>Тема 4. Право, этика и устойчивость в этнотуризме. Риски и безопасность</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                                                                         | 2 | У-2 – У-8;<br>3-1 – 3-8;             |
|                                                                                | Нормы взаимодействия с коренными сообществами, информированное согласие, принципы ответственного туризма, экономические и культурные последствия; оценка рисков мероприятий                                  |   |                                      |
|                                                                                | <b>Практические занятия:</b>                                                                                                                                                                                 |   |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 10.</b> Оценка рисков мероприятия и план мер сохранности. Составление карты рисков, процедуры охраны культурных объектов, план реагирования                                        | 2 |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 11.</b> Подготовка экскурсии: сценарий и лекционный комментарий. Разработка маршрута/конспекта экскурсии и учебной речи, репетиция проведения                                      | 2 |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 12.</b> Создание информационного/просветительского материала (листовка/гид). Текст, структура, ключевые посылы, правила уважительного представления традиций                       | 2 |                                      |
|                                                                                | <b>Практическое занятие № 13.</b> Итоговое практическое занятие: презентация мини-проекта и обратная связь. Презентация результирующих продуктов (программа, сценарий, материалы), экспертная обратная связь | 2 |                                      |
| <b>Тема 5. Организация</b>                                                     | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                        | 2 | У-2 – У-8;                           |

|                                       |                                                                                                                           |           |                   |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|
| <b>мероприятий в условиях Сибири.</b> | Логистика, климатические факторы, обеспечение сохранности культурных объектов.<br><b>Промежуточная аттестация (зачет)</b> |           | <b>3-1 – 3-8;</b> |
| <b>Итого</b>                          |                                                                                                                           | <b>36</b> |                   |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет профессиональных дисциплин, оснащенных оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, стенды экспозиционные; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска, мастерская по поварскому делу, профессиональное оборудование и инвентарь.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Электронные источники:**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Л.В. Донченко, - Москва : Юрайт, 2025. - 349 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный.
2. Трубина, И. А. Русская национальная кухня: учебное пособие / И. А. Трубина. - Ставрополь : СтГАУ, 2024. - 72 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/462221> (дата обращения: 10.06.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.»
3. Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства. Русские традиции [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / П. Л. Карабущенко – 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 285 с. – (Профессиональное образование).- Текст: непосредственный..
4. Мельникова Е.В. Культура и традиции народов мира. [Электронный ресурс]: Изд. 2-е. – М.: Диалог культур, 2019.
5. Кнут Анна, Традиции питания народов Тюменской области [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО/А. Кнут, (Профессиональное образование). - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
6. Усачева Е. В. Сибирская кухня. [Электронный ресурс]: Е. В. Усачева, Ростов-н/Д: «Феникс», 15ВИ 5-222-01066-X-2000. - 256 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3-1 - культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.).</p> <p>3-2 - характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика.</p> <p>3-3 - традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири.</p> <p>3-4 - роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта.</p> <p>3-5 - законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия).</p> <p>3-6 принципы устойчивого и ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири.</p> <p>3-7 базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона.</p> <p>3-8 риски и меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий</p> | <p>- знает культурно-исторический контекст формирования традиций гостеприимства у основных этносов Сибири (якуты, буряты, тувинцы, алтайцы, ненцы, ханты, манси, эвены и др.).</p> <p>- знает характерные элементы гостеприимства: ритуалы и церемонии приема, обрядовые угощения, приветствия, правила этикета, символика и атрибутика.</p> <p>- знает традиционные гастрономические практики и особенности приготовления, сервировки и презентации блюд в различных народных традициях Сибири.</p> <p>- понимает роль материальной и нематериальной культуры (ремесла, песенно-танцевальные формы, архитектурные элементы) в формировании туристского опыта.</p> <p>- знает законодательные, этические и культурно-чувствительные требования при взаимодействии с коренными и местными сообществами (включая вопросы информированного согласия, вознаграждения, охраны нематериального наследия).</p> <p>- располагает принципами устойчивого ответственного туризма применительно к малочисленным и коренным народам Сибири.</p> <p>- знает базовые требования к организации мероприятий и гостевого сервиса с учётом климатических, логистических и инфраструктурных условий региона.</p> <p>- понимает риски и знает меры по обеспечению безопасности и сохранности культурных объектов и аутентичных практик при организации туристских мероприятий</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Оценка уровня усвоения знаний, выполнения тестовых заданий.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ № 1-13.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>оценка выполнения видов задания на зачете.</p> |

| Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Формы и методы оценки                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b><br>У-1- ориентироваться в основных понятиях;<br>У-2 ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира.<br>У-3 проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства.<br>У-4 разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории.<br>У-5 проводить экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства.<br>У-6 Применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод.<br>У-7 адаптировать сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.).<br>У-8 оценивать и минимизировать негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности). | - умеет ориентироваться в основных понятиях;<br>- ориентируется в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира.<br>- проводить этнокультурный анализ региона: собирать, систематизировать и интерпретировать сведения о традициях гостеприимства.<br>- умеет разрабатывать сценарии этно-туров, культурно-познавательных программ и мероприятий с учётом интересов целевой аудитории.<br>- проводит экскурсии и интерактивные программы, адекватно объясняя исторический и культурный контекст традиций гостеприимства.<br>- умеет применять этические принципы взаимодействия с коренными сообществами: получать информированное согласие, оговаривать условия сотрудничества и справедливого распределения выгод.<br>- адаптирует сервис и коммуникацию под межкультурные особенности гостей (вербальные и невербальные формы приветствия, нормы поведения за столом и др.).<br>- оценивает и минимизирует негативные влияния туризма на материальное и нематериальное культурное наследие (разрабатывать меры по сохранению аутентичности). | <b>Текущий контроль:</b><br>оценка навыков при выполнении заданий.<br><br>Наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ №1-13<br><br><b>Промежуточная аттестация:</b><br>оценка выполнения видов задания на зачете. |