

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Волгоградский техникум водного транспорта  
им. адмирала флота Н.Д. Сергеева»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметной цикловой комиссией

\_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Волгоградский техникум  
водного транспорта

им. адмирала флота Н.Д. Сергеева

\_\_\_\_\_  
А.Т.Суров

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной  
деятельности**

**основной профессиональной образовательной программы ППКРС по  
специальности СПО**

**19.01.17 Повар, кондитер**

## **Общие положения**

Результатом освоения учебной дисциплины являются освоенные умения и усвоенные знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет в письменной форме.

## **Раздел 1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

### **1.1. Освоенные умения**

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений:

#### **уметь:**

У 1 – ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У 2 – применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У 3 – защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

### **1.2. Усвоенные знания**

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих знаний:

#### **знать:**

З 1 – принципы рыночной экономики;

З 2 – организационно-правовые формы организаций;

З 3 – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

З 4 – механизмы формирования заработной платы;

З 5 – формы оплаты труда.

## **Перечень общих и профессиональных компетенций на формирование которых направлена учебная дисциплина:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  
 ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.  
 ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.  
 ПК 3.2. Готовить простые супы.  
 ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  
 ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.  
 ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.  
 ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  
 ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.  
 ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  
 ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  
 ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  
 ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  
 ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  
 ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  
 ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.  
 ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.  
 ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  
 ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  
 ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.  
 ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  
 ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  
 ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.  
 ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  
 ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  
 ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

## Раздел 2. Формы контроля и оценивания по учебной дисциплине

Таблица 1

Раздел / тема учебной дисциплины	Форма текущего контроля и оценивания
Введение	Фронтальный опрос; решение проблемных заданий
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, устный опрос в форме диспута, практические занятия, самостоятельная работа.
Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания	
Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования	
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания	
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности	
Тема 2.1. Основы трудового права	Фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, устный опрос в форме диспута, практические занятия, самостоятельная работа.
Тема 2.2. Трудовой договор.	
Тема 2.3. Материальная ответственность.	

Тема 2.4. Заработная плата.	
<b>Раздел 3. Учет в общественном питании</b>	
Тема 3.1. Механизация хозяйственных операций	Фронтальный опрос, тестирование, работа с документами, устный опрос в форме диспута, практические занятия, самостоятельная работа.
Тема 3.2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания.	
Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции.	
<b>УД в целом: дифференцированный зачет</b>	

### Раздел 3. Оценка освоения учебной дисциплины

#### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки освоения учебной дисциплины является оценка освоенных умений и усвоенных знаний.

Для допуска к дифференцированному зачету по УД обучающийся должен выполнить и сдать все практические, лабораторные и контрольные работы, иметь в наличии все конспекты, получить зачёт по всем самостоятельным и контрольным работам.

Каждому обучающемуся предлагается выполнить письменное задание по карточке, содержащей 2 теоретических вопроса и одно практическое задание. Всего теоретических вопросов – 60, практических заданий - 30

Время выполнения задания 45 минут

Оценка учебной дисциплины предусматривает использование накопительной рейтинговой системы оценивания.

Итогом освоения учебной дисциплины в целом является оценка в баллах 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка по 5-ти бальной системе выставляется в зависимости от количества баллов, набранных обучающимися.

При сдаче дифференцированного зачёта теоретический вопрос оценивается от 5 до 10 баллов. Выполнение практического задания оценивается от 15 до 20 баллов.

Рейтинговые баллы, полученные за выполненные задания, суммируются, и выводится общая сумма баллов за дифференцированный зачет.

. Для успешной сдачи дифференцированного зачета обучающийся должен набрать **25-40 баллов**.

*Оценка учебной дисциплины предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.*

#### 3.2. Дифференцированный зачет

**Типовые задания для оценки освоения разделов / тем учебной дисциплины**

Таблица 2

	Тексты заданий	Коды формируемых ПК, ОК
<b>Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности</b>		
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия		
Тема 1.2. Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания		
Тема 1.3. Трудовые ресурсы в общественном питании, эффективность их использования		
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания		
<b>Коды У</b>		
<b>У 1; У 2; У</b>	1. Классифицировать предприятия общественного питания.	<b>ОК 1 - 8</b>

3	<p>2. Определить механизмы государственного регулирования развития предприятия.</p> <p>3. Выделить основные принципы рыночной системы хозяйствования.</p> <p>4. Обосновать движущие мотивы развития экономики предприятия.</p> <p>5. Определить задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.</p> <p>6. Типологизировать классы предприятий.</p> <p>7. Определить назначение основных фондов предприятий общественного питания.</p> <p>8. Дать характеристику источников формирования оборотных средств.</p> <p>9. Классифицировать кадры предприятия.</p> <p>10. Охарактеризовать показатели деятельности.</p>	<p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>
<b>Коды 3</b>		
3 1; 3 2; 3 3; 3 4; 3 5	<p>1. Предприятие в условиях рыночной экономики.</p> <p>2. Основные принципы рыночной системы хозяйствования.</p> <p>3. Предприятие как хозяйствующий субъект. Движущие мотивы развития экономики предприятия.</p> <p>4. Механизм государственного регулирования развития предприятия.</p> <p>5. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.</p> <p>6. Показатели деятельности предприятия общественного питания, их экономическая характеристика.</p> <p>7. Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>8. Типы, классы предприятий.</p> <p>9. Организационно - правовые формы предприятий общественного питания.</p> <p>10. Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания.</p> <p>11. Оценка и амортизация основных фондов.</p> <p>12. Структура основных фондов предприятий общественного питания.</p> <p>13. Оборотные средства.</p> <p>14. Источники формирования оборотных средств.</p> <p>15. Экономическая сущность и состав оборотных средств.</p> <p>16. Кадры предприятия, их классификация.</p> <p>17. Общая характеристика кадровой политики на предприятиях общественного питания.</p> <p>18. Теоретические основы подготовки кадров в ресторанном бизнесе.</p> <p>19. Производительность труда в общественном питании: понятие, показатели, функции.</p> <p>20. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности.</p> <p>21. Показатели деятельности, их экономическая характеристика.</p> <p>22. Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания.</p> <p>23. Продукция и товарооборот предприятий общественного</p>	<p>ОК 1 - 8</p> <p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ПК 2.1 - 2.5</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 4.1 - 4.3</p> <p>ПК 5.1 - 5.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.4</p> <p>ПК 7.1 - 7.3</p> <p>ПК 8.1 - 8.6</p>

	<p>питания.</p> <p>24. Планирование товарооборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.</p> <p>25. Издержки производства и обращения в общественном питании.</p> <p>26. Классификация и структура издержек общественного питания.</p> <p>27. Сущность издержек обращения и их классификация на предприятиях общественного питания.</p> <p>28. Себестоимость кулинарной продукции.</p> <p>29. Ценообразование в общественном питании.</p>	
<p><b>Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности</b></p> <p>Тема 2.1. Основы трудового права</p> <p>Тема 2.2. Трудовой договор.</p> <p>Тема 2.3. Материальная ответственность.</p> <p>Тема 2.4. Заработная плата.</p>		
<b>Коды У</b>		
<b>У 2; У 3</b>	<p><b>1. Решите задачу.</b></p> <p>Официантка Соколова регулярно опаздывала на работу и каждый раз, встречая ее в коридоре, генеральный директор Кашкаров в устной форме объявлял ей последнее предупреждение. Наконец, после очередного опоздания Соколова была уволена за неоднократное неисполнение трудовых обязанностей без уважительных причин. Какое решение по указанному вопросу можете принять Вы на месте суда, в который Соколова обратилась с иском о восстановлении на работе?</p> <p><b>2. Решите задачу.</b></p> <p>Определить вид административного взыскания за совершение названных правонарушений. Определить срок взыскания.</p> <p>1. В 18:00 к участковому инспектору милиции Петрову с устным заявлением обратилась гр. Тиунова, которая сообщила, что на детской площадке неизвестные играют в карты и распивают спиртные напитки (вино). Прибыв к месту совершения правонарушения, Петров установил, что правонарушение совершают гр. Заречнев и гр. Сухинин. Для пресечения правонарушения участковый отобрал у них карты и бутылку вина, содержимое которой вылил, после чего доставил правонарушителей в опорный пункт милиции, где оформил протокол. 28.11.94 г. Заречнев и Сухинин расписаться в протоколе отказались, сказав, что без свидетелей и подписи в протоколе он не сможет их наказать.</p> <p><b>3. Решите задачу.</b></p> <p>Иванова была принята на работу поваром с испытательным сроком в два месяца. За три дня до окончания этого срока директор предложил Ивановой продлить испытательный срок до трех месяцев, поскольку, по мнению директора, такая возможность допускается трудовым законодательством, а за истекшие два месяца руководитель еще не успел составить представление о ее деловых качествах. Насколько обосновано подобное предложение? Мотивируйте свой ответ, указав на соответствующие нормы Трудового кодекса.</p>	<p><b>ОК 1 - 8</b></p> <p><b>ПК 1.1 - 1.2</b></p> <p><b>ПК 2.1 - 2.5</b></p> <p><b>ПК 3.1 - 3.4</b></p> <p><b>ПК 4.1 - 4.3</b></p> <p><b>ПК 5.1 - 5.4</b></p> <p><b>ПК 6.1 - 6.4</b></p> <p><b>ПК 7.1 - 7.3</b></p> <p><b>ПК 8.1 - 8.6</b></p>

**4. Решите задачу.**

Работник кухни Потапова представила для оплаты листок нетрудоспособности через восемь месяцев после окончания отпуска по беременности и родам. Вместе с ним она представила справку о постановке на учёт в женской консультации при сроке беременности 13 недель. На какие пособия имеет право Потапова, какие документы она должна представить для назначения пособия?

**5. Решите задачу.**

Кондитер Семенова, находясь на работе в состоянии алкогольного опьянения, получила травму – потеряла кисть руки. Медико-социальная экспертная комиссия определила Семеновой вторую группу инвалидности вследствие несчастного случая на производстве (увечья). Семенова была застрахована от несчастного случая на производстве на 30 тыс. руб. Заработок Семеновой составлял 8 тыс. руб. Является ли это страховым случаем? На какие выплаты может рассчитывать гражданка Семенова?

**6. Решите задачу.**

Рассчитайте заработную плату повара, оплачиваемого по простой повременной форме оплаты труда, если тарифная (часовая) ставка составляет 100 руб., повар отработал 36 часов.

**7. Решите задачу.**

С выпускником высшего учебного заведения Никитиным, получившим диплом инженера-технолога, был заключен трудовой договор о его работе в ресторане в качестве заведующего производством с испытательным сроком в один месяц с 20 марта. 17 апреля Некрасова ознакомили с приказом о расторжении с ним трудового договора как не выдержавшим испытания при приеме на работу. Законны ли действия руководителя данной организации?

**8. Решите задачу.**

Повар Николаев, который в период высокого сезона работал в столовой отеля по 12-14 часов в сутки, стал требовать дополнительной оплаты труда за работу в сверхурочное время и за работу в праздничные и нерабочие дни, ссылаясь на соответствующие нормы законодательства о труде. Правомерны ли его требования?

**9.** Заполнить типовой трудовой договор и написать заявление о приеме на работу

**10. Решите задачу.**

Повар Сидоров был задержан управляющим рестораном на рабочем месте в состоянии алкогольного опьянения. Будет ли применено административное наказание к Сидорову?

**10. Решите задачу.**

Уборщица Симакова была задержана шеф-поваром кафе за использованием оборудования заведения не по назначению.

	Будет ли применено административное наказание к Симаковой?	
<b>Коды З</b>		
<b>3 2; 3 3; 3 4; 3 5</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Источники трудового права.</li> <li>2. Трудовое отношение.</li> <li>3. Субъект и объект трудового права.</li> <li>4. Трудовой кодекс РФ.</li> <li>5. Понятие и стороны трудового договора.</li> <li>6. Отличие трудового договора от гражданско-правовых договоров.</li> <li>7. Содержание, виды и формы трудового договора.</li> <li>8. Изменение трудового договора: основания, порядок оформления.</li> <li>9. Расторжение трудового договора: основания.</li> <li>10. Порядок оформления расторжения трудового договора.</li> <li>11. Выплаты при увольнении</li> <li>12. Понятие материальной ответственности.</li> <li>13. Порядок взыскания и возмещения ущерба.</li> <li>14. Основные признаки материальной ответственности.</li> <li>15. Виды и пределы материальной ответственности</li> <li>16. Суть и функции заработной платы.</li> <li>17. Виды заработной платы.</li> <li>18. Система и формы заработной платы.</li> <li>19. Виды удержаний заработной платы.</li> <li>20. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы.</li> <li>21. Правовое регулирование заработной платы.</li> </ol>	<b>ОК 1 - 8</b> <b>ПК 1.1 - 1.2</b> <b>ПК 2.1 - 2.5</b> <b>ПК 3.1 - 3.4</b> <b>ПК 4.1 - 4.3</b> <b>ПК 5.1 - 5.4</b> <b>ПК 6.1 - 6.4</b> <b>ПК 7.1 - 7.3</b> <b>ПК 8.1 - 8.6</b>
<b>Раздел 3. Учет в общественном питании</b> Тема 3.1. Механизация хозяйственных операций Тема 3.2. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Тема 3.3. Учет сырья и готовой продукции.		
<b>Коды У</b>		
<b>У 1; У 2; У 3</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классифицировать первичные учетные документы.</li> <li>2. Систематизировать первичные учетные документы.</li> <li>3. Характеризовать особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.</li> <li>4. Определить современные требования к оформлению документов.</li> <li>5. Выделить основные документы по оформлению поступления продуктов, товаров и тары.</li> <li>6. Характеризовать основные документы по оформлению продажи и прочего выбытия товаров и тары.</li> <li>7. Выделить основные задачи учета товарных операций в торговле.</li> <li>8. Характеризовать учет поступления товаров на предприятиях общественного питания.</li> <li>9. Характеризовать учет продажи и прочего выбытия товаров и тары.</li> </ol>	<b>ПК 1.1, ПК 2.1</b> <b>ОК 2. – ОК 7.</b>
<b>Коды З</b>		
<b>3 1; 3 2;</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микрокалькуляторы и их использование.</li> <li>2. Понятие первичных учетных документов и их классификация.</li> <li>3. Форма и система первичных учетных документов.</li> <li>4. Особенности бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.</li> </ol>	<b>ОК 1 - 8</b> <b>ПК 1.1 - 1.2</b> <b>ПК 2.1 - 2.5</b> <b>ПК 3.1 - 3.4</b> <b>ПК 4.1 - 4.3</b> <b>ПК 5.1 - 5.4</b>



	5. Классификация, реквизиты, требования к оформлению документов. 6. Документальное оформление поступления продуктов, товаров и тары. 7. Документальное оформление продажи и прочего выбытия товаров и тары. 8. Основные задачи учета товарных операций в торговле. 9. Учет поступления товаров на предприятиях общественного питания. 10. Учет продажи и прочего выбытия товаров и тары.	<b>ПК 6.1 - 6.4</b> <b>ПК 7.1 - 7.3</b> <b>ПК 8.1 - 8.6</b>
--	---	---

### Критерии оценивания теоретических знаний:

За каждый теоретический вопрос в билете студент может получить от **5 до 10** баллов:

- **0 – 4 баллов** – обучающийся не владеет содержанием учебного материала, не знает основные определения и не может раскрыть смысл основных понятий по теории вопроса, не может привести примеры по содержанию теоретического вопроса.
- **5 – 6 баллов** – обучающийся не полно ответил на теоретический вопрос, при этом не дал определение используемым понятиям, не все примеры привел правильно по данной теме, не ясно и не аргументировано высказал свое мнение и не логически построил свой ответ.
- **7 – 8 баллов** – обучающийся ответил на теоретический вопрос, при этом раскрыл все используемые понятия, но допустил некоторые неточности, правильно привел примеры по данной теме, ясно и аргументировано высказал свое мнение и логически построил свой ответ.
- **9 –10 баллов** – обучающийся полностью ответил на теоретический вопрос, при этом раскрыл все используемые понятия, правильно привел примеры по данной теме и объяснил рациональность своего выбора, ясно и аргументировано высказал свое мнение и логически построил свой ответ.

### Критерии оценивания практических умений:

За выполнение практического задания в билете студент может получить от **15 до 20** баллов:

- **0 – 14 баллов** – обучающийся не владеет практическими навыками по выполнению задания, не владеет теоретическими знаниями для выполнения задания.
- **15 – 16 баллов** – обучающийся выполняет практическое задание не полностью, с ошибками, допускает неточности и ошибки при раскрытии теоретических знаний для выполнения практического задания.
- **17 – 18 баллов** – обучающийся выполняет практическое задание с небольшими неточностями, при этом полностью раскрывает теорию вопроса по выполнению практического задания.
- **19 –20 баллов** – обучающийся выполняет практическое задание без ошибок, правильно и полностью раскрывает теорию вопроса по выполнению практического задания.

### Критерии оценивания в целом:

Количество баллов	Критерии оценок	Интервалы перехода от 40-бальной к 5-бальной системе оценки уровня подготовки обучающегося:

<b>Менее 25 баллов</b>	Основное содержание учебного материала не усвоено, выводов и обобщений нет. Отсутствуют примеры или они неправильные. Практическое задание не выполнено.	2 (неудовлетворительно)
<b>25-30 баллов</b>	В усвоении учебного материала существуют проблемы, нет системы изложения. Выводы и обобщения аргументированы слабо и в них допускаются ошибки. Ни все приведенные примеры правильные. Алгоритм решения задачи разработан с ошибками, программа на языке программирования составлена, в процессе отладки обнаруживаются ошибки.	3 (удовлетворительно)
<b>31-35 баллов</b>	В усвоении материала есть незначительные пробелы, оно не всегда системно. В выводах и обобщениях есть небольшие неточности. Примеры правильны, но не аргументированы. Алгоритм решения задачи разработан верно, программа на языке программирования составлена и отлажена, но не протестирована на входных наборах данных.	4 (хорошо)
<b>36- 40 баллов</b>	Материал усвоен в полном объеме, его изложение логично и последовательно. Выводы и обобщения последовательны и закончены. Примеры правильны и выбор их аргументирован. Алгоритм решения задачи разработан верно, программа на языке программирования составлена и отлажена, протестирована на входных наборах данных.	5 (отлично)

**Разработчик:**

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д. Сергеева» С.В. Бутенко