

**Департамент образования и науки Тюменской области  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04. Основы калькуляции и учета  
Профессия 16472 Пекарь**

**2023г.**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета разработана на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарег. в Минюсте России 25.12.2015 №40270).

**Разработчик:**

Ключкова Ольга Андреевна, преподаватель высшей квалификационной категории  
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК  
Протокол № 1 от «30» июня 2023г.  
Председатель ЦК С.В. Котляревская

Утверждаю:  
зам. директора по УПР  
ГАПОУ ТО  
«Ишимский многопрофильный  
техникум»  
Н.В. Осипенко/  
«30» июня 2023г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.04. Основы калькуляции и учета**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета разработана на основании требований ЕТКС по осваиваемой профессии 16472 Пекарь, введено Постановлением Минтруда РФ от 01.12.2015г. № 914н.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета обучающийся должен уметь:

- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;
- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.04. Основы калькуляции и учета**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка</b>	<b>36</b>
<b>в том числе:</b>	
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень усвоения	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
<b>Тема 1.</b> <b>Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	
	Цели и задачи изучения дисциплины. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5., ОК 9
<b>Тема 2.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	5	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Основные нормативные документы. (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий)	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5., ОК 9
	<b>Тематика практических занятий</b>		12	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		2	ОК 1.- ОК 7.; ОК 8
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства		4	ОК 1.- ОК 7.; ОК 8
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		2	ОК 1.- ОК 7.; ОК 8
	<b>Практическое занятие 4.</b> Оформление калькуляционных карточек на изделия		4	ОК 1.- ОК 7.; ОК 8

<b>Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
<b>Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания		2	ОК 1.- ОК 7., ОК 8
<b>Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	
	Организация учета на производстве.	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	Ответственность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5.
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции на производстве		4	ОК 1.- ОК 7., ОК 8
<b>Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень усвоения</b>	<b>2</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4., ОК 5., ОК 9

	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4.,ОК 5.
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4.,ОК 5.
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2		ОК 1., ОК 2., ОК 4.,ОК 5.
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие 7. Составление отчета по платежам. Документальное оформление поступления наличных денег.		2	ОК 1.- ОК 7.; ОК 8, ОК 9
Дифференцированный зачет			1	
Всего:			36	

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

#### **ОП.04. Основы калькуляции и учета**

##### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета предполагает наличие кабинета «Социально-экономических дисциплин и правового обеспечения профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (плакаты, мультимедийные пособия).

##### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники (печатные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015.-176с.

**Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.  
<http://economy.gov.ru>  
<http://www.consultant.ru>
6. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

### **3.3 Организация образовательного процесса**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04. Основы калькуляции и учета разработана на основании требований ЕТКС по осваиваемой профессии 16472 Пекарь, введено Постановлением Минтруда РФ от 01.12.2015г. № 914н., разработанных в соответствии с ними учебного плана и рабочих учебных программ дисциплин и профессиональных модулей. Дисциплина ОП.04 Основы калькуляции и учета изучается на первом курсе.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требований, предъявляемых к учету;</li> <li>- задач бухгалтерского учета;</li> <li>-предмета и метода бухгалтерского учета;</li> <li>-элементов бухгалтерского учета;</li> <li>-принципов и форм организации бухгалтерского учета</li> <li>- особенностей организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>- прав, обязанностей и ответственности главного бухгалтера</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul> <p>Тестирования: Тема 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценки результатов самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификации;</li> <li>- требования, предъявляемых к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- понятие цены, ее элементов, видов цен, понятия калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- сущность плана-меню, его назначения, виды, порядок составления</li> </ul>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul> <p>Тестирования: Тема 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценки результатов самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета</li> </ul>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul> <p>Тестирования: Тема 2-5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценки результатов самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>правила документального оформления движения материальных ценностей</li> </ul>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul> <p>Тестирования: Тема 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценки результатов самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методики их списания;</li> </ul>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> </ul> <p>Тестирования: Тема 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценки результатов самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированного зачета</li> </ul>

<p>-методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>-методика осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей</p>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>Тестирования: Тема 3</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <p>- дифференцированного зачета</p>
<p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правил осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядка расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>		<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>Тестирования: Тема 6</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы;</p> <p><b>Промежуточная аттестация в виде:</b></p> <p>- дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения:</b></p>		
<p>-ведет учет, оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <p>-оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составляет товарный отчет за день</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность расчетов</p> <p>Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-защита отчета по практическому занятию;</p> <p>-оценка результата самостоятельной работы</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з 5-6</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p>		<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-защита отчета по практическому занятию;</p> <p>-оценка результата самостоятельной работы</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з 1</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>- составляет план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами</p>		<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-защита отчета по практическому занятию;</p> <p>-оценка результата самостоятельной работы</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

		процессе практических занятий П/з 2 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з 3-4 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
-участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве		<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; Тестирования: Тема 3 -оценки результатов самостоятельной работы; <b>Промежуточная аттестация в виде:</b> - дифференцированного зачета
-пользуется контрольно-кассовыми машинками или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимает оплату наличными деньгами; -принимает и оформляет безналичные платежи; -составляет отчеты по платежам		<b>Текущий контроль:</b> -защита отчета по практическому занятию; -оценка результата самостоятельной работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий П/з 7 <b>Промежуточная аттестация:</b> -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Экспертное наблюдение и оценка практических заданий