

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.05 Основы калькуляции и учета

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.05 « Основы калькуляции и учета разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2011 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2011 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,
 - 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.
- 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 производстве;

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- 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.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен обладать элементами общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём образовательной нагрузки 54 часа, в том числе:

Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 54 часа,

в том числе: самостоятельной работы обучающегося 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Дифференцированный зачёт	

2.2. Содержание учебной дисциплины «Основы калькуляции и учёта»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Тема1. <i>Общая характеристика бухгалтерского учета в общественном питании</i></p>	<p>Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.</p> <p>Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.</p> <p>Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.</p>	4	
<p>Тема 2. <i>Ценообразование в общественном питании.</i></p>	<p>Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.</p> <p>Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.</p> <p>Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.</p> <p>План-меню, его назначение, виды, порядок составления.</p> <p>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.</p> <p>Практическое занятие №1. Работа со Сборником рецептур. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</p> <p>Практическое занятие №2. Составление плана-меню.</p> <p>Практическое занятие №3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.</p> <p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p>	6	
		2	
		2	
		2	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка к практическим заданиям; подготовка сообщений.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	6	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1	
	Практическое занятие №4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	6	
	Практическое занятие №5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, полуфабрикатов на производстве.	2	
	Практическое занятие №6.		

	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции.	2	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 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.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1	
Тема 7. Понятие о бухгалтерских документах и их назначение.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Построение и порядок пользования. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия. Составление технологических, калькуляционных карт. Произведение подсчета веса продуктов по нормам закладки на порции или для приготовления изделий. Расчеты при обслуживании посетителей. Предварительная оплата заказа через кассу. Расчеты при обслуживании свадеб, вечеров, банкетов. Безналичные расчеты. Расчеты по гарантийным письмам организаций. Расчеты с туристами, при обслуживании делегатов съездов, конференций, участников совещаний. Передача заказа на производство. Расчет потребности в посуде и приборах для подачи.	6	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- нормативная документация (образцы);
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;
- калькуляторы;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие презентации по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
7. 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», 2015. - 336 с.

8. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.-176с.

9. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 160 с.

Электронные издания:

10. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

11. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

12. 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://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17579/

Дополнительные источники (печатные издания)

13. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. - М.: Форум, 2011. - 464с.

14. Ефимова, О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.

15. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

16. Куликова, О.А. Бухгалтерский учет в общественном питании: учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2011 – 344с.

17. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно-практическое пособие. Изд-е 3-е, дополн. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 384с.

Интернет-ресурсы

18. Консультант Плюс – www.consultant.ru

19. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -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 рецептов 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. 	<p>Критериями оценки устного ответа являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полнота и правильность ответа; - степень осознанности усвоения излагаемых знаний; - последовательность изложения; - культура речи. <p>«5» соответствуют полные, правильные, связанные, последовательные ответы студента без недочетов или допускается не более 1 неточности. «4» соответствуют ответы, близкие к требованиям, удовлетворяющим для оценки высокого уровня, но студент допускает неточности в речевом оформлении ответов. «3» соответствуют ответы, если студент в целом обнаруживает понимание излагаемого материала, но отвечает неполно, по наводящим вопросам, «2» затрудняется самостоятельно привести примерами, допускает ошибки; излагает материал несвязно, допускает неточности.</p>	<p>Форма текущего контроля устная или письменная. Виды текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • индивидуальный или групповой опрос; • контрольная работа; • индивидуальная или групповая презентация (представление выполненного задания); • анализ деловых ситуаций (анализ ситуации, данной в виде текстового, графического или устного материала, видеофильма, либо анализ вариантов решения проблемы, выбор оптимального варианта); • расчетные задания; • тесты; • подготовка сообщения; • подготовка реферата; • деловые игры; • защита выполненных заданий и практических работ.

<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 производстве; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - 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. 	<p>Критерии оценки выполнения практических работ</p> <p>Оценка «5» ставится, если студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно и полностью использует знания программного материала; - правильно и аккуратно выполняет задание; - умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами; - в процессе защиты практической работы материал излагает логично и структурировано, не допускает ошибок. <p>Оценка «4» ставится, если студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно планирует выполнение работы; - самостоятельно использует знания программного материала; - в основном правильно и аккуратно выполняет задание; - умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами; - в процессе защиты практической работы материал излагает логично и структурировано, возможно наличие не грубых ошибок, которые исправляет сам студент. <p>Оценка «3» ставится, если студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - допускает ошибки при планировании выполнения работы; - не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала; - допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание; - затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства; - в процессе защиты практической работы студент 	<p>Форма текущего контроля устная или письменная.</p> <p>Виды текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • индивидуальный или групповой опрос; • контрольная работа; • индивидуальная или групповая презентация (представление выполненного задания); • анализ деловых ситуаций (анализ ситуации, данной в виде текстового, графического или устного материала, видеофильма, либо анализ вариантов решения проблемы, выбор оптимального варианта); • расчетные задания; • тесты; • подготовка сообщения; • подготовка реферата; • деловые игры; • защита выполненных заданий и практических работ.
--	--	---

	<p>допускает ошибки, материал не структурирован и излагается скомкано.</p> <p>Оценка «2» ставится, если студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не может правильно спланировать выполнение работы; - не может использовать знания программного материала; - допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание; - не может самостоятельно использовать сборник рецептур блюд, приборы и другие средства; - не может устно защитить практическую работу. <p>При выполнении тестовых заданий ставится отметка:</p> <p>«2» менее 50% правильно выполненных заданий, «3» - за 50-70% правильно выполненных заданий, «4» - за 70-85% правильно выполненных заданий, «5» - за правильное выполнение более 85% заданий.</p> <p>Оценка 5 «отлично» ставится, если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка 4 «хорошо» ставится, если ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается</p>	<p>Форма текущего контроля устная или письменная.</p> <p>Виды текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> • индивидуальный или групповой опрос; • контрольная работа; • индивидуальная или групповая презентация (представление выполненного задания); • анализ деловых ситуаций (анализ ситуации, данной в виде текстового, графического или устного материала, видеофильма, либо анализ вариантов решения проблемы, выбор оптимального варианта); • расчетные задания; • тесты; • подготовка сообщения; • подготовка реферата; • деловые игры; • защита выполненных заданий и практических работ.
--	---	---

	<p>уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка 3 «удовлетворительно» ставится, если опускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка 2 «неудовлетворительно» ставится, если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.</p>	<p>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета; -тестирования.</p>
--	--	---

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p align="center">ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 5.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p align="center">ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>

<p style="text-align: center;">ОК 10.</p> <p style="text-align: center;">Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>
<p style="text-align: center;">ОК 11.</p> <p style="text-align: center;">Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.</p>