

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КГМТ  
В.А.Винокуров

31 августа 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.12 Бухгалтерский учёт в общественном питании**  
**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного**  
**питания**

Кисловодск, 2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Бухгалтерский учёт в общественном питании, санитария и гигиена в пищевом производстве разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчик: Федорова Ангелина Григорьевна – преподаватель ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании**

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

Программа учебной дисциплины является частью программы программа подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в рамках реализации ППССЗ СПО базовой подготовки по направлениям подготовки по специальностям СПО (технический профиль).

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл профессионального образования по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППССЗ СПО по данному направлению подготовки:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основы бухгалтерского учета;
- структуру и виды бухгалтерского баланса;
- документы хозяйственных операций;
- бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- Нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 118 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
- лабораторно – практические работы обучающегося – 30 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 40 часов;
- консультации 23 часа.

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	118
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
лабораторные и практические занятия:	30
контрольные работы (не предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	40
в том числе:	
- основы бухгалтерского учета;	4
- структуру и виды бухгалтерского баланса;	4
- документы хозяйственных операций;	4
- бухгалтерскую отчетность;	4
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;	4
- учет и порядок ведения кассовых операций;	4
- формы безналичных расчетов;	4
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;	4
- Нормативно-правовую базу бухгалтерского учета.	8
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) не предусмотрена	-
Итоговая аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Тема 1</b> <b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1	
	Содержание и функции бухгалтерского учета. Понятие учета и его виды. Основные задачи, функции и требования бухгалтерского учета. Принципы бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета			
	Лабораторная работа:			-
	Практические занятия:			-
	Контрольные работы:			
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 1.			
<b>Тема 2</b> Бухгалтерский баланс	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1	
	Понятие, структура и содержание баланса. Виды бухгалтерского баланса. Типы хозяйственных операций, влияющих на статьи баланса.			
	Лабораторная работа: составление бухгалтерского баланса			4
	Практические занятия:			
	Контрольные работы:			
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 2.			
<b>Тема 3</b> Система бухгалтерских счетов и двойная запись	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3	
	Понятие, строение и назначение счетов. Двойная запись, ее сущность и значение. Классификация счетов бухгалтерского учета. План счетов бухгалтерского учета и принципы его построения.			
	Лабораторные работы :			-
	Практическое занятие:			-
	Контрольные работы:			
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания 3.			
<b>Тема 4</b> Документация, инвентаризация, техника и формы бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2	
	Бухгалтерские документы, их понятие, классификация. Документооборот и его значение. Инвентаризация : понятие, виды и оформление ее результатов. Обобщение данных синтетического учета, оборотные ведомости по этим счетам, их назначении. Формы бухгалтерского учета.			
	Лабораторные работы: учет товаров в результате инвентаризации, составление инвентаризационной описи.			2

	Практические занятия	-	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания 4.		
<b>Тема 5</b> Система нормативного регулирования в России	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Система законодательства о бухгалтерском учете в России. Полномочия органов государственной власти в области регулирования бухгалтерского учета. Учетная политика организации.	2	2
	Лабораторные работы:	-	
	Практические занятия:	-	
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа: Выполнение домашнего задания по теме 5.		
<b>Тема 6</b> Учет денежных средств	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Учет кассовых операций. Учет операций на расчетных счетах. Учет прочих денежных средств. Учет операций на валютном счете. Раскрытие информации о движении денежных средств в бухгалтерской отчетности.	2	2
	Лабораторные работы: составление бухгалтерской отчетности предприятий общественного питания.	4	
	Практические занятия:	-	
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 6.		
<b>Тема 7</b> Учет основных средств	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Нормативная база, регулирующая учет и условия отнесения имущества к основным средствам и их классификация. Понятие и классификация основных средств. Документальное оформление основных средств. Оценка основных средств и учет их поступления. Амортизация основных средств. Выбытие основных средств. Ремонт основных средств. Особенности учета операций аренды и лизинга основных средств.	4	2
	Лабораторные работы: оформление учёта основных средств.	2	
	Практические занятия:		
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания по теме 7.		
	<b>Тема 8</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	2

Учет нематериальных активов		Состав нематериальных активов. Деловая репутация как особый объект нематериальных активов. Амортизация и срок полезного использования НМ. Оценка нематериальных активов. Учет выбытия нематериальных активов.		2
		Лабораторная работа:	-	
		Практические занятия:	2	
		Контрольная работа:	-	
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 8		
<b>Тема 9</b> Учет материально-производственных запасов	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Производственные запасы, их классификация и оценка. Учет МПЗ на складах и в бухгалтерии. Синтетический и аналитический учет материальных ценностей.	2	2
		Лабораторные работ	-	
		Практические занятия: Документальное оформление по движению МПЗ (ТМЦ).	2	
		Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 8			
<b>Тема 10</b> Учет издержек хозяйственной деятельности	<b>Содержание учебного материала.</b>			
		Учет затрат на производство, группировка затрат. Общехозяйственные расходы. Учет расходов будущих периодов. Учет и оценка незавершенного производства. Учет затрат вспомогательных производств.	2	2
		Лабораторная работа: оформление товарно- транспортной накладной, счёта- фактуры на продукцию, товарного отчёта.	2	
		Практические занятия:	-	
		Контрольная работа:		
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 10.		
<b>Тема 11</b> Учет готовой продукции, работ, услуг, и его реализация	<b>Содержание учебного материала</b>			
		Готовая продукция и ее оценка. Документальное оформление движения готовой продукции. Учет выпуска продукции по фактической себестоимости. Особенности учета выпуска продукции при использовании счета 40 "Выпуск продукции (работ, услуг)". Учет готовой продукции в местах хранения (на складе) и в бухгалтерии. Особенности учета продукции (работ, услуг) при использовании счета 46 "Выполненные этапы по незавершенным работам". Учет и оценка отгруженной продукции. Учет расходов на продажу. Инвентаризация готовой продукции и товаров.	4	1
	Лабораторная работа: Раскрытие информации о готовой продукции и товарах в бухгалтерской отчетности.		2	

	Практические занятия:	-	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 11.		
<b>Тема 12</b> Учет дебиторской задолженности	<b>Содержание учебного материала</b>	2	3
	Понятие дебиторской задолженности. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с подотчетными лицами		
	Лабораторные работы	2	
	Практическое занятие:	-	
	Контрольные работы:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания 12.		
<b>Тема 13</b> Учет финансовых вложений	<b>Содержание учебного материала</b>	4	2
	Характеристика, классификация и оценка финансовых вложений. Синтетический учет финансовых вложений. Учет долговых ценных бумаг. Учет предоставленных займов. Учет вкладов по договору простого товарищества.		
	Лабораторные работы:	-	
	Практические занятия	-	
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания 13.		
<b>Тема 14</b> Учет текущих и долгосрочных обязательств	<b>Содержание учебного материала</b>	2	2
	Понятия кредиторской задолженности. Сроки расчетов исковой давности. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет расчетов с использованием векселей. Учет расчетов с бюджетом по налогам и сборам. Учет внутрихозяйственных расчетов.		
	Лабораторные работы: Раскрытие информации о расчетах в бухгалтерской отчетности	2	
	Практические занятия:	-	
	Контрольные работы:		
	Самостоятельная работа: Выполнение домашнего задания по теме 14.		
<b>Тема 15</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>	<b>4</b>	

Учет труда и его оплаты		Виды, формы и системы оплаты труда. Учет численности работников, отработанного времени и выработки. Порядок расчета оплаты труда, доплат, оплаты отпусков, надбавок, гарантий и компенсаций. Учет оплаты труда. Учет удержаний из сумм начисленной оплаты труда. Учет выплат начисленной оплаты труда. Аналитический учет расчетов по оплате труда. Стандартные налоговые вычеты с рабочих и служащих. Учет расчетов по социальному страхованию и обеспечению. Учет расчетов с персоналом по прочим операциям. Раскрытие информации по труду и заработной плате в отчетности.		2	
		Лабораторные работы:	-		
		Практические занятия:	-		
		Контрольные работы:			
		Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 15.			
<b>Тема 16</b> Учет капитала, фондов, резервов, кредитов, и займов	<b>Содержание учебного материала.</b>		2	2	
		Понятие собственный капитал. Учет уставного капитала. Особенности учета уставного капитала в акционерном обществе. Отчетность эмитентов о выпуске акций. Ведение реестра акционеров. Учет формирования уставного капитала организации при приватизации. Учет вкладов в имущество по договору простого товарищества. Учет выкупленных акций (долей участия). Учет резервного капитала. Учет добавочного капитала. Учет нераспределенной прибыли (непокрытого убытка). Учет средств целевого финансирования. Учет расчетов по кредитам и займам. Учет расчетов по кредитам банков. Учет расчетов по заемным средствам.			
		Лабораторные работы:			-
		Практические занятия:			-
		Контрольные работы:			-
	Самостоятельная работа обучающихся: выполнение домашнего задания по теме 16.				
<b>Тема 17</b> Учет финансовых результатов	<b>Содержание учебного материала.</b>		2	2	
		Учет финансовых результатов от продаж товаров, продукции, работ, услуг. Учет результатов от продаж основных средств и иного имущества, прочих доходов и расходов.			
		Лабораторная работа:			-
		Практические занятия: определение издержек обращения товаров.			2
		Контрольная работа:			-

	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 17.		
<b>Тема 18</b> Учет операции ценностей, не принадлежащих предприятию	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Понятие забалансового счета и их назначение . Учет операций на забалансовых счетах.	2	2
	Лабораторная работа:	-	
	Практические занятия:	-	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 18		
<b>Тема 19</b> Финансовая отчетность	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	Отчетность и ее виды. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности. Состав и содержание бухгалтерской отчетности. Содержание и оценка бухгалтерского баланса. Содержание «Отчета о прибылях и убытках». Содержание «Отчета об изменениях капитала». Содержание «Отчета о движении денежных средств. Содержание Приложение к бухгалтерскому балансу. Содержание пояснительной записки. Аудиторское заключение.	2	2
	Лабораторная работа: оформление бухгалтерской отчетности.	4	
	Практические занятия:	-	
	Контрольная работа:	-	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение домашнего задания по теме 19	2	

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся; - рабочее место преподавателя; - комплект учебно-наглядных пособий «Бухгалтерский учет»;
- Учебно- методические комплекты;
- Иллюстративные материалы;
- Объемные иллюстрации;
- Банки тестовых заданий.

#### **Технические средства обучения:**

- Средства информационных и коммуникационных технологий (технические средства обучения);
- Цифровые образовательные ресурсы;
- Мультимедиапроектор;
- Программное обеспечение для компьютера учителя;
- Видеозаписи;

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

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основная литература:

1. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании

Издательство: Вузовский учебник

Год издания: 2021 Кол-во страниц: 348 Вид издания: Учебное пособие Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы: Бабаев Юрий Агивович, Петров Александр Михайлович

2. Экономика предприятия.

Издательство: ЮНИТИ-ДАНА Год издания: 2019 Кол-во страниц: 663 Вид издания: Учебник  
Уровень образования: ВО – Бакалавриат Авторы: Горфинкель Владимир Яковлевич

Дополнительные источники:

1 Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров.  
— 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 695 с.

3 Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 270 с.: 70x100 1/16

#### **3.3. Образовательные технологии**

**3.3.1.** В соответствии с ФГОС СПО в разделе VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы указано, что «образовательное учреждение при формировании ППСЗ: должно предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся».

В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### **3.3.2 Используемые активные и интерактивные образовательные технологии:**

Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные образовательные технологии
ТО	Проблемная лекция, групповые дискуссии, лекция- провокация, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», проектная технология, технология витагенного обучения (актуализация жизненного опыта); интерактивные технологии обучения (постановка проблемы; дискуссия обсуждение проблемы в микрогруппах;); технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию); технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию)
ПР	Технология контекстного обучения ( разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач,
ЛР	не предусмотрено
СР	Работа в парах, в тройках, изменяемые тройки, разыгрывание ситуаций, проектная технология

*\*) ТО – теоретическое обучение, ПР – практические занятия, СР- самостоятельная работа.*

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	
- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;	тестирование
- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;	экспертная оценка
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;	тестирование
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;	практические занятия
- использовать формы и счета бухгалтерского учета	практические занятия
<b>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности; национальную систему нормативного регулирования;	тестирование
- международные стандарты финансовой отчетности;	экспертная оценка
- понятие бухгалтерского учета;	устный опрос
- сущность и значение бухгалтерского учета;	устный опрос
- историю бухгалтерского учета;	устный опрос
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;	экспертная оценка
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;	тестирование
- план счетов бухгалтерского учета	домашняя работа
- формы бухгалтерского учета;	устный опрос

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК.1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.
<b>ОК.2</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - демонстрация умений организовывать собственную деятельность	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК.3</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умений решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
<b>ОК.4</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и делать анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК.5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
<b>ОК.6</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение; -демонстрация умений эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.

<p><b>ОК.7</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>-демонстрация умений цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК.8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-демонстрация умений профессионального и личностного развития, - планирование заниматься самообразованием, повышением квалификации. занятий профессионального и личностного развития,</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p>
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p>

<p><b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p><b>ПК 2.1.</b> Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p><b>ПК 2.2</b> Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p><b>ПК 2.3</b> Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p><b>ПК 3.1</b> Организовать и проводить приготовление сложных супов</p> <p><b>ПК 3.2</b> Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p><b>ПК 3.3</b> Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p><b>ПК 3.4</b> Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p><b>ПК 4.1</b> Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p><b>ПК 4.2</b> Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p><b>ПК 4.3</b> Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 4.4</b> Организовать и производить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p> <p><b>ПК 5.1</b> Организовать и проводить приготовление сложных</p>	<p>.</p> <p>использование данных бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности</p>	<p>Тестовый контроль, -экспертная оценка результатов выполнения практических работ, защита компьютерной презентации</p>
---	--	---

<p><b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p><b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p><b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p><b>ПК 6.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p><b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p><b>ПК 6.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>		
---	--	--

