

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела
по учебной работе
_____ И.Р. Машнина
_____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Учебной дисциплины | ОП.5 Основы калькуляции и учёта |
| по профессии | 43.01.09 Повар, кондитер |

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик:

Преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Гурова Елена Павловна

ЭКСПЕРТ: _____ *Машина И.Р., начальник отдела по УР
«ОГПК»*

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____

подпись (инициалы, фамилия)

Рабочая программа рекомендована к переутверждению на ____ - ____ учебный год

с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

РАССМОТРЕНА

На заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

Председатель _____

подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика программы учебной дисциплины
- 2 Структура учебной дисциплины
- 3 Условия реализации программы
- 4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, сроком обучения 3 года 10 месяцев, на базе основного общего образования с получением среднего полного общего образования.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| <i>Шифр комп. Наименование компетенций</i> | Умения | Знания |
|---|--|--|
| <i>ОК 01</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| <i>ОК 2</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию | Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования |

| | | |
|--|--|---|
| информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> | <p>информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> |
| <p>ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> |
| <p>ОК 4</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p> |
| <p>ОК 5</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p> | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> |
| <p>ОК 6</p> <p>Описывать значимость своей профессии</p> | <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 7 | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) | Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения |
| ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

| | | |
|--|--|--|
| <p><i>OK 10</i></p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> | <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p> |
| <p><i>OK 11</i></p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> | <p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты</p> |
| <p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2 - 3.6, ПК 4.2 - 4.5, ПК 5.2, 5.4-5.5</p> | <p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.</p> | <p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> |
| <p>ПК 5.3</p> | <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.</p> | <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|--------------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 78 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 74 |
| в том числе: | |
| лабораторные занятия | |
| практические занятия | 28 |
| контрольные работы | |
| Самостоятельная работа обучающегося | 4 |
| в том числе: | |
| Составление схем, опорных конспектов, подготовка рефератов | |
| Итоговая аттестация в форме ЭКЗАМЕНА | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.5 Основы калькуляции и учета

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|--|---|------------------|-------------|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | 1-2Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | 1,2 | | |
| | 3-4Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | 1,2 | | |
| | 5-6Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов | 1,2 | | |
| | 7-8Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | 1,2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) | | 5 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 10 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| Тема 2. Ценообразование в общественном питании | 9-10.Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | 2,3 | | |
| | 11-12.Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | 2,3 | | |
| | 13-14.Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | 2,3 | | |
| | 15-16.План-меню, его назначение, виды, порядок составления | 2,3 | | |
| | 17-18.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и | 2,3 | | |

| | | | | |
|---|--|------------------|----|--|
| | расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | | | |
| | Тематика практических занятий | | 10 | |
| | 19-20 № 1 Работа со Сборником рецептур, 21-22 № 2 Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, 23-24 № 3 Определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | | | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 |
| | 25-26 № 4 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | | | 5.2-5.5 |
| | 27-28. № 5 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек. | | | OK1-OK5, OK9, OK10 |
| Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 6 | |
| | 29-30 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 | 2,3 | | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10 |
| | 31-32. Контроль за товарными запасами. 33-34. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | 2,3 | | |
| | Тематика практических занятий | 2,3 | 6 | |
| | 35-36 № 6 Списание товаров 37-38 № 7 Оформление типового договора 39-40 № 8 Порядок проведения инвентаризации | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" | 1,2 | 5 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-OK5, OK9, OK10 |
| Тема 4. | Содержание учебного материала | Уровень освоения | | |

| | | | | |
|---|--|------------------|---|--|
| Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания | 41-42 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 | 2,3 | 4 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | 43-44 Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | 2,3 | | |
| | Тематика практических занятий | | 4 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | 45-46 № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. 47-48 № 10 Составление товарного отчет за день. | | | |
| Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 8 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | 49-50 Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | 2,3 | | |
| | 51-52. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | 2,3 | | |
| | 53-54. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. 55-56 Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | 2,3 | | |
| | Тематика практических занятий | | 4 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | 57-58 № 11 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой 59-60 № 12 Оформление документов первичной отчетности реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | | 4 | |
| Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и | Содержание учебного материала | Уровень освоения | 6 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 |
| | 61-62 Правила торговли. Виды оплаты по платежам | 2,3 | | |
| | 63-64. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате | 2,3 | | |

| | | | | |
|--------------------|--|-----|----|---|
| кредитных операций | наличными деньгами и при безналичной форме оплаты 65-66.Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | | | 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10 |
| | Тематика практических занятий | 2,3 | | |
| | 67-68.№ 13 Учет кассовых операций и порядок их ведения. 69-70 № 14 Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | | 4 | |
| | 71-72 контрольная работа № 1 | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. | | 4 | ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, |
| Всего: | | | 72 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебные наглядные пособия по дисциплине.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных 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 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. 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.

11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

(электронные издания):

12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
14. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
17. 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/
18. 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/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
19. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

Дополнительные источники (печатные издания)

20. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
21. 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.
22. Перетятко Т.И. П27 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.

Интернет-ресурсы

23. <http://economy.gov.ru>
24. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|--|---|--|
| <p>УМЕТЬ:</p> <p>Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства.</p> <p>Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> | <p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> |
| <p>ЗНАТЬ:</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность расчетов</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i></p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>презентаций</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p> |

Лист согласования

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины на учебный год

Дополнения и изменения к рабочей программе на _____ учебный год по дисциплине

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании ЦМК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦМК _____ / _____ /