

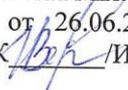
Приложение 6.20 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО. СПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА МК:

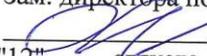
Протокол № 7 от 26.06.2025 г.

Председатель МК  /И.В.Жердева /



СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

 /И.Ю. Белова/
"12" августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «ВЧ.04 Основы калькуляции и учета» разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина»

Разработчик: Макух Елена Викторовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.04 Основы калькуляции и учета

1.1. Область применения программы

Учебная дисциплина «ВЧ.04 Основы калькуляции и учета» предназначена для реализации требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (в ред. от 03.07.2024 г) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" и является частью образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм. Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке) по профессиям повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «ВЧ.04 Основы калькуляции и учета», является вариативной частью ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Цели и задачи дисциплины- требования к результатам освоения дисциплины:

Формируемые ОК и ПК	Уметь	Знать
ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5	<p>работать на микрокалькуляторах, осуществлять расчёты и процентные вычисления;</p> <p>- пользоваться сборниками рецептов блюд кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- рассчитывать количества сырья по нормативам, цену продажи блюда, кондитерского изделия;</p> <p>- осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе.</p>	<p>общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания;</p> <p>- классификацию бухгалтерских документов, и требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- принципы работы на микрокалькуляторах;</p> <p>- правила пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, и мучных кондитерских изделий;</p> <p>- принципы ценообразования и калькуляции в общественном питании;</p> <p>- виды материальной ответственности на производстве, её документальное оформление;</p> <p>- источники поступления продуктов и</p>

		тары на предприятия питания; - правила учёта сырья и готовой продукции на производстве и в кондитерском цехе; - порядок проведения инвентаризации на предприятиях питания; - порядок учёта денежных средств на предприятиях питания; - порядок учёта труда и его оплаты; - порядок учёта основных средств и предметов материально - технического оснащения; - классификацию издержек обращения, их характеристику; - порядок определения суммы прибыли, её распределения.
--	--	--

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ**ДИСЦИПЛИНЫ**

Вид учебной деятельности	Объём
Максимальная учебная нагрузка	166
Обязательная аудиторная нагрузка	166
в том числе:	
Теоретические занятия	70
Практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Итоговая аттестация в форме экзамена(по билетам)	6

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ВЧ.04 Основы калькуляции и учёта.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.	16		ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
Тема 1.1. Хозяйственный учёт на предприятиях питания	Содержание учебного материала (Урок 1-4)			
	Характеристика хозяйственного учёта. Основные направления совершенствования учёта и контроля отчётности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учёта.	4	1-2	
	Практические занятия (урок 5-6) : Составление опорного конспекта по заданию преподавателя.	2	2-3	
Тема 1.2. Документы предприятий питания, требования к ним	Содержание учебного материала (Урок 7-10)			ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Понятие о документах учёта. Классификация документов. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Правила оформления документов.	4	1-2	
	Практические занятия (Урок 11-16) Заполнение бланков документов , работа с бланками, используемыми на предприятиях питания.	6	2-3	
Раздел 2.	Автоматизация расчётов	22		ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
Тема 2.1. История развития средств вычисления	Содержание учебного материала (Урок 17- 20)			
	Классификация микрокалькуляторов, их устройство и технико- эксплуатационные характеристики. Определение места десятичной запятой при работе на микрокалькуляторе.	4	1-2	
	Практические занятия (Урок 21- 24) : работа на микрокалькуляторе (решение задач)	4	3	
Тема 2.2 Арифметические операции	Содержание учебного материала (Урок 25-32)			ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6,
	Порядок работы на микрокалькуляторе. Виды процентных вычислений. Решение задач на проценты.	8	1-2	

	Практические занятия (Урок 33-38): Выполнение практических действий на микрокалькуляторе Решение задач на микрокалькуляторе.	6	3	6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
Раздел 3	Ценообразование в общественном питании	44		
Тема 3.1 Цены, виды цен.	Содержание учебного материала (Урок 39-50)			ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его назначение. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Сборник рецептов мучных, кондитерских изделий. Расчёт необходимого количества продуктов.	12	1-2	
	Практические занятия (Урок 51- 66) Правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, составление плана-меню.	16	2-3	
	Практическая работа(Урок 67-82) : Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	16	3	
Раздел 4.	Учёт продуктов на предприятиях питания , отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.	10		ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
Тема 4.1. Учёт продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала (Урок 83-90)			
	Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания. Учёт продуктов на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление отпуска сырья и учёт реализации отпуска готовой продукции. Отчёт о движении продуктов и тары. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	8	1-2	
Тема 4.2. Учёт в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.	Содержание учебного материала (Урок 91-92)			ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети .Формы отчётности материально-ответственных лиц. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.	2	1-2	
Раздел 5	Учёт труда и его оплаты	8		ОК 01-

Тема 5.1.	Содержание учебного материала (Урок 93-96)	4		07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Документация по учёту рабочего времени и выработки. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы.		1-2	
	Практические занятия (Урок 97- 100) : Составление табеля рабочего времени	4	3	
Раздел 6	Калькуляция блюд на предприятиях питания	44		ОК 01-07, 09
Тема 6.1 Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен.	Содержание учебного материала (Урок 101-106)			ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Способы расчёта продажной цены на блюда, мучные кондитерские изделия. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	6	1-2	
	Практические занятия (Урок 107-122): Расчёт сырья для холодных блюд, первых, вторых, Соусов, гарниров, мучных кондитерских изделий.	16	3	
	Практические занятия (Урок 123-138) : Определение продажной цены на блюда и кондитерские изделия	16	3	
Тема 6.2. Материальная ответственность	Содержание учебного материала (Урок 139-142)			ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Материальная ответственность на предприятиях питания. Виды материальной ответственности.	4	1-2	
	Практические занятия (Урок143-144): Оформление договоров о материальной ответственности	2	2-3	
Раздел 7	Источники снабжения предприятий питания	10		ОК 01-07, 09
Тема 7.1 Поступление продуктов на предприятия питания	Содержание учебного материала (Урок 145-148)			ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
	Источники поступления продуктов и тары на предприятия питания . Документальное оформление отпуска продуктов.	4	1-2	
	Практические занятия(Урок 149-150): Знакомство с сопроводительными документами.	2	3	
Тема 7.2. Учёт тары	Содержание учебного материала (Урок 151-154)			
	Учёт тары на предприятиях питания. Товарные потери	4	1-2	
Раздел 8	Учёт основных средств (Урок 155-160)	6		ОК 01-07, 09
Тема 8.1.	Задачи учёта основных средств. Классификация и оценка основных средств.	6	2-3	ПК 1.4,

	Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Особенности инвентаризации основных средств.			2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5
Итоговая аттестация	1-161-166 Экзамен (по билетам)	6	3	
Всего:		166		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный ; 2 – репродуктивный ; 3 - продуктивный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины проводится в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование кабинета: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет- ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. – М.: Академия, 2025. (Специальности СПО).

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru
2. [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)
3. <http://food.passion.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений-демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирование, а также выполнение обучающимися индивидуальных заданий. Обучение по учебной дисциплине завершается итоговой аттестацией в форме экзамена.

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты, освоенные умения, усвоенные знания	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
----------------------------------	--	--	-------------------------

<p>Раздел 1. Тема 1.1.-1.2.</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5 Умения: - разбираться в приходных, расходных и отчётных документах предприятия общественного питания; - осуществлять учёт сырья и готовой продукции на производстве</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6,5.6, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4,6.5 - заполнение образцов документов приходных, расходных и отчётных; - составление отчёта о движении продуктов на производстве</p>	<p>Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: Заполнение бланков документов работа с бланками, используемыми на предприятиях питания.</p>
<p>Раздел 2. Тема 2.1.-2.2.</p>	<p>- работать на микрокалькуляторе; - осуществлять расчёты и процентные вычисления</p>	<p>- работа на микрокалькуляторе; - калькуляция блюд, кондитерских изделий</p>	<p>Оценка выполнения самостоятельной работы, практического занятия: выполнение практических действий на микрокалькуляторе</p>
<p>Раздел 3. Тема 3.1.-3.2.</p>	<p>- рассчитывать количество сырья по нормативам; - определить продажную цену блюда, кондитерского изделия</p>	<p>- расчёт количества сырья по нормативам; - калькуляция блюд, кондитерских изделий</p>	<p>Оценка выполнения практического занятия: правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, составление плана-меню. Практические занятия: Расчёт сырья для холодных блюд, первых, вторых, Соусов, гарниров, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>Раздел 4. Тема 4.1.</p>	<p>- составлять договор о материальной ответственности; - вести документально учёт продуктов на предприятии общественного питания; - вести учёт тары; - составлять акт о товарных потерях</p>	<p>- составление договора о материальной ответственности; - документальное оформление учёта продуктов на производстве; - оформление документов по учёту тары; - составление акта о товарных потерях</p>	<p>Оценка выполнения практического занятия: оформление договоров о материальной ответственности</p>

<p>Раздел 5. Тема 5.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять документальное оформление поступления сырья на производстве и учёт реализации готовой продукции; - составлять отчёт о движении продуктов на производстве; - осуществлять списание соли и специй на производстве; - проводить инвентаризацию сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на производстве 	<ul style="list-style-type: none"> - оформление документа поступления сырья на производство и учёт реализации готовой продукции; - составление отчёта о движении продуктов на производстве; - оформление акта о списании специй и соли; - проведение инвентаризации на производстве 	<p>Оценка выполнения практического занятия: Составление отчёта о движении продуктов на производстве. Заполнение инвентаризационных ведомостей.</p>
<p>Раздел 6. Тема 6.1.-6.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в правилах учёта денежных средств, расчётных операций; - разбираться в правилах учёта классовой операции, инвентаризации денежных средств и ценных бумаг 	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками правил учёта денежных средств, расчётных операций; - владение навыками правил учёта кассовых операций и проведения инвентаризации денежных средств и ценных бумаг 	<p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>Раздел 7 Тема 7.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в документации по учёту рабочего времени и выработки; - разбираться в порядке оплаты труда работникам предприятия общественного питания и документ оформлении выплаты заработной платы 	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками правилам оформления документа по учёту рабочего времени и выработки; - владение правилами оплаты труда работникам предприятия общественного питания и документального оформления выплаты заработной платы. 	<p>Оценка выполнения практической работы</p>
<p>Раздел 8 Тема 8.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разбираться в классификации и оценке основных средств; - разбираться в особенностях инвентаризации основных средств 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками документального оформления поступления и выбытия основных средств 	

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний обучающихся при изучении данной дисциплины.

Критерии оценки устного экзамена:

- « 5 » - полное, системное изложение материала;
 - свободное оперирование специальными терминами, умение пользоваться специальной, дополнительной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах ;
 - осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
 - допускаются отдельные ошибки, незначительного характера, исправляемые самим учащимся.
- « 4 » - полное, системное изложение материала;
 - умение оперировать специальными терминами, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий, разбираться в бухгалтерских документах;
 - осознанный подход к решению производственных задач, проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
 - допускаются отдельные незначительные ошибки, исправляемые учеником или помощи преподавателя;
- « 3 » - неполное изложение материала, недостаточное оперирование специальными терминами;
 - работа с дополнительной, специальной, справочной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий при помощи преподавателя, нерациональный подход к решению производственных задач;
 - допускаются отдельные существенные ошибки, исправляемые при помощи преподавателя, познавательный интерес проявляется слабо;
- « 2 » - неполное, бессистемное изложение материала, неумение оперировать специальными терминами;
 - неумение решать производственные задачи, работать с дополнительной, справочной, специальной литературой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов мучных кондитерских изделий;
 - допускаются существенные ошибки, познавательный интерес отсутствует.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

- «5» (отлично):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
- «4» (хорошо):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
- «3» (удовлетворительно):** выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
- «2» (не зачтено):** студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки к промежуточной аттестации (по карточкам –задания):

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;