Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Старомайнский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.12 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

**Специальность 43.02.15Поварское и кондитерское дело**

Старая Майна

2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело, (утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565)

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНА  ЦМК общепрофессиональных  дисциплин и профессиональных  модулей  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Кухтикова  (Протокол заседания ЦМК)  № 10 от «23» мая 2024г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по  учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Ширманова  «23» мая 2024 г. |

Разработчик: Кухтикова Н.В., преподаватель общепрофессиональных дисциплин

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 12 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12.ВБухгалтерский учет в общественном питании

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина *ОП.12.В Бухгалтерский учет в общественном питании* является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 09-11,ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2.

Формируемые целевые ориентиры воспитания:

ЦОПТВ. 4.-Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учится и трудится в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества;

ЦОПТВ. 5.-Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества .

Освоение рабочей программы учебной дисциплины ОП.12.В Бухгалтерский учет в общественном питании возможно с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК, ЦО** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2  ЦОПТВ. 4,  ЦОПТВ. 5 | -Применение основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания.  -Отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета.  -Производить калькуляцию в общественном питании.  -Оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых.  -Оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции.  -Оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.  -Производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания.  -Оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов.  -Определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания.  -Составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания | -Основы бухгалтерского учета.  -Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.  -Ценообразование в общественном питании.  -Оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых.  -Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.  -Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.  -Учет расчетов по оплате труда.  -Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.  -Учет доходов, расходов и финансовых результатов.  -Бухгалтерская (финансовая) отчетность. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | 64 |
| **Обьем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем** | 62 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 24 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) |  |
| практические занятия (если предусмотрено) | 36 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) |  |
| контрольная работа |  |
| Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) | 2 |
| **Промежуточная аттестация дифференцированного зачета** | 2 |

* 1. **Тематический план и содержание учебной дисциплины « Бухгалтерский учёт в общественном питании»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Коды компетенций и целевых ориентиров, формированию которых способствует элемент программы |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Основы бухгалтерского учёта** | **Должен знать:**  - понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта;  -требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты;  -методы и принципы учёта;  -система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерскому учёте»;  - имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды;  - бухгалтерские счета, их назначение и структура;  - двойная запись операций на счетах.  **Должен уметь**:  -составлять бухгалтерские проводки, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта.  - группировать хозяйственные средства организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.  -составлять начальный бухгалтерский баланс. | **17** |  |
| **Тема 1.1. Общая характеристика**  **бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала**  Понятие, виды, измерители, задачи, функции, организация учёта. Требования к ведению бухгалтерского учёта, его объекты. Методы и принципы учёта. Система нормативного регулирования бухучёта и отчётности в РФ. ФЗ «О бухгалтерском учёте». | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Тема 1.2. Бухгалтерский баланс** | **Содержание учебного материала**  Имущество предприятия, классификация, источники образования. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура и виды. Типовые изменения баланса. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №1**  Группировка хозяйственных средств организации по составу, размещению и по источникам образования; составление бухгалтерского баланса.  **Практическое занятие №2**  Составление начального бухгалтерского баланса. | 2  2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Тема 1.3. Счета бухгалтерского учёта** | **Содержание учебного материала**  Бухгалтерские счета, их назначение и структура. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Классификация счетов  по назначению и структуре и по экономическому содержанию. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. Двойная запись операций на счетах. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №3**  Составление бухгалтерских проводок, открытие счетов и отражение операций на счетах бухгалтерского учёта. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Раздел2. Ценообразование, калькулирование и документооборот в общественном питании** | **Должен знать:**  -цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы;  -определение торговая наценка, её назначение и размеры, калькуляция, план-меню  -основные этапы ценообразования;  -методы формирования розничных цен;  -бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению;  -способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация;  - понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения.  **Должен уметь:**  -рассчитывать калькуляцию свободных розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия;  -составлять товарные накладные и акт закупки ТМЦ;  -составлять документы по результатам инвентаризации | **28** |  |
| **Тема 2.1. Ценообразование в организациях общественного питания** | **Содержание учебного материала**  Цена: понятие, назначение, виды, структура, нормативные документы. Единая торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Методы формирования розничных цен. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Тема 2.2. Калькули** | **Содержание учебного материала** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **рование продажных цен** | Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, этапы. План-меню, его содержание и назначение. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий. | 2 |  |
| **Практические занятия №4**  Калькулирование свободных розничных цен на холодные закуски, бульоны, первые блюда.  **Практические занятия №5**  Калькулирование свободных розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры.  **Практические занятия №6**  Составление документов по результатам инвентаризации. | 6 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Тема 2.3. Документирование операций** | **Содержание учебного материала**  Бухгалтерские документы: основные и дополнительные реквизиты, классификация, правила составления и хранения, требования к оформлению. Способы исправления ошибок. Документооборот, его этапы и организация. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №7**  Составление товарной накладной и акта закупки ТМЦ. | 2 |
| **Тема 2.4. Инвентаризация** | **Содержание учебного материала**  Понятие, значение, виды инвентаризации. Порядок проведения. Определение результатов и отражение их в учёте. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие№ 8**  Составление документов по результатам инвентаризации. | 2 |
| **Раздел 3. Особенности бухгалтерского учёта операций общественного питания** | **Должен знать:**  **-** организацию учёта и документирование движения товарных операций.  -виды материальной ответственности; методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии.;  -понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах.  - учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки;  - документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары.  - формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт  удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности  **Должен уметь:**  **-**Составлять товарный и тарный отчётов  **-** Рассчитывать нормы естественной убыли на складах.  **-**составлять требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации и отпуск изделий кухни;  **-**оформлять кассовые документы;  **-** формировать проводки по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей.  **-**составлять оборотные ведомости по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия. |  |  |
| **Тема 3.1. Учёт сырья, товаров и тары в кладовых** | **Содержание учебного материала**  Организация учёта и документирование движения товарных операций. Виды материальной ответственности. Методы учёта продуктов в кладовых и бухгалтерии. Инвентаризация продуктов и тары в кладовой. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие№ 9**  Составление товарного и тарного отчётов. | 2 |
| **Тема 3.2. Учёт товарных потерь** | **Содержание учебного материала** |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Понятие, виды и учёт потерь, их взаимозачёт. Учёт товарных потерь вследствие естественной убыли, боя, лома и порчи. Товарные потери при транспортировке, хранении и реализации. Нормы естественной убыли на складах. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2  ЦОПТВ. 4,ЦОПТВ. 5 |
| **Практическое занятие №10**  Расчет норм естественной убыли на складах. | *2* |
| **Тема 3.3. Учёт продуктов в производстве и реализации готовой продукции** | **Содержание учебного материала**  Учёт сырья в производстве. Документальное оформление отпуска продукции. Отчётность. Учёт продажи. Расчёт наценки. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2  ЛРЦОПТВ. 4, ЦОПТВ. 5 |
| **Практическое занятие№ 11**  Составление требования в кладовую, Дневного заборного листа и Акта о реализации отпускаемых изделий кухни. | 2 |
| **Тема 3.4. Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети** | **Содержание учебного материала**  Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарные отчёты. Особенности ревизии товаров и тары. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2ЦОПТВ. 4 |
| **Тема 3.5. Учёт де- нежных средств** | **Содержание учебного материала**  Порядок ведения, оформления и учёта кассовых операций. Отчётность кассира. Ревизия кассы. Учёт операций на расчётном счёте. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2ЦОПТВ. 4 |
| **Практическое занятие №12**  Оформление кассовых документов. | 2 |  |
| **Тема 3.6. Учёт текущих обязательств и расчётов** | **Содержание учебного материала**  Учёт расчётов с подотчётными лицами, поставщиками, покупателями, по претензиям, кредитам и займам. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Тема 3.7. Учёт расчётов по оплате труда** | **Содержание учебного материала**  Формы и системы оплаты труда. Документальное оформление. Расчёт и учёт основной, дополнительной зарплаты. Учёт  удержаний из зарплаты. Расчёт отпуска и пособий по временной нетрудоспособности. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №15**  Решение задач на расчёт и учёт заработной платы, отпускных, больничных. | 2 |
| **Тема 3.8. Учёт вне- оборотных активов и материальных ценностей** | **Содержание учебного материала**  Понятие, состав, оценка, документальное оформление и учёт ОС и НМА. Амортизация ОС, НМА. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №16**  Решение задач на формирование проводок по учёту основных средств, нематериальных активов, материальных ценностей. |  |
| **Тема 3.9. Учёт финансовых результатов и распределение прибыли** | **Содержание учебного материала**  Состав доходов и расходов организаций и порядок их списания на финансовый результат. Расчёты по налогу на прибыль.  Учёт использования прибыли. Списание убытков. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2ЦОПТВ. 4 |
| **Тема 3.10. Учётная политика, регистры и формы учёта** | **Содержание учебного материала**  Понятие, структура, содержание учётной политики. Классификация учётных регистров. Формы учёта: понятие, виды, характеристика. Особенности автоматизированной формы учёта. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практические занятия№ 16**  Решение задачи на анализ организационных и технических аспектов учётной политики организации.  **Практические занятия№17**  Составление оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учёта в программе 1С:Бухгалтерия. |  |
| **Тема 3.11. Бухгалтерская отчётность** | **Содержание учебного материала**  Бухгалтерская отчётность: понятие, виды, требования, состав, порядок составления, сроки представления. | 2 | ОК 01-05, 09-11  ПК 2.2-2.7, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.3-5.5, 6.1-6.2 |
| **Практическое занятие №18**  Составление отчёта о результатах финансово-хозяйственной деятельности. | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |
| **Всего** | | 68 |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1**Печатныеиздания:**

1.Николаева Г. А., Сергеева Т. С. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: А - Приор,2019.

2.Подольский В. И., Бурдюгова О. М. Бухгалтерский учёт в общественном питании. – М.: Издательский центр «Академия»,2019.

**3.2.2Дополнительные источники:**

1. Налоговый Кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Эксмо,2020.
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо,2020.
3. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
4. План счетов бухгалтерского учёта финансово-хозяйственной деятельности организаций и инструкция по его применению. Утверждены Приказом Минфина РФ от 31.10.2000 г. №94-н.
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в РФ. Утверждено Приказом МинфинаРФот29.07.98 г. №34-н.

Положения по бухгалтерскому учёту № 1- 23. – М.:

**3.2.3.Электронные издания:**

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/>

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей» 3. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/>

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

5. <http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/>

6. 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/

7. 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_roznichnoj_torgovli/>

8. 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_roznichnoj_torgovli/>

9. http://economy.gov.ru 10. http://www.consultant.ru

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
| **Знания:**  - основы бухгалтерского учета;  - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;  - ценообразование в общественном питании;  - оценка и учет сырья, товаров и тары в кладовых;  - учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции;  - учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;  - учет расчетов по оплате труда;  - учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов;  - учет доходов, расходов и финансовых результатов;  - бухгалтерская (финансовая) отчетность.  **Умения:**  - применять основ бухгалтерского учета для ведения деятельности предприятия общественного питания;  - отражать операции предприятия общественного питания на счетах бухгалтерского учета;  - производить калькуляцию в общественном питании;  - оформлять документально движение сырья, товаров и тары в кладовых;  - оформлять документально производство и реализацию (отпуска) готовой продукции;  - оформлять документально реализацию готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети;  - производить расчеты по оплате труда в предприятии общественного питания;  - оформлять документально движение денежных средств, текущих обязательств и расчетов;  - определять финансовый результат деятельности предприятия общественного питания;  - составлять бухгалтерскую отчетность предприятия общественного питания. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования |

1. [↑](#footnote-ref-1)